PREF. MUN. DE NOVA EUROPA
fls. _____

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2026
PROCESSO Nº 96/2026
EDITAL Nº 53, DE 08 DE SETEMBRO DE 2026
(LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP, COM EXCEÇÃO DOS ITENS 20,25 E 41)

OBJETO: **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ESTOCÁVEIS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE NOVA EUROPA/SP PELO PERÍODO DE 12 MESES.**

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

VALOR TOTAL ESTIMADO: R$ 788.092,00
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO UNITÁRIO
MODO DE DISPUTA: ABERTO

INÍCIO DO CADASTRO DAS PROPOSTAS: 10/09/2026 ÀS 08:00
TÉRMINO CADASTRO DAS PROPOSTAS: 22/09/2026 ÀS 07:00
ABERTURA DAS PROPOSTAS: 22/09/2026 ÀS 08:00
DATA DA SESSÃO PÚBLICA: 22/09/2026 ÀS 09:00 (horário de Brasília-DF)
LOCAL: www.bllcompras.com
FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E MAIORES INFORMAÇÕES: Departamento de Compras e Licitações, situado na Rua 15 de Novembro nº 75, Centro, Nova Europa, São Paulo, ou baixado gratuitamente através do endereço de eletrônico www.novaeuