EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 046/2026

PROCESSO N.º:	2587/2026
CONTRATANTE:	Fundo Municipal de Educação Infantil - FMEI
OBJETO:	Registro de Preços para aquisição futura e eventual de gêneros alimentícios, visando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação Infantil do Município de Alexânia/GO.
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO:	R$ 4.501.908,51 (quatro milhões, quinhentos e um mil, novecentos e oito reais e cinquenta e um centavos).
ÍNICIO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:	Às 08h00min do dia 26/08/2026
FIM DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:	Às 08h00min do dia 11/09/2026
DATA DA SESSÃO PÚBLICA:	Às 10h00min do dia 11/09/2026
CRITÉRIO DE JULGAMENTO:	**MENOR PREÇO POR ITEM**
MODO DE DISPUTA:	Aberto
PREFERÊNCIA DE ME/EPP/EQUIPARADAS:	Sim
LOCAL DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DA SESSÃO PÚBLICA:	Endereço eletrônico: https://bnc.org.br/ "Acesso Identificado" Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília – DF
REFERÊNCIA DE TEMPO:	Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF.
PREGOEIRA:	Kelly Cristina Moreira de Melo Santos
AMPARO LEGAL:	Regido pela Lei n.º 14.133/2021, Lei Complementar n.º 123/2006 e Decretos Municipais n.º 004/2022 e 071/2024.
Cópia do **EDITAL** poderá ser obtida no site da Prefeitura Municipal de Alexânia/GO: ou a partir da data de sua publicação, no Portal da Bolsa Nacional de Compras através do endereço eletrônico: https://bnc.org.br/. Maiores Informações podem ser obtidas no telefone: (62) 3336-7211	

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 046/2026

O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO MUNICÍPIO DE ALEXÂNIA, Estado de Goiás, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento menor preço por item, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006 e dos Decretos Municipais nº 004, de 06 de janeiro de 2022 e 071, de 21 de maio de 2024 as exigências estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para aquisição futura e eventual de gêneros alimentícios, visando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação Infantil do Município de Alexânia/GO.

1.2. Nos termos da Lei 14.133/2021 e do artigo 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, o objeto licitado será destinado à participação ampla (cujo valor do item esteja acima de 80.000,00) e participação exclusiva para microempresas (ME) e Empresas de Pequeno porte (cujo valor do item seja de até 80.000,00).

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

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

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas decorrentes da execução do objeto desta licitação correrão à conta dos Recursos Orçamentários oriundo do Orçamento de 2026, Recursos Ordinários conforme a seguir:

Local	Dotação	Ficha	Fonte	Sub Elemento
FMEI	26.50.12.361.1012.2724.3.3.90.30	152	101	7
FMEI ENSINO FUNDAMENTAL	26.50.12.361.1012.2722.3.3.90.30	141	101	7
FMEI ENSINO INFANTIL	26.50.12.365.1012.2726.3.3.90.30	188	101	7
FMEI MERENDA ESCOLAR	26.50.12.306.1012.2721.3.3.90.30	129	101	7
	26.50.12.306.1012.2721.3.3.90.30	129	115	7

2.2. Poderá ocorrer remanejamento de dotação caso se faça necessário para a devida readequação das futuras despesas.

2.3. A cada exercício financeiro, deverá ser confirmada a disponibilidade de créditos orçamentários.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no Portal - Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA, PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

3.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Portal-Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
3.4.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.5. O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo da Licitante. Pelos serviços prestados serão cobrados planos a critério e escolha de cada participante. Os planos e valores encontram se apresentados e disponibilizados no site www.bnc.org.br na aba Documentos **TERMO DE ADESÃO**.

3.6. A microempresa ou empresa de pequeno porte, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, deverá verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema, conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate, conforme o artigo 44 e 45 da LC nº 123/2006.

4. DA PARTICIPAÇÃO DO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Portal Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br

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

4.3. Nos termos da Lei 14.133/2021 e do artigo 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, o objeto licitado será destinado à participação ampla (cujo valor do item esteja acima de 80.000,00) e participação exclusiva para microempresas (ME) e Empresas de Pequeno porte (cujo valor do item seja de até 80.000,00).

4.4. Não poderão participar desta licitação os interessados:
4.4.1. que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
4.4.2. 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;

4.4.3. 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;
4.4.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
4.4.5. 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;
4.4.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
4.4.7. 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;
4.4.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
4.4.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
4.4.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
4.4.11. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
4.4.12. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
4.4.13. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133/21;
4.4.14. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
4.4.15. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.5. 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 nº 14.133, de 2021.

4.6. O impedimento de que trata o item 4.4.4 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.

4.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.4.2 e 4.4.3 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.

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

4.9. O disposto nos itens 4.4.2 e 4.4.3 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.

4.10. 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.

4.11. A vedação de que trata o item 4.4.8 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.

4.12. É vedada a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas.

4.13. Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. O envio da proposta, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

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

5.5. Quando admitida a participação, o licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.7. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.8. 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.

5.9. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.5 ou 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

5.11. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.12. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a fase de lances, realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.13. 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.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
6.1.1. Valor unitário;
6.1.2. Marca;
6.1.3. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações compatíveis à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.2. **Para o subitem 6.1.2 (Marca): quando o produto oferecido for de fabricação própria, deverá mencionar neste campo "Marca Própria", sob pena de desclassificação, visando respeitar o princípio da não identificação da licitante nesta fase, posteriormente na proposta reajustada deverá conter a marca, cuja verificação do atendimento às especificações será verificada.**

6.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.9. As licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas Municipal, quando participarem de licitações públicas.

6.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte das contratadas pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas dos Municípios Goianos – TCMGO e/ou Tribunal de Contas da União – TCU e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências:
6.10.1. Assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do inciso IX do art. 71 da Constituição Federal; ou
6.10.2. Condenação dos agentes públicos responsáveis e das contratadas ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

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

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

7.2. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.

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

7.4. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário de cada item.

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

7.6. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.7. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R$ 00,1 (um centavo).**

7.8. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos EM ORDEM DECRESCENTE, com prorrogações.

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

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

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

7.12. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a pregoeira, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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. No caso de desconexão com a Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para a pregoeira persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24h (vinte e quatro horas) da comunicação do fato pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.18. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

7.20. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.21. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

7.23. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.24. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

7.25. 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:

7.25.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
7.25.2. 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 na lei;
7.25.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
7.25.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle;

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

7.26.1. empresas estabelecidas no território do município de Alexânia/GO;
7.26.2. empresas estabelecidas no território do Estado de Goiás;
7.26.3. empresas brasileiras;
7.26.4. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
7.26.5. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.27. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, a pregoeira deverá encaminhar pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtido melhor proposta, vedada negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.28. 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.

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

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. Encerrada a etapa de negociação, a pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições deste edital.

8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.
8.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.3.1. contiver vícios insanáveis;

8.3.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
8.3.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
8.3.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
8.3.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável;
8.3.6. **Também será desclassificada a proposta inicial que identifique a licitante com qualquer elemento, tais como: razão social, nome fantasia, CNPJ, telefone de contato, nota de rodapé, dentre outros.**

8.4. A inexequibilidade só será considerada após diligência da Pregoeira, que comprove:

8.4.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
8.4.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.5. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.6. **Da Garantia da Proposta**

8.6.1. Em conformidade com o art. 58 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, fica exigida a apresentação de garantia no percentual de 1% (um por cento) do valor da proposta apresentada pelo licitante, com a finalidade de indenizar a Administração Pública pela eventual não manutenção da proposta até assinatura da Ata de Registro de Preços;
8.6.2. A garantia deverá ser apresentada junto com a proposta adequada ao último lance ofertado;
8.6.3. A garantia da proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
8.6.4. Quando a garantia escolhida for da modalidade caução em dinheiro, deverá ser depositado na Conta Corrente n. 14012-0, Agência: 1302-1, do Banco do Brasil, CNPJ: 01.298.975/0001-00
8.6.5. A não apresentação da garantia da proposta acarretará na desclassificação da proposta, sendo vedada a complementação posterior;
8.6.6. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura da Ata de Registro de Preços ou da data em que for declarada fracassada a licitação.
8.6.7. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar a Ata de Registro de Preços ou a não apresentação dos documentos para a contratação.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

9.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, a Pregoeira verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
9.2.1. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ, no endereço eletrônico www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php;
9.2.2. Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, no endereço eletrônico www.portaldatransparencia.gov.br/ceis.

9.2.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/).

9.3. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.4. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou nos termos do artigo 23 do Decreto Municipal nº 004/22.

9.6. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.7. A verificação pela pregoeira, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.8. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 04hrs (quatro horas).

9.9. É facultado a pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

9.10. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

9.10.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
9.10.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.11. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.12. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no item 9.8.

9.13. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o item anterior.

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

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

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

9.17. As licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.17.1. **Habilitação jurídica:**
9.17.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
9.17.1.2. No caso de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio eletrônico www.portaldoempreendedor.gov.br;
9.17.1.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
9.17.1.4. No caso de ser o participante sucursal, filial ou agência: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
9.17.1.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
9.17.1.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
9.17.1.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
9.17.1.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.17.2. **Regularidade fiscal e trabalhista:**
9.17.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
9.17.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
9.17.2.3. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
9.17.2.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede da licitante;
9.17.2.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Pública Municipal, relativa ao domicílio ou sede da licitante;

9.17.2.6. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
9.17.2.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
9.17.2.8. Caso a licitante seja considerada isenta dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
9.17.2.9. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
9.17.2.10. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

9.17.3. **Qualificação Econômico-Financeira**:
9.17.3.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
9.17.3.2. Na falta de validade expressa na Certidão Negativa, ter-se-ão como válidos pelo prazo de 60 (sessenta) dias de sua emissão.

9.17.4. **Qualificação Técnica**

9.17.4.1. Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros perecíveis e não perecíveis; Laudo ou Certificado de Vistoria do Corpo de Bombeiros atualizado.

9.18. **Declaração, assinada por representante legal da proponente, de que:**
9.18.1. Que atende os requisitos de habilitação previstos no edital e anexos, o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma do art. 63, inciso I, da Lei nº 14.133/2021;
9.18.2. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
9.18.3. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
9.18.4. Que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observado o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

9.19. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.20. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pela licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.21. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação das licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra

microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.22. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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

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

9.25. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, a licitante será declarada vencedora.

9.26. A participação de empresa em recuperação judicial está condicionada a apresentação de certidão emitida pela instância judicial competente que certifique que a mesma está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório.

10. DAS AMOSTRAS

10.1. Após a fase de habilitação, será exigido do licitante vencedor a apresentação de amostra dos produtos para avaliação técnica na SME (nutricionista e membros do Conselho de Alimentação Escolar) em até 05 (cinco) dias úteis após a realização do certame.

10.2. A(s) amostra(s) deverá(ão) ser etiquetadas contendo identificação da empresa interessada, número do pregão, código do item e nome do produto.

10.3. A entrega de amostra fora do local ou prazo indicado pelo(a) pregoeiro(a) ou sua reprovação pelo corpo técnico da SME acarretará a desclassificação do licitante.

10.4. A(s) amostra(s) deverá(ão) ser entregues em embalagem original contendo as informações gerais do mesmo.

10.5. As amostras serão analisadas pelo corpo técnico da SME (nutricionista e membros do Conselho de Alimentação Escolar), em até 05 (cinco) dias úteis após o término do prazo da apresentação das amostras, o qual emitirá parecer técnico que será encaminhado à Comissão de Contratação.

10.6. O parecer negativo acerca do produto implicará na desclassificação da empresa e imediato chamamento do licitante em classificação seguinte. Ou a não apresentação das amostras acarretará desclassificação da empresa, bem como a aplicação das penas cabíveis; ou caso o objeto ofertado não seja aceito ou tecnicamente incompatível, o arrematante será desclassificado e será chamado o segundo colocado, ou outros sucessivamente, até a declaração do vencedor.

10.7. Serão consideradas aprovadas as amostras que atenderem os critérios do descritivo do item no Termo de Referência.

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. **A pregoeira solicitará à licitante vencedora que, no prazo de 04h (quatro horas), envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, sob pena de desclassificação.**

11.2. É facultado a pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

11.3. A proposta deverá ser redigida(s) em língua portuguesa, digitada(s), em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pela(s) licitante(s) vencedora(s) ou o seu representante legal e conter a indicação do banco, os números da conta bancária e da agência da respectiva licitante vencedora, para fins de pagamento.

11.4. 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.

11.5. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, vinculam a Contratada.

11.6. Os preços deverão ser expressos em moeda nacional (R$) com duas casas decimais, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 12, II da Lei Federal nº 14.133/21).

11.7. 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.

11.8. 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.

11.9. 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 outra licitante.

11.10. A(s) proposta(s)s que contenha(m) a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11.11. Não apresentada a proposta adequada ou caso esta não atenda aos requisitos estabelecidos no Edital está será desclassificada e a Pregoeira realizará a análise das propostas subsequentes.

12. DOS RECURSOS

12.1. 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.

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

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

12.4. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 30 (trinta) minutos.

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

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

12.7. 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.

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

12.9. 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.

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

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

12.12. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico.

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
13.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
13.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

13.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
13.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
13.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos Portal- Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. O objeto da licitação será adjudicado à licitante declarada vencedora, por ato da autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

14.2. Após a fase recursal, verificada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

15.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

16. DO CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

16.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o contrato ou aceitar instrumento equivalente, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
16.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
16.3. O prazo estabelecido no item anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, por solicitação justificada da licitante vencedora e aceita pela Administração.
16.4. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.
16.5. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

17. PRORROGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E RENOVAÇÃO DO QUANTITATIVO.

17.1. Nos termos do artigo 84 da Lei nº 14.133/2021, o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade do preço registrado. A prorrogação deverá ser formalizada por meio de termo aditivo, observando-se as disposições legais pertinentes.

17.2. Em consonância com o entendimento consolidado no Enunciado nº 42 do Conselho da Justiça Federal e respaldado pelo Parecer nº 00075/2024/Decor/CGU/AGU, a prorrogação da Ata de Registro de Preços poderá implicar na renovação dos quantitativos inicialmente registrados. Para tanto, deverão ser atendidos os seguintes requisitos:
a) Comprovação da manutenção da vantajosidade dos preços registrados;
b) Previsão expressa da possibilidade de renovação dos quantitativos no ato convocatório da licitação e na própria Ata de Registro de Preços;
c) Tratamento do tema na fase de planejamento da contratação, conforme disposto no artigo 40, inciso III, da Lei nº 14.133/2021;
d) Celebração da prorrogação por meio de termo aditivo, dentro do prazo de vigência da Ata.

17.3. A renovação dos quantitativos estará limitada ao quantitativo originalmente registrado, não sendo admitido acréscimo superior ao previsto inicialmente. A renovação deverá respeitar o planejamento anual das contratações, conforme estabelecido no artigo 12, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

17.4. A renovação dos quantitativos será formalizada por meio de termo aditivo à Ata de Registro de Preços, que deverá conter:
a) A confirmação da manutenção da vantajosidade dos preços;
b) A atualização dos quantitativos renovados;
c) A ratificação das demais condições da Ata, salvo disposições em contrário;
d) A assinatura das partes envolvidas, com a devida publicação, quando exigido.

17.5. A prorrogação da Ata de Registro de Preços e a renovação dos quantitativos deverão observar todas as disposições legais pertinentes, incluindo a Lei nº 14.133/2021 e as orientações da Advocacia-Geral da União, garantindo a legalidade, transparência e eficiência nas contratações públicas.

18. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

18.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
19.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pela Pregoeira durante o certame;
19.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
19.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
19.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
19.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
19.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
19.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
19.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
19.1.3.1. 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;
19.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
19.1.5. fraudar a licitação;
19.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
19.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
19.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
19.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
19.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
19.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

19.2. 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:
19.2.1. advertência;
19.2.2. multa;
19.2.3. impedimento de licitar e contratar e
19.2.4. 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.

19.2.5. Na aplicação das sanções serão considerados:
19.2.6. a natureza e a gravidade da infração cometida.
19.2.7. as peculiaridades do caso concreto.
19.2.8. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
19.2.9. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
19.2.10. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

19.3. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

19.4. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

20.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

20.2. A IMPUGNAÇÃO DEVERÁ ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema Portal – Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br.

20.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

20.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela Pregoeira, nos autos do processo de licitação.

20.6. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

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

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
21.2. 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, pela Pregoeira.
21.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

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

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

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

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

Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

21.8. 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.

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

21.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sítio eletrônico oficial.

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

21.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

21.11.2. Anexo II – Modelo de proposta de preços;

21.11.3. Anexo III – Modelo Declaração Unificada;

21.11.4. Anexo IV- Declaração de Enquadramento de ME ou MEI.

21.11.5. Anexo IV - Minuta de Contrato;

21.11.6. Anexo V – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Alexânia/GO, 24 de agosto de 2026.

gov.br
Documento assinado digitalmente
HANNA RAISSA DE OLIVEIRA LIMA
Data: 24/08/2026 11:22:18-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

HANNA RAISSA DE OLIVEIRA LIMA
Membro da Equipe de Planejamento

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 046/2026
ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. ÓRGÃO SOLICITANTE

1.1. Fundo Municipal de Educação Infantil- FMEI.

2. OBJETO

2.1. O presente termo de referência tem por objeto o Registro de Preços para aquisição futura e eventual de gêneros alimentícios, visando atender as necessidades da SME durante o período de 12 (doze) meses, conforme quantitativos e especificações estabelecidas neste instrumento.

3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1. O objeto da presente dispensa deverá possuir as seguintes especificações mínimas:

ITEM	UNID.	QUANT.	DESCRIÇÃO
1.	500g	210	Açafrão em pó, homogêneo, cor pardo-avermelhada, cheiro característico, 100% puro, sem adição de ingredientes. Embalagem 500g.
2.	Fardo	250	Açúcar cristal 2Kg sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Fardo 15x2kg.
3.	Fardo	50	Açúcar cristal 5Kg sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Fardo 6x5kg.
4.	100 ml	40	Adoçante líquido a base de sucralose de 1ª qualidade. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Embalagem 100 ml.
5.	120 g	200	Adoçante em pó a base de ciclamato de sódio e sacarina, para forno e fogão. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Embalagem 120g.
6.	200 g	50	Adoçante xilitol sachê adoçante a base de xilitol, sendo o único ingrediente, extraído de milho não transgênico. Sem conservantes, glúten e lactose. Embalagem 40 unidades de 5g.
7.	Und	230	Ameixa seca sem caroço obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas, livre de fermentações, manchas ou defeitos. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem 100g.
8.	Und	120	Amendoim torrado sem pele e sem sal, constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujidades e outros materiais estranhos, validade mínima de 6 meses na data de entrega. Embalagem primária saco plástico incolor, transparente e atóxico. Embalagem 500g.
9.	500 g	110	Amido de milho produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias

			terrosas e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem 500g.
10.	Fardo	660	Arroz branco subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Fardo 6x5kg.
11.	Und	150	Arroz integral tipo 1, rico em fibras e minerais, longo, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg.
12.	Und	400	Atum em conserva atum ralado em óleo comestível produto preparado com pescado limpo, eviscerado sólido ou ralado, cozido ou curado, isento de espinhas, peles e tendões, contendo por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, com prazo de validade de no mínimo 12 meses. As latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. Lata 170g.
13.	Kg	304	Aveia em flocos grossa isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens atóxicas, resistentes e hermeticamente vedadas. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega. Kg.
14.	Und	220	Azeite de oliva produto obtido através do processamento do fruto das oliveiras. Não pode apresentar mistura com qualquer outro tipo de óleo. Acidez: máximo 2,0g/100g em ácido oleico. Embalagem 500ml.
15.	2 Kg	30	Azeitona verde fatiada produto de primeira qualidade, conservada em água e sal, tamanhos médios, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem 2 Kg (peso drenado).
16.	50 g	500	Bala de goma (jujuba) balas sortidas de goma de amido confeitadas sabores abacaxi, anis, framboesa, laranja, limão, morango, tangerina e uva coloridas artificialmente. Embalagem 50g.
17.	Kg	30	Bala mastigável frutas diversos sabores, coloridas artificialmente. Embalagem 500 a 600g.
18.	Kg	50	Batata palha - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácido graxos trans. Processada, embalada e armazenada em embalagem de 1 Kg.
19.	Caixa	146	Barra de cereal, sabor frutas com cobertura de chocolate, acondicionada em embalagem individual em Filme Bopp-metalizado, com no mínimo 22g. Caixa com 24 unidades.
20.	Litro	100	Bebida vegetal a base de amêndoas ou castanhas, bebida vegetal líquida produzida a partir da amêndoa/castanhas in natura. Composto por água, amêndoas ou castanhas, sem estabilizantes, sem conservadores. Informações aos alérgicos. Embalagem Tetra Pack, com informação nutricional, data de fabricação, data de validade e lote impressos na embalagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega. Similar ou melhor qualidade à marca A Tal da Castanha. Embalagem 1 litro.

21.	Litro	200	Bebida vegetal a base de soja, bebida de proteína de soja, sem adição de açúcar, sem lactose nem colesterol, enriquecido de vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e ácido fólico. Cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem 1L.
22.	100 g	300	Biscoito de polvilho isento de glúten e lactose, formato tipo argola ou palito, embalado em sacos plásticos transparente resistentes. No mínimo 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deve conter informação sobre glúten, e demais informações conforme legislação vigente. Embalagem 100g.
23.	Kg	1400	Bolacha doce tipo maisena sem lactose produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa isenta de lactose e proteínas do leite preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura zero trans, e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Não pode conter traços de leite, sendo permitido para o consumo por pessoas APLV. Embalagem primária contendo 200 a 300g.
24.	Kg	600	Bolacha doce tipo rosquinha produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura zero trans, leite ou soro e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem primária contendo 300 a 400g.
25.	Kg	1800	Bolacha cream cracker integral sem lactose produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, gordura zero trans, açúcar, amido de milho, sal refinado e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Não pode conter traços de leite, sendo permitido para o consumo por pessoas APLV. Embalagem primária contendo 200 a 400g.

26.	Pacote	900	Bolacha integral embalagem contendo 6 pacotinhos individuais com peso entre 24 a 27g cada. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Pacote contendo de 137g a 144g.
27.	112 g	50	Bolacha maisena vegana sem glúten produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada sem glúten e sem produtos de origem animal. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem 112g.
28.	Kg	50	Bombom wafer recheado com creme de castanha de caju e cobertura chocolate ao leite, de aproximadamente 21 g, contendo açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, amendoim, cacau, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo vegetal, castanha de caju. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto e data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 1 Kg. Qualidade igual ou similar a Lacta.
29.	200 g	830	Cacau em pó solúvel, sem adição de açúcar, composto de cacau em pó puro, validade mínima de 10 meses na data de entrega. Embalagem 200g.
30.	Fardo	100	Café em pó torrado e moído, do tipo tradicional de 1ª qualidade, com ponto de torra variando entre 65 e 70 pontos do disco agtron, embalado em pacotes de 500g. Data de validade superior a 10 meses e data de fabricação máxima de 15 dias no momento da entrega do produto. Com documentação que comprove a qualidade do produto. Fardo 10x500g.
31.	50 g	110	Canela em pó fino, homogêneo, de cor pardo-amarelada escura ou marrom claro, cheiro característico. Não pode haver mistura com qualquer outro tipo de produto. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 50g.
32.	20 g	110	Canela em rama, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em embalagem contendo 20 gramas.
33.	200 g	10	Catchup condimento preparado tipo catchup, tradicional, composto de polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal, condimentos e outros ingredientes permitidos. Embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica. Embalagem 200g.
34.	250 g	30	Chá de erva mate queimado constituído de folhas novas; de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e larvas. Embalagem 250g.
35.	100 g	100	Chia semente de chia em grãos, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem 100g.

36.	50 g	110	Chimichurri sem pimenta mistura de flocos desidratados de cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjericão, mostarda, louro e noz-moscada. Sem adição de pimenta. Primeira qualidade, embalagem transparente, contendo marca, produção, rotulagem nutricional e validade. Embalagem 50g.
37.	Caixa	50	Chocolate ao leite chocolate ao leite em barra de 25g. Ingredientes: Açúcar, leite em pó, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura vegetal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Similar ou superior a marca Nestlé. Caixa 22x25g.
38.	500 g	20	Chocolate preto granulado feito de cacau, produto obtido de matéria prima de primeira qualidade, isento de sujidades. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação. Validade mínima 1 ano. Embalagem 500g.
39.	100 g	1300	Coco ralado polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, sem adição de açúcar, isento de bolor, sem sujidades. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 100g.
40.	500 g	320	Colorífico em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos e moídos. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Validade mínima 1 ano. Embalagem 500g.
41.	100 g	70	Cominho moído embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 100g.
42.	300 g	100	Creme de leite homogeneizado, consistência cremosa, textura lisa e uniforme, coloração branca ou levemente amarelada, não rançoso, com mínimo de 20% de gordura de origem animal. Embalagem lata 300g.
43.	170 g	250	Ervilha em conserva sem sal acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Apenas ervilha e água. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 170g.
44.	30 ml	110	Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade com no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 30 ml.
45.	Kg	80	Extrato de tomate simples concentrado de 1ª qualidade. Produto industrializado preparado com tomate por processo tecnológico adequado. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5% de sal. Embalagem em lata ou tetrapack, se acondicionado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.
46.	500 g	100	Farinha de arroz o produto deve estar de acordo com a RDC nº 711, de 01/07/2022, da ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz sem glúten. Cor, sabor e textura característicos. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem 500g.
47.	Kg	1000	Farinha de aveia 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, senta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em

			embalagens atóxicas, resistentes e hermeticamente vedadas. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.
48.	Und	30	Farinha láctea alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó, sais minerais, vitaminas, sal, acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10(dez) meses. Similar ou melhor qualidade a marca Nestlé. Embalagem 210g.
49.	Fardo	155	Farinha de mandioca produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca, tipo seca, classe grossa. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, conforme Instrução Normativa MAPA nº 52, de 07/11/2011. Fardo 20x1Kg.
50.	Fardo	250	Farinha de trigo produto obtido a partir do trigo moído, limpo, sem fermento. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Teor mínimo de proteína 10%. Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. Fardo 10x1kg.
51.	Fardo	30	Farinha de trigo produto obtido a partir do trigo moído, limpo, sem fermento. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Teor mínimo de proteína 10%. Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. Fardo 5x5kg.
52.	Kg	310	Farinha de trigo integral primeira qualidade, sem fermento, obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo. Não deverá apresentar sujidades ou impurezas. Enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Embalagem 1 Kg.
53.	Fardo	310	Feijão tipo 1, carioca, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedra ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Fardo 30x1kg.
54.	Und	600	Fermento biológico produto granulado e seco, isento de matérias terrosas e detritos vegetais e animais, não possuir cheiro de mofo e sabor amargo, em embalagem aluminizada. Embalagem 125g.
55.	Und	600	Fermento químico seco, em pó, instantâneo, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de mono-cálcio, embalagem hermeticamente fechada. Deverá apresentar data de validade mínima de 06. (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 250g.
56.	Fardo	260	Flocos de milho pré-cozido com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Fardo 20x500g.
57.	Fardo	160	Fubá mimoso de milho produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Enriquecido com ferro e ácido fólico,

			conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Fardo 20x500g.
58.	Und	50	Gelatina em pó sem sabor Gelatina em pó incolor, sem sabor e sem coloração artificial. Sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem 24g.
59.	Und	20	Geleia de fruta tipo de doce de fruta com aspecto semi-transparente e apresenta um sabor doce. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de bolores e ranços. Embalagem 230g.
60.	Und	70	Gergelim semente de gergelim branco, sem casca, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem 200g.
61.	500 g	130	Grão de bico constituído de grãos maduros, secos, tamanho e coloração uniformes (cor creme), sem manchas, teor máximo de impureza de 2%, isento de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Validade mínima 06 meses. Embalagem 500g.
62.	Und	100	Leite condensado obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, em embalagem tetra pak ou lata. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem 395g.
63.	200 ml	260	Leite de coco leite de coco para uso culinário, de origem vegetal, sem açúcar e sem lactose. Embalagem PET com tampa plástica rosqueada. Embalagem 200ml.
64.	Und	250	Leite de soja em pó leite de soja elaborado com extrato de soja, sem açúcar, sem glúten, sem lactose, enriquecido com vitaminas e minerais, sabor natural. Similar ou melhor qualidade a marca Soymilk. Embalagem 280g.
65.	Und	50	Leite em pó desnatado instantâneo de 1ª qualidade produto em pó desnatado obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Embalagem 400g. Similar ou melhor qualidade à marca Piracanjuba.
66.	Fardo	830	Leite em pó integral de 1ª qualidade produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Similar ou melhor qualidade à marca Piracanjuba. Não será aceito leite em pó instantâneo. Fardo 25x400g.
67.	Und	350	Leite em pó integral instantâneo zero lactose de 1ª qualidade produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Produto isento de lactose através da ação da enzima lactase. Deve ter boa solubilidade. Não será aceito composto lácteo. Embalagem 300g. Similar ou melhor qualidade à marca Itambé.
68.	Fardo	10	Leite integral UHT leite de vaca, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de

			validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Fardo 12x1L.
69.	Fardo	30	Leite semidesnatado zero lactose Leite de vaca, sem adulterações, com teor reduzido de lactose conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Fado 12x1L.
70.	Und	60	Lentilha tipo 1, de 1ª qualidade, classe média, grãos novos. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem 500g.
71.	200 g	80	Linhaça semente de linhaça marrom, grãos integrais, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem 200g.
72.	500 g	200	Macarrão integral parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem 500g.
73.	Fardo	570	Macarrão de sêmola padre nosso ou parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g.
74.	Fardo	80	Macarrão de sêmola espaguete, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g
75.	500g	150	Macarrão zero glúten parafuso ou padre nosso massa alimentícia de arroz sem glúten, sem lactose e sem ovos, feito com farinha de arroz e corantes naturais. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem 500g.
76.	500g	50	Maionese industrializada, a base de ovo e óleo vegetal, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis, com data de empacotamento e validade visíveis. Embalagem 500g.
77.	Fardo	170	Milho para canjica cor branca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Fardo 20x500g
78.	Fardo	120	Milho para pipoca dura, amarela, tipo 1, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante,

			peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Fardo 20x500g.
79.	170g	100	Milho verde em conserva milho, água e sal. Acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 170g.
80.	Und	150	Mistura para bolo sabores diversos, contendo farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento químico. Prazo de validade doze meses a partir da data de fabricação. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS. Embalagem 350 a 400g.
81.	Und	20	Óleo de girassol líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalado (PET). Embalagem 900ml.
82.	Caixa	330	Óleo de soja líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalado (PET). Caixa 20x900ml
83.	50 g	120	Orégano desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 50g
84.	Und	100	Paçoca rolha ou retangular, embalada individualmente em embalagem plástica ou papel impermeável, Embalagem com 750g.
85.	500g	30	Pasta de amendoim pasta de amendoim composta apenas por amendoim. Produto minimamente processado, não adoçado. Livre de sujidades, parasitas ou corpos estranhos. Isento de glúten e traços de soja e de leite. Unidade 500g.
86.	Und	100	Pé-de-moleque de amendoim, embalado individualmente. Embalagem 800 a 900g (com 50 und).
87.	Und	10	Pirulito redondo sabor artificial de frutas, formato redondo, palito de plástico, pacote com 50 unidades cada. Embalagem 500g.
88.	Kg	700	Polvilho doce com granulação uniforme, sem impurezas e em embalagem de material atóxico, íntegro e resistente. Embalagem 1 Kg.
89.	400g	55	Proteína texturizada de soja obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em sacos plásticos bem vedados. Textura média cor escura. Validade mínima 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 400g.
90.	Fardo	100	Refrigerante a base de cola 1ª linha. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Similar ou melhor qualidade à marca Coca Cola. Fardo 6x2L.
91.	Fardo	100	Refrigerante a base de guaraná 1ª linha. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá

			ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Similar ou melhor qualidade à marca Guaraná Antártica. Fardo 6x2L.
92.	Fardo	55	Sal produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagens de sódio e iodo de acordo com a Legislação específica. Fardo 30x1kg.
93.	250 g	4050	Sardinha em conserva 250g sardinha em óleo comestível produto preparado com pescado limpo. A lata deverá apresentar sistema abre-fácil, revestimento interno apropriado, vedada, não apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alterações do produto. Validade mínima de 12 meses. Lata com peso líquido 250g.
94.	Kg	70	Soja em grãos 1ª qualidade, produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Embalagem 1Kg.
95.	Fardo	100	Suco de acerola concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 2L/unidade de 500ml. Fardo 12x 500ml.
96.	Fardo	220	Suco de caju concentrado, não adoçado, com concentração para 6 a 8 partes de água, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Fardo 12x500ml.
97.	Fardo	50	Suco de maracujá concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml. Fardo 12x500ml.
98.	Fardo	100	Suco de uva concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml. Fardo 12x500ml.
99.	Und	5000	Suco de uva integral 200ml obtido da parte comestível da uva sem adição de açúcares, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de uva. Embalagem Tetra Pack longa vida com canudo. Similar ou melhor qualidade às marcas Campo Largo ou Do Bem. Embalagem 200ml.
100.	Und	200	Suco de uva integral 1L obtido da parte comestível da uva sem adição de açúcares, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas à

			fruta de origem. Deverá conter 100% suco de uva. Envasado em garrafa de vidro. Embalagem 1 L.
101.	Fardo	150	Trigo para quibe grãos limpos processados, embalados em sacos plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Fardo 20x500g.
102.	Und	630	Uva passa branca sem semente fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Embalagem 200g.
103.	Und	630	Uva passa preta sem semente fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Embalagem 200g.
104.	Und	150	Tâmara seca sem caroço produto minimamente processado, composto exclusivamente pela fruta desidratada, sem caroço, sem outros ingredientes, tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade. Isento de glúten e alergênicos de notificação obrigatória. Embalagem de 500g.
105.	Und	310	Vinagre de álcool produto obtido da fermentação acética de solução aquosa de álcool. Produto translúcido de cor, sabor e odor característicos, isento de corantes artificiais e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Embalagem 750Ml.
106.	Und	500	Iogurte natural produto pasteurizado, sem adição de açúcar. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 160g a 170g.
107.	Und	100	Iogurte natural sem lactose produto pasteurizado, sem lactose, sem adição de açúcar. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 160g a 170g.
108.	Und	2550	Manteiga com sal de primeira qualidade. Características Técnicas: Ingredientes: Gordura láctea e sal. Pode conter corante natural urucum. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.
109.	Fardo	50	Margarina com sal de 1ª qualidade, produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interestificados, contendo quantidade de lipídios igual ou superior a 75% e 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Adicionado de vitamina A, adicionado de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Fardo 12x500g.
110.	250g	105	Margarina com sal vegana sem adição de leite margarina de 1ª qualidade, 100% vegetal, mínimo 80% de gordura, produto industrializado, a base de óleos vegetais líquidos e modificados, água,

			lecitina de soja, aroma natural, antioxidantes, corantes urucum e cúrcuma. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Produto vegano. Similar ou melhor qualidade à marca Qualy Vegê. Embalagem 250g.
111.	Kg	30	Mortadela tipo Bolonha, defumada, produzida com carne de primeira qualidade e com 10% de gordura, armazenada em temperatura adequada, embalagem a vácuo, plástico, transparente, cor e odor agradável. Deverá conter dados de identificação e procedência, informações nutricionais, data de validade, número de lote e registros nos órgãos vigentes, Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.
112.	Kg	1520	Polpa de frutas acerola polpa de fruta integral de acerola, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg
113.	Kg	1520	Polpa de frutas caju polpa de fruta integral de caju pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg
114.	Kg	1520	Polpa de frutas manga polpa de fruta integral de manga pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg
115.	Kg	1530	Polpa de frutas maracujá polpa de fruta integral de maracujá pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg

116.	Kg	1520	Polpa de frutas morango polpa de fruta integral de morango pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg
117.	Kg	50	Presunto sem capa de gordura, fatiado no dia da entrega da peça, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. pesando aproximadamente fatias de 30g.
118.	Kg	1050	Queijo muçarela queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementadas ou não pela ação de bactérias láticas específicas. Aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. Cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante.
119.	Kg	1050	Queijo tipo minas padrão curado macio, porém seco e firme, coloração branco-creme, casca fina e amarela, com sal, de 1ª qualidade, em condições higiênicas favoráveis ao consumo, com data de validade, contendo na embalagem data de fabricação, validade e registro no SIE ou SIF. Produto em peça ou ralado e embalado em saco plástico resistente atóxico e transparente.
120.	150g	100	Queijo muçarela zero lactose, queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementadas ou não pela ação de bactérias láticas específicas, adicionado de enzima lactase. Aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. Produto fatiado, de primeira qualidade, com a inscrição "isento de lactose". Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. Validade mínima de 30 dias após a entrega. Embalagem 150 g.
121.	2 L	100	Sorvete pasteurizado, cremoso, sabores creme, morango, chocolate ou flocos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem 2L.
122.	Kg	15.100	Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, moída. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem

			gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.
123.	Kg	5.100	Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, cortada em cubos, tamanho 2x2cm. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.
124.	Kg	100	Carne bovina de 1ª (alcatra), resfriada, pedaço. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.
125.	Kg	10.100	Carne suína pernil sem osso resfriado cortado em cubos. Proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.
126.	Kg	1.100	Costela bovina peça inteira, magra e resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo até 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.
127.	Kg	200	Coxa e sobrecoxa de frango não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.
128.	Kg	500	Coxinha da asa de frango não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.
129.	Kg	200	Fígado bovino em bife, fresco, de 1ª qualidade; com aspecto próprio, firme, não pegajoso; isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio; acondicionado em saco plástico transparente atóxico

			contendo até 3 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.
130.	Kg	12.200	Filé de coxa e sobrecoxa de frango sem osso, sem pele, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.
131.	Kg	5.200	Filé de peito de frango sem osso, sem pele, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.
132.	Und	2.050	Filé de tilápia congelado, íntegro, limpo, eviscerado, manipulado sob rígidas condições de higiene. Filés pesando 100g em média, deverão receber rigorosa toalete para se apresentarem livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado. O pescado não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. O pescado deve ser submetido à prévia inspeção sanitária, devendo cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. Validade mínima 06 meses a partir da entrega. Embalagem 800g
133.	Kg	50	Linguiça calabresa carne suína pura e limpa de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionado de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês submetido ao processo de cura. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.
134.	Kg	100	Linguiça toscana preparada com carne suína, não mista, toucinho e condimentos, sem pimenta, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais, mantidos em temperatura de refrigeração. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo até 3 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.
135.	Kg	200	Salsicha origem da carne suína e bovina, embalada em saco plástico, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.

136.	Cx	363	Ovo de galinha, branco, extra, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Caixa com 12 cartelas de 30 unidades cada.
137.	Kg	1.000	Abóbora cabutiá madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra e corpos estranhos.
138.	Kg	1.020	Abobrinha verde de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
139.	Und	600	Alface fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
140.	Kg	830	Alho roxo, inteiriço, nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.
141.	Kg	1.010	Batata doce branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida á superfície externa.
142.	Kg	1.550	Batata inglesa comum especial, lavada, de primeira, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos e brotos.
143.	Kg	10	Berinjela talo verde ou roxo, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.
144.	Kg	1.010	Beterraba sem folhas, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.
145.	Und	230	Brócolis de primeira qualidade com flores, talos e folhas de cor verde escuro, sem manchas e sem marcas de insetos.
146.	Kg	1.530	Cebola graúda, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.
147.	Kg	1.530	Cenoura sem folhas, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.
148.	Und	30	Cheiro verde fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte

149.	Kg	1.030	Chuchu de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.
150.	Und	30	Couve manteiga fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
151.	Kg	500	Inhame de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.
152.	Kg	50	Mandioca tipo branca/amarela, primeira, tamanho, sabor e cor próprios do normal, sem ferimentos, sem casca, a vácuo.
153.	Und	100	Milho verde em espiga in natura, tamanho médio e grande, com coloração dos grãos amarelo e descascado. Bandeja com 5 espigas.
154.	Kg	210	Pepino de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.
155.	Kg	60	Pimentão verde primeira qualidade, tamanho médio, liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.
156.	Kg	2.520	Repolho verde de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.
157.	Kg	5.030	Tomate graúdo, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.
158.	Kg	510	Vagem de primeira, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.
159.	Und	1.050	Abacaxi pérola graúdo, com coroa, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, peso médio 1,5kg
160.	Kg	1.100	Banana nanica de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
161.	Kg	5.100	Banana prata de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
162.	Kg	8.100	Laranja pera de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
163.	Kg	50	Limão taiti de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

164.	Kg	8.100	Maçã vermelha nacional de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
165.	Kg	8.100	Mamão formosa de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
166.	Kg	550	Manga de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
167.	Kg	50	Maracujá de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
168.	Kg	4.100	Melancia redonda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes pesando aproximadamente 10kg, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme intacta.
169.	Kg	650	Melão amarelo de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
170.	Und	80	Morango de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Bandeja com 300g
171.	Kg	300	Uva benitaka deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando.
172.	Kg	100	Bolo confeitado bolo assado, tipo aniversário, massa de pão de ló umidecida com guaraná, não deve apresentar abatumado ou queimado, apresentar textura macia, com recheio de abacaxi, ameixa, brigadeiro, beijinho de coco, ou leite ninho com morango. Cobertura de chantilly, ganache, brigadeiro ou glacê real. Confeccionados com matéria-prima de boa qualidade. Acondicionado em embalagem descartável com tampa.
173.	Kg	50	Bolo gelado bolo assado, não deve apresentar abatumado ou queimado, com cobertura de leite condensado apresentar textura macia, confeccionados com matéria-prima de boa qualidade, ter padrão de peso aproximado de 50g cada pedaço, embalado em papel alumínio.
174.	Kg	20	Bolo simples bolo assado, sabores diversos (baunilha, leite condensado, coco, cenoura, laranja, fubá), fabricação caseira simples, pode ou não ter cobertura de leite condensado ou chocolate, apresentar textura macia, confeccionado com matéria-prima de boa qualidade, ter padrão de peso aproximado de 50g cada pedaço. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, "embatumados" aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais, devem estar livres de sujidades ou qualquer outro tipo de contaminantes como fungos ou bolores. O produto deverá ser

			embalado em pratos de papelão laminado especifico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com peso, data de fabricação, validade e sabor.
175.	Und	500	Pão bisnaguinha produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. Contendo obrigatoriamente os produtos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, sal, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador: propionáto de cálcio. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem 300g.
176.	Kg	2050	Pão careca para cachorro quente. Produto à base de farinha de trigo e ovos, sem conservantes, podendo ter outros ingredientes permitidos pela legislação. De boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada homogênea. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá ser preparado no dia da entrega ou no máximo no dia anterior à entrega.
177.	kg	500	Pão de forma produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. A massa é modelada em uma forma ou molde contendo obrigatoriamente os produtos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, glúten, conservador > propinato de cálcio, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico e azodicarbonamida, emulsificantes: estearoil-2-lactil lactato de cálcio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e polisorbato 80. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem 400 a 500g.
178.	Kg	2030	Pão francês produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.
179.	Kg	50	Pão tipo hambúrguer formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. O produto não deve conter corantes artificiais. O pão deverá ser preparado no dia da entrega ou no máximo no dia anterior à entrega.
180.	Kg	30	Rosca doce produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. De sabor doce, podendo conter

			calda e coco ralado. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.
181.	Cento	100	Salgadinhos de festa deverão ter um padrão de peso aproximado de 30g, apresentar textura macia. No caso de salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e devem ser fritos em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. No caso de assados, não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio. Salgados: bolinha de queijo, coxinha de frango, empadinha de frango, enroladinho de queijo, esfirra de carne, quibe frito, risole de presunto e queijo. Produtos fritos ou assados no dia do evento. Com entrega no local do evento em embalagem própria e atóxica.
182.	Unid	1000	Sanduíche natural com pão fatiado com três fatias de tomate, uma folha de alface, uma fatia de presunto sem gordura e uma fatia de queijo tipo muçarela, embalado individualmente peso de 100 gramas.

4. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

4.1. Razão da Necessidade da Aquisição:

4.1.1. A aquisição se justifica, visto que os itens solicitados são indispensáveis para dar apoio nas ações e atividades de mobilização, conscientização, formação e capacitação, desenvolvidas pela equipe da Secretaria Municipal de Educação.

4.1.2. Também se justifica para atender à necessidade da manutenção de alimentação escolar ofertada nas escolas e Cemeis da Rede Municipal de Ensino para o ano de 2026/2027, conforme preceitua a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009; a Lei Nº 12.982, de 28 de maio de 2014; a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020; a Resolução CD/FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020; e a Resolução CD/FNDE nº 03, de 04 de fevereiro de 2025.

4.2. Justificativa do Quantitativo de Serviço Demandado:

4.2.1. O quantitativo de bens a ser adquirido foi estabelecido com base em análise do consumo do exercício anterior, resultando na quantidade de estabelecida na tabela de itens. As estimativas foram calculadas pela Secretaria Municipal de Educação para serem consumidas em um período de 12 meses.

4.2.2. Além disso, foi considerado o número de unidades escolares, o número de alunos matriculados no ano de 2026, o número de refeições por modalidade de ensino, o número de alunos com necessidades alimentares especiais, dias de atendimento previstos para o período de 12 meses, e os eventos previstos para o período de 12 meses.

5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

5.1. A contratação objeto deste Termo de Referência tem amparo legal no art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e no art. 6º, inciso XLI da Lei Federal nº 14.133/2021. Confira-se:

> CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL:
> Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos

princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte:
[...]
XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.

LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 2021:
Art. 6. Para os fins desta Lei, consideram-se:
[...].
XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;

5.2. A opção por aquisição por itens atende o que preconiza o art. 82, §1º, da Lei nº 14.133/2021, já que no presente caso não se vislumbra a existência de justificativa técnica para adjudicação por grupo, *in verbis*:

Art. 82. O edital de licitação para registro de preços observará as regras gerais desta Lei e deverá dispor sobre:
§ 1º O critério de julgamento de menor preço por grupo de itens somente poderá ser adotado quando for demonstrada a inviabilidade de se promover a adjudicação por item e for evidenciada a sua vantagem técnica e econômica, e o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos deverá ser indicado no edital.
[...]

6. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

6.1. O objeto constitui-se bem comum, nos termos incisos XIII, do art. 6º da Lei nº 14.133/2021.

7. PADRONIZAÇÃO

7.1. O Catálogo Eletrônico de Materiais e Serviços do Município de Alexânia ainda não foi implantado. Desse modo não foi possível utilizar tal catálogo. Porém, esclarece-se que as descrições utilizadas no presente Termo de Referência foram elaboradas por profissionais competentes da área demandante, os quais atestam que as especificações técnicas do objeto são aquelas estritamente necessárias para aferição da adequação do objeto ao fim a que se destina, não havendo exigências desprovidas de razoabilidade.

8. ESTIMATIVA DE CUSTO

8.1. Considerando orçamentos prévios recebidos, levantado com empresas que atua nesse ramo de atividade, o valor global estimado para a aquisição do item objeto deste Instrumento é de **R$ 4.501.908,51.**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO	TOTAL
1.	Açafrão em pó, homogêneo, cor pardo-avermelhada, cheiro característico, 100% puro, sem adição de ingredientes. Embalagem 500g.	210	500g	28,43	5.970,30
2.	Açúcar cristal 2Kg sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Fardo 15x2kg.	250	Fardo	179,25	44.812,50
3.	Açúcar cristal 5Kg sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Fardo 6x5kg.	50	Fardo	138,74	6.937,00
4.	Adoçante líquido a base de sucralose de 1ª qualidade. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Embalagem 100 ml.	40	100 ml	7,01	280,40
5.	Adoçante em pó a base de ciclamato de sódio e sacarina, para forno e fogão. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Embalagem 120g.	200	120 g	28,16	5.632,00
6.	Adoçante xilitol sachê adoçante a base de xilitol, sendo o único ingrediente, extraído de milho não transgênico. Sem conservantes, glúten e lactose. Embalagem 40 unidades de 5g.	50	200 g	27,93	1.396,50
7.	Ameixa seca sem caroço obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas, livre de fermentações, manchas ou defeitos. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem 100g.	230	Und	10,10	2.323,00
8.	Amendoim torrado sem pele e sem sal, constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujidades e outros materiais estranhos, validade mínima de 6 meses na data de entrega. Embalagem primária saco plástico incolor, transparente e atóxico. Embalagem 500g.	120	Und	14,67	1.760,40
9.	Amido de milho produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço.	110	500 g	5,30	583,00

	Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem 500g.				
10.	Arroz branco subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Fardo 6x5kg.	660	Fardo	151,22	99.805,20
11.	Arroz integral tipo 1, rico em fibras e minerais, longo, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg.	150	Und	7,99	1.198,50
12.	Atum em conserva atum ralado em óleo comestível produto preparado com pescado limpo, eviscerado sólido ou ralado, cozido ou curado, isento de espinhas, peles e tendões, contendo por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, com prazo de validade de no mínimo 12 meses. As latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. Lata 170g.	400	Und	9,45	3.780,00
13.	Aveia em flocos grossa isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens atóxicas, resistentes e hermeticamente vedadas. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega. Kg.	304	Kg	19,12	5.812,48
14.	Azeite de oliva produto obtido através do processamento do fruto das oliveiras. Não pode apresentar mistura com qualquer outro tipo de óleo. Acidez: máximo 2,0g/100g em ácido oleico. Embalagem 500ml.	220	Und	40,20	8.844,00
15.	Azeitona verde fatiada produto de primeira qualidade, conservada em água e sal, tamanhos médios, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem 2 Kg (peso drenado).	30	2 Kg	120,39	3.611,70
16.	Bala de goma (jujuba) balas sortidas de goma de amido confeitadas sabores	500	50 g	2,54	1.270,00

	abacaxi, anis, framboesa, laranja, limão, morango, tangerina e uva coloridas artificialmente. Embalagem 50g.				
17.	Bala mastigável frutas diversos sabores, coloridas artificialmente. Embalagem 500 a 600g.	30	Kg	19,89	596,70
18.	Batata palha - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácido graxos trans. Processada, embalada e armazenada em embalagem de 1 Kg.	50	Kg	28,93	1.446,50
19.	Barra de cereal, sabor frutas com cobertura de chocolate, acondicionada em embalagem individual em Filme Bopp-metalizado, com no mínimo 22g. Caixa com 24 unidades.	146	Caixa	33,92	4.952,32
20.	Bebida vegetal a base de amêndoas ou castanhas, bebida vegetal líquida produzida a partir da amêndoa/castanhas in natura. Composto por água, amêndoas ou castanhas, sem estabilizantes, sem conservadores. Informações aos alérgicos. Embalagem Tetra Pack, com informação nutricional, data de fabricação, data de validade e lote impressos na embalagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega. Similar ou melhor qualidade à marca A Tal da Castanha. Embalagem 1 litro.	100	Litro	27,74	2.774,00
21.	Bebida vegetal a base de soja, bebida de proteína de soja, sem adição de açúcar, sem lactose nem colesterol, enriquecido de vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e ácido fólico. Cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem 1L.	200	Litro	15,74	3.148,00
22.	Biscoito de polvilho isento de glúten e lactose, formato tipo argola ou palito, embalado em sacos plásticos transparente resistentes. No mínimo 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deve conter informação sobre glúten, e demais informações conforme legislação vigente. Embalagem 100g.	300	100 g	5,67	1.701,00

23.	Bolacha doce tipo maisena sem lactose produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa isenta de lactose e proteínas do leite preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura zero trans, e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Não pode conter traços de leite, sendo permitido para o consumo por pessoas APLV. Embalagem primária contendo 200 a 300g.	1400	Kg	21,82	30.548,00
24.	Bolacha doce tipo rosquinha produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura zero trans, leite ou soro e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem primária contendo 300 a 400g.	600	Kg	44,61	26.766,00
25.	Bolacha cream cracker integral sem lactose produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, gordura zero trans, açúcar, amido de milho, sal refinado e	1800	Kg	16,96	30.528,00

	outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Não pode conter traços de leite, sendo permitido para o consumo por pessoas APLV. Embalagem primária contendo 200 a 400g.				
26.	Bolacha integral embalagem contendo 6 pacotinhos individuais com peso entre 24 a 27g cada. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Pacote contendo de 137g a 144g.	900	Pacote	6,86	6.174,00
27.	Bolacha maisena vegana sem glúten produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada sem glúten e sem produtos de origem animal. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem 112g.	50	112 g	5,04	252,00
28.	Bombom wafer recheado com creme de castanha de caju e cobertura chocolate ao leite, de aproximadamente 21 g, contendo açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, amendoim,	50	Kg	71,45	3.572,50

	cacau, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo vegetal, castanha de caju. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto e data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 1 Kg. Qualidade igual ou similar a Lacta.				
29.	Cacau em pó solúvel, sem adição de açúcar, composto de cacau em pó puro, validade mínima de 10 meses na data de entrega. Embalagem 200g.	830	200 g	24,56	20.384,80
30.	Café em pó torrado e moído, do tipo tradicional de 1ª qualidade, com ponto de torra variando entre 65 e 70 pontos do disco agtron, embalado em pacotes de 500g. Data de validade superior a 10 meses e data de fabricação máxima de 15 dias no momento da entrega do produto. Com documentação que comprove a qualidade do produto. Fardo 10x500g.	100	Fardo	264,58	26.458,00
31.	Canela em pó fino, homogêneo, de cor pardo-amarelada escura ou marrom claro, cheiro característico. Não pode haver mistura com qualquer outro tipo de produto. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 50g.	110	50 g	8,91	980,10
32.	Canela em rama, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em embalagem contendo 20 gramas.	110	20 g	5,57	612,70
33.	Catchup condimento preparado tipo catchup, tradicional, composto de polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal, condimentos e outros ingredientes permitidos. Embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica. Embalagem 200g.	10	200 g	5,29	52,90
34.	Chá de erva mate queimado constituído de folhas novas; de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto, cor, cheiro e sabor	30	250 g	14,12	423,60

	próprios; isento de sujidades e larvas. Embalagem 250g.				
35.	Chia semente de chia em grãos, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem 100g.	100	100 g	6,93	693,00
36.	Chimichurri sem pimenta mistura de flocos desidratados de cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjericão, mostarda, louro e noz-moscada. Sem adição de pimenta. Primeira qualidade, embalagem transparente, contendo marca, produção, rotulagem nutricional e validade. Embalagem 50g.	110	50 g	7,65	841,50
37.	Chocolate ao leite chocolate ao leite em barra de 25g. Ingredientes: Açúcar, leite em pó, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura vegetal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Similar ou superior a marca Nestlé. Caixa 22x25g.	50	Caixa	90,40	4.520,00
38.	Chocolate preto granulado feito de cacau, produto obtido de matéria prima de primeira qualidade, isento de sujidades. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação. Validade mínima 1 ano. Embalagem 500g.	20	500 g	28,25	565,00
39.	Coco ralado polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, sem adição de açúcar, isento de bolor, sem sujidades. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 100g.	1300	100 g	6,18	8.034,00
40.	Colorífico em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos e moídos. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Validade mínima 1 ano. Embalagem 500g.	320	500 g	15,14	4.844,80
41.	Cominho moído embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais	70	100 g	15,62	1.093,40

	especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 100g.				
42.	Creme de leite homogeneizado, consistência cremosa, textura lisa e uniforme, coloração branca ou levemente amarelada, não rançoso, com mínimo de 20% de gordura de origem animal. Embalagem lata 300g.	100	300 g	11,85	1.185,00
43.	Ervilha em conserva sem sal acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Apenas ervilha e água. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 170g.	250	170 g	3,28	820,00
44.	Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade com no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 30 ml.	110	30 ml	7,71	848,10
45.	Extrato de tomate simples concentrado de 1ª qualidade. Produto industrializado preparado com tomate por processo tecnológico adequado. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5% de sal. Embalagem em lata ou tetrapack, se acondicionado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	80	Kg	15,60	1.248,00
46.	Farinha de arroz o produto deve estar de acordo com a RDC nº 711, de 01/07/2022, da ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz sem glúten. Cor, sabor e textura característicos. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem 500g.	100	500 g	8,90	890,00
47.	Farinha de aveia 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, senta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens atóxicas, resistentes e hermeticamente vedadas. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.	1000	Kg	30,11	30.110,00
48.	Farinha láctea alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e	30	Und	13,45	403,50

	ácido fólico, açúcar, leite em pó, sais minerais, vitaminas, sal, acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10(dez) meses. Similar ou melhor qualidade a marca Nestlé. Embalagem 210g.				
49.	Farinha de mandioca produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca, tipo seca, classe grossa. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, conforme Instrução Normativa MAPA nº 52, de 07/11/2011. Fardo 20x1Kg.	155	Fardo	184,15	28.543,25
50.	Farinha de trigo produto obtido a partir do trigo moído, limpo, sem fermento. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Teor mínimo de proteína 10%. Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. Fardo 10x1kg.	250	Fardo	52,40	13.100,00
51.	Farinha de trigo produto obtido a partir do trigo moído, limpo, sem fermento. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Teor mínimo de proteína 10%. Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. Fardo 5x5kg.	30	Fardo	119,48	3.584,40
52.	Farinha de trigo integral primeira qualidade, sem fermento, obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo. Não deverá apresentar sujidades ou impurezas. Enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Embalagem 1 Kg.	310	Kg	15,85	4.913,50
53.	Feijão tipo 1, carioca, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de	310	Fardo	365,36	113.261,60

	matéria terrosa, pedra ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Fardo 30x1kg.				
54.	Fermento biológico produto granulado e seco, isento de matérias terrosas e detritos vegetais e animais, não possuir cheiro de mofo e sabor amargo, em embalagem aluminizada. Embalagem 125g.	600	Und	11,60	6.960,00
55.	Fermento químico seco, em pó, instantâneo, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de mono-cálcio, embalagem hermeticamente fechada. Deverá apresentar data de validade mínima de 06. (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 250g.	600	Und	14,74	8.844,00
56.	Flocos de milho pré-cozido com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Fardo 20x500g.	260	Fardo	90,16	23.441,60
57.	Fubá mimoso de milho produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Fardo 20x500g.	160	Fardo	76,42	12.227,20
58.	Gelatina em pó sem sabor Gelatina em pó incolor, sem sabor e sem coloração artificial. Sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem 24g.	50	Und	8,95	447,50
59.	Geleia de fruta tipo de doce de fruta com aspecto semi-transparente e apresenta um sabor doce. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de bolores e ranços. Embalagem 230g.	20	Und	15,66	313,20
60.	Gergelim semente de gergelim branco, sem casca, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem 200g.	70	Und	18,06	1.264,20
61.	Grão de bico constituído de grãos maduros, secos, tamanho e coloração uniformes (cor creme), sem manchas,	130	500 g	9,00	1.170,00

	teor máximo de impureza de 2%, isento de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Validade mínima 06 meses. Embalagem 500g.				
62.	Leite condensado obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, em embalagem tetra pak ou lata. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem 395g.	100	Und	11,64	1.164,00
63.	Leite de coco leite de coco para uso culinário, de origem vegetal, sem açúcar e sem lactose. Embalagem PET com tampa plástica rosqueada. Embalagem 200ml.	260	200 ml	6,20	1.612,00
64.	Leite de soja em pó leite de soja elaborado com extrato de soja, sem açúcar, sem glúten, sem lactose, enriquecido com vitaminas e minerais, sabor natural. Similar ou melhor qualidade a marca Soymilk. Embalagem 280g.	250	Und	32,32	8.080,00
65.	Leite em pó desnatado instantâneo de 1ª qualidade produto em pó desnatado obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Embalagem 400g. Similar ou melhor qualidade à marca Piracanjuba.	50	Und	26,78	1.339,00
66.	Leite em pó integral de 1ª qualidade produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Similar ou melhor qualidade à marca Piracanjuba. Não será aceito leite em pó instantâneo. Fardo 25x400g.	830	Fardo	483,78	401.537,40
67.	Leite em pó integral instantâneo zero lactose de 1ª qualidade produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Produto isento de lactose através da ação da enzima lactase. Deve ter boa solubilidade. Não será aceito composto lácteo.	350	Und	29,19	10.216,50

	Embalagem 300g. Similar ou melhor qualidade à marca Itambé.				
68.	Leite integral UHT leite de vaca, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Fardo 12x1L.	10	Fardo	89,86	898,60
69.	Leite semidesnatado zero lactose Leite de vaca, sem adulterações, com teor reduzido de lactose conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Fado 12x1L.	30	Fardo	119,85	3.595,50
70.	Lentilha tipo 1, de 1ª qualidade, classe média, grãos novos. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem 500g.	60	Und	16,58	994,80
71.	Linhaça semente de linhaça marrom, grãos integrais, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem 200g.	80	200 g	16,96	1.356,80
72.	Macarrão integral parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas	200	500 g	5,50	1.100,00

	ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem 500g.				
73.	Macarrão de sêmola padre nosso ou parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g.	570	Fardo	114,75	65.407,50
74.	Macarrão de sêmola espaguete, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g	80	Fardo	114,75	9.180,00
75.	Macarrão zero glúten parafuso ou padre nosso massa alimentícia de arroz sem glúten, sem lactose e sem ovos, feito com farinha de arroz e corantes naturais. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem 500g.	150	500g	8,30	1.245,00
76.	Maionese industrializada, a base de ovo e óleo vegetal, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis, com data de empacotamento e validade visíveis. Embalagem 500g.	50	500g	9,97	498,50
77.	Milho para canjica cor branca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Fardo 20x500g	170	Fardo	70,38	11.964,60
78.	Milho para pipoca dura, amarela, tipo 1, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a	120	Fardo	75,42	9.050,40

	marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Fardo 20x500g.				
79.	Milho verde em conserva milho, água e sal. Acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 170g.	100	170g	4,39	439,00
80.	Mistura para bolo sabores diversos, contendo farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento químico. Prazo de validade doze meses a partir da data de fabricação. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS. Embalagem 350 a 400g.	150	Und	5,44	816,00
81.	Óleo de girassol líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalado (PET). Embalagem 900ml.	20	Und	17,00	340,00
82.	Óleo de soja líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalado (PET). Caixa 20x900ml	330	Caixa	204,26	67.405,80
83.	Orégano desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 50g	120	50 g	6,40	768,00
84.	Paçoca rolha ou retangular, embalada individualmente em embalagem plástica ou papel impermeável, Embalagem com 750g.	100	Und	28,77	2.877,00
85.	Pasta de amendoim pasta de amendoim composta apenas por amendoim. Produto minimamente processado, não adoçado. Livre de sujidades, parasitas ou corpos estranhos. Isento de glúten e traços de soja e de leite. Unidade 500g.	30	500g	32,10	963,00
86.	Pé-de-moleque de amendoim, embalado individualmente. Embalagem 800 a 900g (com 50 und).	100	Und	30,67	3.067,00
87.	Pirulito redondo sabor artificial de frutas, formato redondo, palito de	10	Und	17,84	178,40

	plástico, pacote com 50 unidades cada. Embalagem 500g.				
88.	Polvilho doce com granulação uniforme, sem impurezas e em embalagem de material atóxico, íntegro e resistente. Embalagem 1 Kg.	700	Kg	7,44	5.208,00
89.	Proteína texturizada de soja obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em sacos plásticos bem vedados. Textura média cor escura. Validade mínima 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 400g.	55	400g	9,81	539,55
90.	Refrigerante a base de cola 1ª linha. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Similar ou melhor qualidade à marca Coca Cola. Fardo 6x2L.	100	Fardo	91,50	9.150,00
91.	Refrigerante a base de guaraná 1ª linha. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Similar ou melhor qualidade à marca Guaraná Antártica. Fardo 6x2L.	100	Fardo	91,50	9.150,00
92.	Sal produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagens de sódio e iodo de acordo com a Legislação específica. Fardo 30x1kg.	55	Fardo	89,16	4.903,80
93.	Sardinha em conserva 250g sardinha em óleo comestível produto preparado com pescado limpo. A lata deverá apresentar sistema abre-fácil, revestimento interno apropriado, vedada, não apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alterações do produto. Validade mínima de 12 meses. Lata com peso líquido 250g.	4050	250 g	16,44	66.582,00

94.	Soja em grãos 1ª qualidade, produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Embalagem 1Kg.	70	Kg	19,56	1.369,20
95.	Suco de acerola concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 2L/unidade de 500ml. Fardo 12x 500ml.	100	Fardo	56,42	5.642,00
96.	Suco de caju concentrado, não adoçado, com concentração para 6 a 8 partes de água, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Fardo 12x500ml.	220	Fardo	41,60	9.152,00
97.	Suco de maracujá concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml. Fardo 12x500ml.	50	Fardo	107,52	5.376,00
98.	Suco de uva concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml. Fardo 12x500ml.	100	Fardo	86,22	8.622,00

99.	Suco de uva integral 200ml obtido da parte comestível da uva sem adição de açúcares, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de uva. Embalagem Tetra Pack longa vida com canudo. Similar ou melhor qualidade às marcas Campo Largo ou Do Bem. Embalagem 200ml.	5000	Und	5,25	26.250,00
100.	Suco de uva integral 1L obtido da parte comestível da uva sem adição de açúcares, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de uva. Envasado em garrafa de vidro. Embalagem 1 L.	200	Und	19,48	3.896,00
101.	Trigo para quibe grãos limpos processados, embalados em sacos plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Fardo 20x500g.	150	Fardo	121,54	18.231,00
102.	Uva passa branca sem semente fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Embalagem 200g.	630	Und	11,70	7.371,00
103.	Uva passa preta sem semente fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Embalagem 200g.	630	Und	12,97	8.171,10

104.	Tâmara seca sem caroço produto minimamente processado, composto exclusivamente pela fruta desidratada, sem caroço, sem outros ingredientes, tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade. Isento de glúten e alergênicos de notificação obrigatória. Embalagem de 500g.	150	Und	31,87	4.780,50
105.	Vinagre de álcool produto obtido da fermentação acética de solução aquosa de álcool. Produto translúcido de cor, sabor e odor característicos, isento de corantes artificiais e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Embalagem 750Ml.	310	Und	3,48	1.078,80
106.	Iogurte natural produto pasteurizado, sem adição de açúcar. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 160g a 170g.	500	Und	6,04	3.020,00
107.	Iogurte natural sem lactose produto pasteurizado, sem lactose, sem adição de açúcar. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 160g a 170g.	100	Und	6,04	604,00
108.	Manteiga com sal de primeira qualidade. Características Técnicas: Ingredientes: Gordura láctea e sal. Pode conter corante natural urucum. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.	2550	Und	31,20	79.560,00
109.	Margarina com sal de 1ª qualidade, produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interestificados, contendo quantidade de lipídios igual ou superior a 75% e 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó.	50	Fardo	125,36	6.268,00

	Adicionado de vitamina A, adicionado de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Fardo 12x500g.				
110.	Margarina com sal vegana sem adição de leite margarina de 1ª qualidade, 100% vegetal, mínimo 80% de gordura, produto industrializado, a base de óleos vegetais líquidos e modificados, água, lecitina de soja, aroma natural, antioxidantes, corantes urucum e cúrcuma. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Produto vegano. Similar ou melhor qualidade à marca Qualy Vegê. Embalagem 250g.	105	250g	8,60	903,00
111.	Mortadela tipo Bolonha, defumada, produzida com carne de primeira qualidade e com 10% de gordura, armazenada em temperatura adequada, embalagem a vácuo, plástico, transparente, cor e odor agradável. Deverá conter dados de identificação e procedência, informações nutricionais, data de validade, número de lote e registros nos órgãos vigentes, Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	30	Kg	35,61	1.068,30
112.	Polpa de frutas acerola polpa de fruta integral de acerola, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg	1520	Kg	27,60	41.952,00
113.	Polpa de frutas caju polpa de fruta integral de caju pasteurizada, congelada, sem adição de corantes	1520	Kg	11,83	17.981,60

	artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg				
114.	Polpa de frutas manga polpa de fruta integral de manga pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg	1520	Kg	11,83	17.981,60
115.	Polpa de frutas maracujá polpa de fruta integral de maracujá pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg	1530	Kg	36,98	56.579,40

116.	Polpa de frutas morango polpa de fruta integral de morango pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg	1520	Kg	36,98	56.209,60
117.	Presunto sem capa de gordura, fatiado no dia da entrega da peça, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. pesando aproximadamente fatias de 30g.	50	Kg	49,96	2.498,00
118.	Queijo muçarela queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementadas ou não pela ação de bactérias láticas específicas. Aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. Cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante.	1050	Kg	60,04	63.042,00
119.	Queijo tipo minas padrão curado macio, porém seco e firme, coloração branco-creme, casca fina e amarela, com sal, de 1ª qualidade, em condições higiênicas favoráveis ao consumo, com data de validade, contendo na embalagem data	1050	Kg	72,71	76.345,50

	de fabricação, validade e registro no SIE ou SIF. Produto em peça ou ralado e embalado em saco plástico resistente atóxico e transparente.				
120.	Queijo muçarela zero lactose, queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementadas ou não pela ação de bactérias láticas específicas, adicionado de enzima lactase. Aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. Produto fatiado, de primeira qualidade, com a inscrição "isento de lactose". Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. Validade mínima de 30 dias após a entrega. Embalagem 150 g.	100	150g	25,86	2.586,00
121.	Sorvete pasteurizado, cremoso, sabores creme, morango, chocolate ou flocos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem 2L.	100	2 L	37,86	3.786,00
122.	Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, moída. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	15.100	Kg	45,80	691.580,00
123.	Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, cortada em cubos, tamanho 2x2cm. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	5.100	Kg	49,46	252.246,00

124.	Carne bovina de 1ª (alcatra), resfriada, pedaço. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	100	Kg	61,92	6.192,00
125.	Carne suína pernil sem osso resfriado cortado em cubos. Proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	10.100	Kg	37,12	374.912,00
126.	Costela bovina peça inteira, magra e resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo até 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	1.100	Kg	46,39	51.029,00
127.	Coxa e sobrecoxa de frango não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	200	Kg	17,22	3.444,00
128.	Coxinha da asa de frango não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor	500	Kg	27,55	13.775,00

	característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.				
129.	Fígado bovino em bife, fresco, de 1ª qualidade; com aspecto próprio, firme, não pegajoso; isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio; acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo até 3 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	200	Kg	30,58	6.116,00
130.	Filé de coxa e sobrecoxa de frango sem osso, sem pele, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	12.200	Kg	19,22	234.484,00
131.	Filé de peito de frango sem osso, sem pele, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica,	5.200	Kg	30,76	159.952,00

	resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.				
132.	Filé de tilápia congelado, íntegro, limpo, eviscerado, manipulado sob rígidas condições de higiene. Filés pesando 100g em média, deverão receber rigorosa toalete para se apresentarem livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado. O pescado não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. O pescado deve ser submetido à prévia inspeção sanitária, devendo cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. Validade mínima 06 meses a partir da entrega. Embalagem 800g	2.050	Und	48,61	99.650,50
133.	Linguiça calabresa carne suína pura e limpa de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionado de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês submetido ao processo de cura. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	50	Kg	31,37	1.568,50
134.	Linguiça toscana preparada com carne suína, não mista, toucinho e condimentos, sem pimenta, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais, mantidos em temperatura de refrigeração. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo	100	Kg	26,70	2.670,00

	até 3 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.				
135.	Salsicha origem da carne suína e bovina, embalada em saco plástico, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	200	Kg	17,28	3.456,00
136.	Ovo de galinha, branco, extra, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Caixa com 12 cartelas de 30 unidades cada.	363	Cx	322,87	117.201,81
137.	Abóbora cabutiá madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra e corpos estranhos.	1.000	Kg	4,83	4.830,00
138.	Abobrinha verde de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1.020	Kg	5,39	5.497,80
139.	Alface fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	600	Und	3,58	2.148,00
140.	Alho roxo, inteiriço, nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	830	Kg	29,49	24.476,70
141.	Batata doce branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida á superfície externa.	1.010	Kg	6,45	6.514,50
142.	Batata inglesa comum especial, lavada, de primeira, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos e brotos.	1.550	Kg	10,23	15.856,50

143.	Berinjela talo verde ou roxo, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10	Kg	8,40	84,00
144.	Beterraba sem folhas, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.	1.010	Kg	6,60	6.666,00
145.	Brócolis de primeira qualidade com flores, talos e folhas de cor verde escuro, sem manchas e sem marcas de insetos.	230	Und	6,89	1.584,70
146.	Cebola graúda, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.	1.530	Kg	7,77	11.888,10
147.	Cenoura sem folhas, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.	1.530	Kg	8,68	13.280,40
148.	Cheiro verde fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte	30	Und	3,51	105,30
149.	Chuchu de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	1.030	Kg	4,62	4.758,60
150.	Couve manteiga fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades,	30	Und	4,53	135,90

	parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
151.	Inhame de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	500	Kg	11,19	5.595,00
152.	Mandioca tipo branca/amarela, primeira, tamanho, sabor e cor próprios do normal, sem ferimentos, sem casca, a vácuo.	50	Kg	9,08	454,00
153.	Milho verde em espiga in natura, tamanho médio e grande, com coloração dos grãos amarelo e descascado. Bandeja com 5 espigas.	100	Und	9,43	943,00
154.	Pepino de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	210	Kg	5,97	1.253,70
155.	Pimentão verde primeira qualidade, tamanho médio, liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.	60	Kg	11,54	692,40
156.	Repolho verde de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	2.520	Kg	8,10	20.412,00
157.	Tomate graúdo, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	5.030	Kg	11,42	57.442,60
158.	Vagem de primeira, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.	510	Kg	21,50	10.965,00
159.	Abacaxi pérola graúdo, com coroa, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, peso médio 1,5kg	1.050	Und	11,26	11.823,00
160.	Banana nanica de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e	1.100	Kg	10,00	11.000,00

	coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
161.	Banana prata de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	5.100	Kg	6,04	30.804,00
162.	Laranja pera de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	8.100	Kg	4,73	38.313,00
163.	Limão taiti de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	50	Kg	5,06	253,00
164.	Maçã vermelha nacional de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	8.100	Kg	9,83	79.623,00
165.	Mamão formosa de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	8.100	Kg	6,98	56.538,00
166.	Manga de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	550	Kg	7,68	4.224,00
167.	Maracujá de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa	50	Kg	12,43	621,50

	firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
168.	Melancia redonda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes pesando aproximadamente 10kg, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme intacta.	4.100	Kg	4,53	18.573,00
169.	Melão amarelo de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	650	Kg	8,80	5.720,00
170.	Morango de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Bandeja com 300g	80	Und	12,96	1.036,80
171.	Uva benitaka deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando.	300	Kg	20,54	6.162,00
172.	Bolo confeitado bolo assado, tipo aniversário, massa de pão de ló umidecida com guaraná, não deve apresentar abatumado ou queimado, apresentar textura macia, com recheio de abacaxi, ameixa, brigadeiro, beijinho de coco, ou leite ninho com morango. Cobertura de chantilly, ganache, brigadeiro ou glacê real. Confeccionados com matéria-prima de boa qualidade. Acondicionado em embalagem descartável com tampa.	100	Kg	101,56	10.156,00
173.	Bolo gelado bolo assado, não deve apresentar abatumado ou queimado, com cobertura de leite condensado apresentar textura macia, confeccionados com matéria-prima de boa qualidade, ter padrão de peso aproximado de 50g cada pedaço, embalado em papel alumínio.	50	Kg	68,17	3.408,50
174.	Bolo simples bolo assado, sabores diversos (baunilha, leite condensado, coco, cenoura, laranja, fubá), fabricação caseira simples, pode ou não ter	20	Kg	71,39	1.427,80

	cobertura de leite condensado ou chocolate, apresentar textura macia, confeccionado com matéria-prima de boa qualidade, ter padrão de peso aproximado de 50g cada pedaço. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, "embatumados" aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais, devem estar livres de sujidades ou qualquer outro tipo de contaminantes como fungos ou bolores. O produto deverá ser embalado em pratos de papelão laminado especifico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com peso, data de fabricação, validade e sabor.				
175.	Pão bisnaguinha produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. Contendo obrigatoriamente os produtos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, sal, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador: propionáto de cálcio. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem 300g.	500	Und	8,40	4.200,00
176.	Pão careca para cachorro quente. Produto à base de farinha de trigo e ovos, sem conservantes, podendo ter outros ingredientes permitidos pela legislação. De boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada homogênea. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá ser preparado no dia da entrega ou no máximo no dia anterior à entrega.	2050	Kg	20,68	42.394,00
177.	Pão de forma produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. A massa é modelada em uma forma ou molde contendo obrigatoriamente os produtos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, glúten, conservador > propinato de	500	kg	8,87	4.435,00

	cálcio, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico e azodicarbonamida, emulsificantes: estearoil-2-lactil lactato de cálcio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e polisorbato 80. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem 400 a 500g.				
178.	Pão francês produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	2030	Kg	37,38	75.881,40
179.	Pão tipo hambúrguer formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. O produto não deve conter corantes artificiais. O pão deverá ser preparado no dia da entrega ou no máximo no dia anterior à entrega.	50	Kg	21,76	1.088,00
180.	Rosca doce produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e	30	Kg	41,33	1.239,90

	água, podendo conter outros ingredientes. De sabor doce, podendo conter calda e coco ralado. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.				
181.	Salgadinhos de festa deverão ter um padrão de peso aproximado de 30g, apresentar textura macia. No caso de salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e devem ser fritos em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. No caso de assados, não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio. Salgados: bolinha de queijo, coxinha de frango, empadinha de frango, enroladinho de queijo, esfirra de carne, quibe frito, risole de presunto e queijo. Produtos fritos ou assados no dia do evento. Com entrega no local do evento em embalagem própria e atóxica.	100	Cento	82,68	8.268,00
182.	Sanduíche natural com pão fatiado com três fatias de tomate, uma folha de alface, uma fatia de presunto sem gordura e uma fatia de queijo tipo muçarela, embalado individualmente peso de 100 gramas.	1000	Unid	9,35	9.350,00

9. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

9.1. O pagamento da aquisição pretendida por meio deste Termo de Referência correrá à conta das seguintes dotações:

Local	Dotação	Ficha	Fonte	Sub Elemento
FMEI	26.50.12.361.1012.2724.3.3.90.30	152	101	7
FMEI ENSINO FUNDAMENTAL	26.50.12.361.1012.2722.3.3.90.30	141	101	7
FMEI ENSINO INFANTIL	26.50.12.365.1012.2726.3.3.90.30	188	101	7

FMEI MERENDA ESCOLAR	26.50.12.306.1012.2721.3.3.90.30	129	101	7
	26.50.12.306.1012.2721.3.3.90.30	129	115	7

9.2. Poderá ocorrer remanejamento de dotação caso se faça necessário para a devida readequação das futuras despesas.

10. VIGÊNCIA

10.1. O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da ata.
10.2. Esse prazo poderá ser prorrogado, considerando os limites máximos definidos na Lei nº 14.133/2021.

11. PARTICIPAÇÃO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1. Poderão participar deste processo de licitação na modalidade pregão eletrônico, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item, interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta compra.
11.2. Não poderão participar deste pregão eletrônico os Fornecedores que se encaixarem em alguma das previsões dispostas no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021 e/ou que não atendam às condições deste Termo de Referência e anexos.
11.3. Encerrado o prazo para envio das propostas, estas serão ordenadas na ordem crescente dos preços ofertados e validos, será aceita a proposta de Menor Preço, desde que em conformidade com o contido no Termo de Referência.
11.4. Em caso de empate, o Agente de Contratação deverá encaminhar contraproposta aos empatados, para uma disputa final em busca da melhor proposta, informando a situação de empate ocorrida; persistindo o empate, será realizado sorteio.
11.5. Ultrapassada a Classificação da Proposta o Fornecedor que apresentou o Menor Preço, deverá comprovar os requisitos de habilitação para efetivação da contratação.
11.6. Após a fase de habilitação, será exigido do licitante vencedor a apresentação de amostra dos produtos para avaliação técnica na SME (nutricionista e membros do Conselho de Alimentação Escolar) em até 05 (cinco) dias úteis após a realização do certame.
11.7. A(s) amostra(s) deverá(ão) ser etiquetadas contendo identificação da empresa interessada, número do pregão, código do item e nome do produto.
11.8. A entrega de amostra fora do local ou prazo indicado pelo(a) pregoeiro(a) ou sua reprovação pelo corpo técnico da SME acarretará a desclassificação do licitante.
11.9. A(s) amostra(s) deverá(ão) ser entregues em embalagem original contendo as informações gerais do mesmo.
11.10. As amostras serão analisadas pelo corpo técnico da SME (nutricionista e membros do Conselho de Alimentação Escolar), em até 05 (cinco) dias úteis após o término do prazo da apresentação das amostras, o qual emitirá parecer técnico que será encaminhado à Comissão Permanente de Licitação.
11.11. O parecer negativo acerca do produto implicará na desclassificação da empresa e imediato chamamento do licitante em classificação seguinte. Ou a não apresentação das amostras acarretará desclassificação da empresa, bem como a aplicação das penas cabíveis; ou caso o objeto ofertado não seja aceito ou tecnicamente incompatível, o arrematante será desclassificado e será chamado o segundo colocado, ou outros sucessivamente, até a declaração do vencedor.
11.12. Serão consideradas aprovadas as amostras que atenderem os critérios do descritivo do item no Termo de Referência.

12. PROPOSTA COMERCIAL

12.1. Os interessados deverão elaborar suas propostas comerciais para os itens objeto desse processo licitatório, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e despesas diretas e indiretas decorrentes do fornecimento/execução do objeto.
12.2. Quaisquer tributos, encargos, custos e despesas, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título, devendo a execução ser realizada sem ônus adicional.
12.3. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o Fornecedor o compromisso de executar o objeto nos seus termos.
12.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global por item em algarismos e por extenso.
12.5. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global do item, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
12.6. A proposta deverá ser precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Termo de Referência, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
12.7. A proposta comercial deverá ser enviada preferencialmente em papel timbrado da empresa, devendo obrigatoriamente ser assinada pelo representante da empresa (física ou digital), e deverá conter as seguintes informações:
12.7.1. Nome da Pessoa Física ou Jurídica com número de inscrição no CPF ou CNPJ;
12.7.2. Endereço do Fornecedor, com telefone para contato e e-mail;
12.7.3. Nome do Responsável da Pessoa Jurídica com número de CPF;
12.7.4. Data e local da sede do Fornecedor;
12.7.5. Especificação do bem fornecido: fabricante e/ou marca;
12.7.6. Quantitativo dos itens;
12.7.7. Preço unitário, conforme unidade de fornecimento, com até duas casas decimais após a vírgula;
12.7.8. Preço Total, com até duas casas decimais após a vírgula; e
12.7.9. Dados bancários para pagamento.
12.8. A proposta deverá ter prazo mínimo de validade de 90 (noventa) dias, contados da data de sua apresentação.

13. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

13.1. Será exigido do Fornecedor a ser contratado a apresentação dos seguintes documentos, dentro do prazo de validade, sob pena de desclassificação:
13.2. Habilitação jurídica:
13.2.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
13.2.2. No caso de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio eletrônico www.portaldoempreendedor.gov.br;
13.2.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
13.2.4. No caso de ser o participante sucursal, filial ou agência: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
13.2.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

13.2.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

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

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

13.3. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

13.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

13.3.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

13.3.3. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

13.3.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede da licitante;

13.3.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Pública Municipal, relativa ao domicílio ou sede da licitante;

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

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

13.3.8. Caso a licitante seja considerada isenta dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

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

13.4. Qualificação Econômico-Financeira:

13.4.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

13.4.2. Na falta de validade expressa na Certidão Negativa, ter-se-ão como válidos pelo prazo de 60 (sessenta) dias de sua emissão.

13.5. Qualificação Técnica:

13.5.1. Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros perecíveis e não perecíveis; Laudo ou Certificado de Vistoria do Corpo de Bombeiros atualizado.

14. LOCAL DA ENTREGA DO OBJETO

14.1. A ordem de fornecimento será encaminhada a empresa vencedora, a qual deverá providenciar a entrega do objeto no prazo estabelecido neste instrumento.

14.2. O objeto deve ser entregue sob garantia de qualidade e deverá ser fornecido pela empresa de acordo com as especificações estabelecidas no presente termo.

14.3. Os alimentos não perecíveis deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, do horário das 8:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00, horário do local de entrega.

14.4. Os alimentos perecíveis serão entregues nas escolas municipais, do horário das 8:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00, horário do local de entrega.
14.5. Os pães dos CEMEIs devem ser entregues até às 6:45 diretamente nos locais, e os pães das escolas de período integral deverão ser entregues às 7:00 na própria escola.
14.6. Os locais de entrega serão informados pela SME / SEMAE, de acordo com relação de endereço constante a seguir:
14.7. Escolas municipais – zona urbana:
14.7.1. Cemei Casulo Bem Me Quer: Rua 26 – Área Especial – (62) 3336-1501.
14.7.2. Cemei Professor Ércio Camargo: Rua 64 esquina com a rua 60/61 – Bairro Nova Flórida, Setor Sudoeste – sem telefone.
14.7.3. Cemei Raio de Luz: Rua 166 Quadra 294, Lotes 02, 03 e 04 – Setor Nova Alexânia – sem telefone.
14.7.4. Escola Municipal de Período Integral Agrícola Lothar Shiller: Fazenda Cachoeira altura da GO 139 Km 02 – sem telefone.
14.7.5. Escola Municipal Bertolina Teixeira: Rua 14, Quadra 78, lotes 17/20 – (62) 3336-1314.
14.7.6. Escola Municipal Elizabete Bernardes Davi: Quadra 294, Lotes 01 a 08 e 25 a 28 – Setor Nova Alexânia – (62) 3336-2301.
14.7.7. Escola Municipal Irenize Laurindo de Souza: Área Especial entre as ruas 85 e 86 – Setor 13 de Maio – (62) 3336-3557.
14.7.8. Escola Municipal Laura Barbosa Coelho: Rua 108, Área Especial, Conjunto Habitacional Geraldo Jaime – (62) 3336-3739.
14.7.9. Escola Municipal Maria das Dores Felipe: Avenida JK, s/n – Vila Esperança – (62) 3336-2254.
14.7.10. Escola Municipal Maria Tereza Lopes de Souza: Rua 18, Quadra 04, Área Especial – Vila Mutirão – (62) 3336-2191.
14.7.11. Escola Municipal Onélia de Oliveira: Avenida 15 de novembro s/n – Área Especial – (62) 3336-1472.
14.7.12. Escola Municipal Padre Gregoriano dos Santos Filho: Rua 102, Quadra 158, Lotes 15 a 20, Jardim Esperança – (62) 3336-1887.
14.7.13. Escola Municipal São Rafael: Rua 60, esquina com 61 – Conjunto Habitacional Nova Flórida – (62) 3336-1726.
14.7.14. Escola Municipal Sebastiana Maria de Jesus: Praça Francisco Garcez Chiquito, s/n – (62) 3336-3261.

14.8. Escolas municipais – zona rural: Secretaria Municipal de Educação (SME): Avenida Nelson Santos, Área Especial, s/n – Setor Central – (62) 3336-1113
14.8.1. Cemei Josefa da Costa Freire: Rua Vera Cruz Quadra 48 Lotes 03 a 09, Vila São Jorge, Distrito de Olhos D'Água – sem telefone.
14.8.2. Escola Municipal de Período Integral Geminiano Ferreira de Queiroz: Rua Câmara Filho nº 199 – Distrito de Olhos D'Água – (62) 3322-6262.
14.8.3. Escola Municipal Parque Alvorada IV: Loteamento Serra do Ouro – sem telefone.
14.8.4. Escola Municipal Nova Flórida: Loteamento Nova Flórida, s/n – Área Especial – (62) 3336-3723.
14.8.5. Escola Municipal Tamoio: Loteamento Morada do Sol – sem telefone.
14.8.6. Escola Municipal José Machado de Lima: Povoado de Alvorada – sem telefone.

15. PRAZO DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

15.1. O fornecimento dos itens objeto deste Instrumento deverá ser realizado mediante a ordem de compra emitida pelo Secretário responsável pela pasta e anuência do Prefeito. 15.2. Todos os procedimentos de fornecimento, armazenamento, transporte e manuseio dos gêneros alimentícios devem observar as Normas Regulamentadoras expedidas pelo Ministério do Trabalho e Emprego, especialmente:
15.2.1. NR-24 (Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho), no que se refere ao preparo e manuseio de alimentos;
15.2.2. NR-7 (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional), quando houver manipulação interna;
15.2.3. NR-17 (Ergonomia), para atividades de carga e descarga;
15.2.4. NR-11 (Transporte, Movimentação, Armazenagem e Manuseio de Materiais), quanto ao transporte de gêneros;
15.2.5. NR-23 (Proteção contra Incêndios), caso haja armazenamento de alimentos inflamáveis (ex.: óleos).
15.3. A Contratada deverá entregar o material solicitado no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data/hora do recebimento da ordem de compra/fornecimento. Não será aceito o item que apresente danos, amassados, riscos ou que estejam em desacordo com o descrito na solicitação.
15.4. Os itens que forem entregues pela Contratada em desacordo com este Termo de Referência ou com as orientações da Contratante serão rejeitados pela Contratante, devendo a Contratada substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os materiais que estiverem em desacordo com as especificações deste contrato.
15.5. Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser entregues em sua totalidade, devendo ser evitada entregas parciais dos produtos no prazo estipulado, em perfeitas condições, nas embalagens originais, sem indícios de avarias ou violação.
15.6. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues de forma parcial, em perfeitas condições, conforme solicitação da SME / SEMAE.
15.7. Os produtos da alimentação escolar deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:
15.8. Diariamente (segunda-feira a sexta-feira): hortifrutigranjeiros, carnes em geral, gêneros de padaria.
15.9. Semanalmente (segunda-feira): gêneros perecíveis.
15.10. Uma vez ao mês: gêneros não perecíveis, ou conforme necessidade.
15.11. Conforme necessidade: alimentos de confeitaria.
15.7. O SEMAE fornecerá o cronograma de entrega, assinado pelo nutricionista. O cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações a qualquer momento, conforme necessidade do SEMAE.
15.8. Os produtos não perecíveis deverão ser entregues acondicionados na embalagem original do fabricante.
15.9. Quando houver pão no cardápio geral, os produtos devem ser entregues no mesmo dia do consumo, sendo vedada a entrega antecipada. No período matutino, os pães devem estar nas escolas até às sete horas e trinta minutos; no período vespertino, até às 14 horas.
15.10. Os pães devem ser embalados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente, de 1º uso, ou em caixas de polietileno atóxico, de forma que o produto seja entregue íntegro; serão recusados os produtos entregues em caixas de papelão ou em cestas de madeira.
15.11. O queijo muçarela deve ser entregue fatiado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, intacto, de primeiro uso, com rotulagem mínima exigida contendo peso, data de processamento e data de validade. O queijo tipo minas padrão curado deve ser entregue em peça ou ralado, conforme solicitação da SME/SEMAE, com rotulagem mínima exigida contendo peso, data de processamento e data de validade.
15.12. As carnes bovina, suína, e embutidos devem ser obtidas através de animais sadios e embaladas em saco plástico transparente, atóxico, intacto, de primeiro uso, contendo no máximo 2Kg por pacote,

com rótulo ou etiqueta em todos os pacotes que identifique: a categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF ou SIE.
15.13. As carnes de frango e de peixe deverão ser mantidas nas embalagens originais do fabricante. O peso a ser entregue será de acordo com a solicitação do SEMAE.
15.14. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada, por exemplo).
15.15. O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos apropriados, devidamente higienizados e com controle de temperatura para os produtos perecíveis, em conformidade com as Boas Práticas de Transporte estabelecidas pela ANVISA (RDC nº 275/2002 e RDC nº 724/2022), garantindo a integridade e segurança sanitária dos alimentos.
15.16. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.
15.17. A empresa contratada deverá comprovar a adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF) conforme exigências da ANVISA, nos termos da RDC nº 275/2002, devendo apresentar, quando solicitada, a documentação pertinente.
15.18. Os itens objeto deste Termo de Referência serão recebidos provisoriamente, no momento do fornecimento, para efeito de posterior verificação de conformidade com as descrições e as condições deste Termo de Referência e da Proposta da Contratada.
15.19. O Contratante poderá efetuar a verificação de conformidade com as descrições e as condições deste Termo de Referência e da Proposta da Contratada, no prazo de 1 (um) dia útil, a contar da data do seu respectivo recebimento provisório;
15.20. Não serão aceitos itens em desacordo com as descrições e as condições deste Termo de Referência e da Proposta da Contratada;
15.21. Não serão aceitos itens em desacordo à descrição e à quantidade, registradas na Ordem de Compra do Contratante;
15.22. A Contratada terá o prazo de até 1 (um) dia útil, contada da recusa de recebimento, para providenciar a substituição do item eventualmente recusado;
15.23. Em caso de substituição de item eventualmente recusado, o Contratante terá novo prazo de 1 (um) dia útil, a contar da data do respectivo novo recebimento, para realizar a verificação de conformidade desse novo item fornecido com as descrições e as condições deste Termo de Referência e da Proposta da licitante vencedora;
15.24. A Administração poderá solicitar testes dos gêneros alimentícios junto a laboratórios de análise oficiais, para verificar a legitimidade do produto. Se verificada a inadequação do produto ou sua falsidade, será feita notificação da empresa para que se proceda a substituição, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos. Caso não seja realizada a substituição, a empresa ficará sujeita às penalidades previstas no Termo de Referência e/ou Contrato.
15.25. O item objeto deste Termo de Referência será recebido definitivamente, salvo se após eventual verificação, for verificada alguma desconformidade com as descrições e as condições deste Termo de Referência e da Proposta da Contratada;
15.26. O objeto poderá ser rejeitado, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia útil, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
15.27. O recebimento definitivo não implica na sua aceitação definitiva, que será caracterizada pelo atesto da Nota Fiscal/Fatura correspondente;
15.28. As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do item objeto deste Termo de Referência, são de total responsabilidade da Fornecedora.
15.29. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do fornecedor pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do fornecimento.

16. PAGAMENTO

16.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Fornecedora/Contratada.
16.2. Considera-se ocorrido o recebimento da Nota Fiscal ou Fatura no momento em que o órgão contratante atestar o fornecimento ou execução do objeto desta licitação.
16.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá conter no mínimo o endereço da Fornecedora/Contratada, o número de inscrição no CPF/CNPJ, o Banco com os números da Agência e da Conta Corrente, a descrição precisa do bem fornecido/executado (marca, fabricante e procedência), a quantidade fornecida, o valor unitário e o valor total dos itens fornecidos, expressos em moeda nacional com até duas casas decimais após a vírgula, e a data do seu fornecimento.
16.4. A Fornecedora/Contratada deverá juntar à Nota Fiscal ou Fatura as certidões de regularidade fiscal exigíveis na legislação de regência da matéria.
16.5. Ocorrendo a devolução da Nota Fiscal ou Fatura por erro, rasura ou outro motivo, a contagem do prazo prevista no subitem 16.1. deste Termo de Referência será iniciada a partir da data de entrega da nova Nota Fiscal ou Fatura.
16.6. O valor a ser pago corresponderá exclusivamente à quantidade fornecida de itens objeto deste processo licitatório.
16.7. A emissão da Ordem Bancária para pagamento apenas poderá ser efetuada após a conferência da Nota Fiscal ou Fatura devidamente atestada por servidor indicado para tal e das certidões referidas no subitem 16.4. deste Termo de Referência.
16.8. Constatada a situação de irregularidade fiscal ou trabalhista da Fornecedora/Contratada, essa deverá ser notificada, por escrito, pelo Adquirente para, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa.
16.9. No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal ou Fatura, estes serão restituídos à Fornecedora/Contratada, não respondendo o Adquirente por quaisquer encargos resultantes de atraso na liquidação do pagamento correspondente.
16.10. No caso de atraso por culpa do Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

17. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

17.1. Obrigações do Adquirente:

17.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Fornecedora/Contratada, de acordo com as cláusulas deste Termo de Referência e de sua proposta;
17.1.2. Receber o item da Fornecedora/Contratada de acordo com as especificações e condições previstas neste Termo de Referência;
17.1.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
17.1.4. Notificar a Fornecedora/Contratada por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
17.1.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Fornecedora/Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
17.1.6. Efetuar o pagamento à Fornecedora/Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência; e

17.1.7. Empenhar os recursos orçamentários necessários ao pagamento do objeto deste Termo de Referência.

17.2. Obrigações da Fornecedora/Contratada:

17.2.1. Cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, bem como em sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento/execução do objeto deste processo licitatório;
17.2.2. Entregar/executar fielmente os itens objeto desta Licitação, no prazo e condições especificadas nesse Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal;
17.2.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, os itens que estejam em desacordo com a especificação e as condições estabelecidas neste Termo de Referência, contado esse prazo do momento em que for recusado o seu recebimento;
17.2.4. Comunicar ao Adquirente, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo de fornecimento previsto, com a devida comprovação;
17.2.5. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
17.2.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do fornecimento dos itens objeto desta Licitação, de acordo com os arts. 12, 13 e 17 a 27 da Lei Federal nº. 8.078/90;
17.2.7. Responder civil e criminalmente por todos os danos que venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar ao Adquirente e/ou terceiros;
17.2.8. Responsabilizar-se por todos os custos diretos e indiretos relativos ao objeto deste Termo de Referência, inclusive despesas com materiais, transportes, fretes, mão de obra, remunerações, bem como todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos e encargos decorrentes, ou que venham a ser devidos em razão da avença;
17.2.9. Manter durante toda a execução do contrato a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste processo licitatório;
17.2.10. Respeitar as normas de controle e de fluxo de pessoas nas dependências do Adquirente.

18. DA SUBCONTRATAÇÃO

18.1 Fica expressamente vedado à Fornecedora, a subcontratação para o fornecimento do item objeto deste Termo de Referência.

19. DO REAJUSTAMENTO

19.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o índice IPCA.
19.2. A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado.
19.3. O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.
19.4. Justificativa da escolha do índice IPCA: A escolha do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) como índice de reajuste no edital é justificada pela sua ampla aceitação e reconhecimento como um dos principais indicadores da inflação do país. O IPCA, calculado e divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), reflete a variação de preços no mercado para o consumidor final, englobando uma vasta gama de produtos e serviços consumidos.

Utilizar o IPCA como índice de reajuste assegura que o valor dos contratos se mantenha atualizado e alinhado com a realidade econômica, garantindo equidade tanto para a administração pública quanto para os fornecedores e prestadores de serviços. Isso permite que as variações nos custos de materiais e serviços, influenciadas pela inflação, sejam devidamente compensadas, assegurando a continuidade e a qualidade das entregas sem comprometer a saúde financeira dos contratados.

19.5. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

19.6. Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

19.7. A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

20. FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

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

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

20.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato/objeto, indicando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

20.4. A função de fiscal de contrato deve ser atribuída a servidor com experiência e conhecimento na área relativa ao objeto contratado, designado para auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos e técnicos do contrato, e especialmente:

I - esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas e divergências surgidas na execução do objeto contratado;

II - expedir, através de notificações e/ou relatório de vistoria, as ocorrências e fazer as determinações e comunicações necessárias à perfeita execução dos serviços;

III - proceder, conforme cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovar a planilha de medição emitida pela contratada ou conforme disposto em contrato;

IV - adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da entrega de bens, a realização de serviços ou a execução de obras;

V - conferir e certificar as faturas relativas às aquisições, serviços ou obras;

VI - proceder as avaliações dos serviços executados pela contratada;

VII - determinar por todos os meios adequados a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços exigíveis para a perfeita execução do objeto;

VIII - exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho;

IX - determinar a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à contratada, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, ou as próprias subcontratadas, que, a seu critério, comprometam o bom andamento dos serviços;

X - receber designação e manter contato com o preposto da contratada, e se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos bens ou na execução dos serviços ou das obras;

XI - dar parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;

XII - verificar a correta aplicação dos materiais;

XIII - requerer das empresas testes, exames e ensaios quando necessários, no sentido de promoção de controle de qualidade da execução das obras e serviços ou dos bens a serem adquiridos;

XIV - realizar, na forma do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, o recebimento do objeto contratado, quando for o caso;
XV - propor à autoridade competente a abertura de procedimento administrativo para apuração de responsabilidade;
XVI - outras atividades compatíveis com a função.

21. SANÇÕES

21.1. Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, o Adquirente poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Fornecedora/Contratada as penalidades previstas nos artigos 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, e no Decreto Municipal nº 079/2019 e suas alterações.

22. SUSTENTABILIDADE

22.1 A Fornecedora/Contratada deverá adotar, sempre que possível, práticas de logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.
22.2 Apresentar declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada
22.3 Adotar as seguintes práticas de sustentabilidade:
22.4 Os bens devem ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas específicas da ABNT;
22.5 Observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
22.6 Os bens deverão ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
22.7 Os bens não conterão substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (RestrictionofCertainHazardousSubstances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

23. CONDIÇÕES GERAIS

23.1. A apresentação de proposta indica que a Interessada concorda plenamente com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.
23.2. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação (IPCA).
23.3. Já deverão estar incluídas no preço ofertado pela Interessada todas as despesas e encargos indispensáveis ao fornecimento do objeto desta Licitação.
23.4. O Adquirente não aceitará, sob o pretexto algum, a transferência de responsabilidade da Fornecedora para terceiros.
23.5. Considerando que o objeto a ser fornecido não é de alta complexidade e não há grande vultosidade, fica vedada a participação de empresas em consórcio.
23.6. Na aplicação deste processo licitatório, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade,

da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições previstas em leis especificas.
23.7. Fica eleito o Foro da Comarca de Alexânia/GO, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as lides porventura instaladas em decorrência do presente processo firmado para execução do objeto descrito neste Termo.

Alexânia/GO, 14 de julho de 2026.

KARYNE DAYANE FERREIRA OLIVEIRA
Secretária Municipal de Educação
Gestora do Fundo Municipal de Educação Infantil
Decreto nº 05/2026/GABIN
Matrícula: 29730-1

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 046/2026
ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
(Licitante Vencedora)

Apresentamos nossa proposta para o objeto do procedimento licitatório, sob a modalidade **Pregão Eletrônico nº 046/2026**, instaurado pelo Fundo Municipal de Educação Infantil, acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

IDENTIFICAÇÃO DA CONCORRENTE:

Nome da empresa: _____.
Nº de inscrição no CNPJ: _____. Nº de Inscrição Estadual: _____.
Endereço da empresa: _____.
Nº de telefone comercial: _____. E-mail comercial: _____.
Nome do Banco: _____. Nº da Agência: _____. Nº da Conta Bancária: _____.
Nome do representante: _____. Cargo: _____.
Nº do RG e órgão expedidor: _____-____. Nº de inscrição no CPF: _____.

Item	Descrição	Quant.	Marca	Unid.	Preço Unitário (R$)	Preço Total (R$)

Preço Total por extenso: R$

Declaramos que no preço proposto estão incluídas todas as despesas ou encargos de qualquer natureza resultante da execução do objeto licitado. Declaramos ainda que concordamos com todos os termos do Edital do Pregão Eletrônico nº 046/2026 e seus anexos.

CONDIÇÕES GERAIS:

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

PRAZO E LOCAL DE ENTREGA:

De acordo com o especificado no Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 046/2026.

VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL:

Esta Proposta é válida por, no mínimo, 90 (noventa) dias corridos, contados da data da sessão pública do Pregão.

_____/____de_____de 2026.

_____
Nome do representante da empresa
Assinatura do representante da empresa

Observação: a interposição de recurso suspende o prazo de validade da proposta até decisão.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 046/2026
ANEXO III
MODELO DECLARAÇÃO UNIFICADA

(nome da licitante vencedora), inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), por seu representante legal, Sr(a). _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, DECLARA, sob as penas da Lei, que na qualidade de proponente do presente procedimento licitatório, instaurado pelo Fundo Municipal de Educação Infantil do Município de Alexânia/GO:

a) Que atende os requisitos de habilitação previstos no edital e anexos;

b) Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

c) Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

d) Que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observado o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

_____/____, _____de_____de 2026.

_____
Nome do representante da empresa
Assinatura do representante da empresa

Observação: esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 046/2026
ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESADE PEQUENO PORTE

A empresa, inscrita no CNPJ: sediada à Rua, n.º, com sede na Cidade de, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a), portador (a) da Carteira de Identidade nº e de CPF nº..... DECLARA para todos os fins sob as sanções administrativas cabíveis e sob penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I, art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006;

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II, art. 3º da lei Complementar nº123/12006. DECLARA ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de janeiro de 2006.

(LOCAL DO ESTABELECIMENTO), XX de XXXXXXXXXXXXXXX de 2026.

(nome completo, cargo ou função e assinatura do representante legal/procurador)

OBS.: A declaração acima deverá ser assinalada com um “X”, ratificando-se a condição jurídica da empresa licitante e ter a assinatura do representante legal.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 046/2026
ANEXO V
MINUTA DE CONTRATO N.º _____/2026

O **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO MUNCÍPIO DE ALEXANIA**, Estado de Goiás, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob nº 64.758.343/0001-00, com sede na Avenida Nelson Santos, Anexo Especial, Centro - Alexânia-Go, CEP 72.930.000, nesse ato representado pela Gestora do Fundo Municipal de Educação Infantil - FMEI, a Sra. **KARYNE DAYANE FERREIRA OLIVEIRA**, inscrito no CPF sob o nº 006.424.661-22, brasileira, residente em Alexânia, Goiás, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa _____, com sede na _____, inscrita no CNPJ n.º _____, representada por _____, aqui denominada simplesmente **CONTRATADA**, lavraram o presente instrumento, nos termos do **Pregão Eletrônico nº 046/2026**, em observância às disposições da Lei nº 14.133/21 e demais legislação aplicável, e pelas cláusulas e condições seguintes

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. Registro de Preços para aquisição futura e eventual de gêneros alimentícios, visando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação Infantil do Município de Alexânia/GO.

Item	Descrição	Quant.	Unid.	Marca	Preço Unitário (R$)	Preço Total (R$)

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição, o Termo de Referência, o Edital, a Proposta do Contratado e eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é da data da assinatura deste instrumento até ___ de _____ de _____, podendo ser prorrogado sucessivamente nos termos dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

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

2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

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

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

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__.

7.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

7.5. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:
8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
8.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
8.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7. Cientificar o setor responsável para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
8.1.9. A Administração terá o prazo de 20 (vinte) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 20 (vinte) dias.
8.1.11. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

9.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
9.1.2. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
9.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

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

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

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

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

9.7. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

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

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

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. O contratado será responsabilizado administrativamente pelo cometimento das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

I – Advertência;
II – Multa;
III – Impedimento de licitar e contratar;
IV – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.2 Na aplicação das sanções serão considerados:

I – a natureza e a gravidade da infração cometida;
II – as peculiaridades do caso concreto;
III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
IV – os danos que dela provierem para a Administração Pública;
V – a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.3. Será aplicada a sanção prevista no inciso I do item 11.1 na hipótese de inexecução parcial do contrato quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.4. Na hipótese de descumprimento total ou parcial das cláusulas e condições ajustadas ou execução em desacordo com a proposta apresentada, será aplicada, garantida a ampla defesa, multa da seguinte forma:

11.4.1. De 5% (cinco) a 30% (trinta por cento) do valor do contrato em caso de atraso na entrega/prestação do serviço, observada a seguinte gradação:
a) Atraso de 01 a 05 dias: multa de 5%;
b) Atraso de 06 a 10 dias: multa de 10%;
c) Atraso de 11 a 15 dias: multa de 15%;
d) Atraso de 16 a 20 dias: multa de 20%;
e) Acima de 20 dias: multa de 30%.

11.5. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 11.1 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item;

11.6 Na aplicação da sanção prevista no inciso II do item 11.1 será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação;

11.7. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item 11.1 requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir;

11.8 A sanção prevista no inciso III do item 11.1 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar com o Município de Alexânia/GO, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.9 A sanção prevista no inciso IV do item 11.1 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos;

11.10 A sanção estabelecida no inciso IV do item 11.1 será precedida de análise jurídica;

11.11 As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 11.1 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item;

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

11.13 A aplicação das sanções previstas no item 11.1 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

11.14 Constatando o descumprimento parcial ou total de obrigações contratuais que ensejem a aplicação de penalidades, o responsável pelo departamento ou pela fiscalização do fornecimento/serviço, emitirá notificação escrita a CONTRATADA, para regularização da situação;
11.14.1 A notificação a que se refere o *caput* deste artigo será enviada pelo correio, com aviso de recebimento, ou entregue a CONTRATADA mediante recibo ou, na sua impossibilidade, publicada no Diário Oficial do Município.

11.15 Não havendo regularização da situação por parte da CONTRATADA, em até **48 (quarenta e oito) horas,** após o recebimento da notificação, o responsável pelo departamento ou pela fiscalização do fornecimento/serviço encaminhará a Comissão de Processo Administrativo a qual instaurará processo administrativo punitivo;

11.16. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista no item 11.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas em Lei;

11.17 A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item 11.1 requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão designada que avaliará os fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir;

11.18 Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da intimação;

11.19 Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

11.20 Para fins de aplicação das sanções previstas nos incisos I, II, III e IV do item 11.1 deste edital, do qual estabelece a forma de cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos;

11.21 A Administração Municipal, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contados da data de aplicação da sanção, deverá informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal, observado o disposto no art. 169, § 3º da Lei nº 14.133/2021;

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.2.1. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.
12.2.2. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

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

12.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
12.4. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO e GESTÃO DO CONTRATO

13.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo servidor _____ (cargo/função) designado pela Portaria nº ___ de _____de _____e _____, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

13.2. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, e informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

13.3 O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos, contabilizadas por conta da seguinte Dotação Orçamentária: _____.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

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

E por estarem assim contratados, firmam e assinam o presente instrumento contratual, em duas vias de igual teor e forma, para os seus jurídicos e reais efeitos, na presença de duas testemunhas idôneas que também assinam.

Alexânia/GO, ____ de _____ de 2026.

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL- FMEI
Karyne Dayane Ferreira Oliveira
Contratante

EMPRESA (RAZÃO SOCIAL)
Representante
Contratado

TESTEMUNHAS:

1. _____
CPF _____

1. _____
CPF _____

PREGÃO ELETRÔNICO Nº046/2026
ANEXO VI
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO MUNICÍPIO DE ALEXANIA**, Estado de Goiás, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob nº 64.758.343/0001-00, com sede na Avenida Nelson Santos, Anexo Especial, Centro - Alexânia-Go, CEP 72.930.000, nesse ato representado pela Gestora do Fundo Municipal de Educação Infantil - FMEI, a Sra. **KARYNE DAYANE FERREIRA OLIVEIRA**, inscrito no CPF sob o nº 006.424.661-22, brasileira, residente em Alexânia, Goiás, considerando o julgamento da licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇO Nº 046/2026, publicada no _____, de __/___/____, processo administrativo nº 3711/2026, resolve registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, nos Decretos Municipais nº 004/2022 e 071/2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para aquisição futura e eventual de gêneros alimentícios, visando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação Infantil do Município de Alexânia/GO.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

FORNECEDOR (razão social): _____
CNPJ/MF: _____
ENDEREÇO: _____
REPRESENTANTE: _____ **CPF:** _____
CONTATOS: _____

ITEM	DESCRIÇÃO ITEM	MARCA	QTD	UND	V.UNT. (R$)	V. TOTAL (R$)

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE

3.1. O órgão gerenciador será o Fundo Municipal de Educação Infantil – FMEI

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

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

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

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

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

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

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

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

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, após realização da pesquisa de preços.
5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário.
5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.
5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes.

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

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital ou outro meio idôneo e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.8, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital ou do aviso de contratação direta*, poderá:
5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
7.1.1 Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
7.1.2 Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
7.1.3 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
7.1.4 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória e a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 18 do Decreto Municipal nº 071, de 2024.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.3.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado após decisão da autoridade competente, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.
10.1.1 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento referente ao fornecimento do objeto será efetuado até 30 (trinta) dias corridos depois de apresentada a nota fiscal, devidamente atestada pela comissão competente. Para fins de pagamento ainda será solicitada a apresentação da prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional e Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), sendo que as mesmas deverão sempre apresentar data de validade posterior à data de emissão das respectivas Notas Fiscais.

11.2. Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal(is), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

11.3. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito à alteração de preços ou à compensação financeira.

11.4. O Município de Alexânia - Goiás reserva-se o direito de recusar ao pagamento se, no ato da atestação, os serviços não estiverem de acordo com as especificações apresentadas e aceitas.

12. DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DO EMPENHO

12.1. A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão interessado por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compras ou outro instrumento hábil, conforme art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

12.2. A aquisição do objeto da presente Ata de Registro de Preços será autorizada, conforme a necessidade, pela gestora do órgão solicitante.

12.3. A emissão do empenho, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial será igualmente autorizado pela gestora do órgão solicitante.

13. CONDIÇÕES GERAIS

13.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital ou aviso de contratação direta.

13.2. Fica eleito o foro de Alexânia, Goiás para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente ata

13.3. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em ___ (___) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Alexânia/GO, ____ de _____ de 2026.

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL- FMEI
Karyne Dayane Ferreira Oliveira
Contratante

EMPRESA (RAZÃO SOCIAL)
Representante
Fornecedor Registrado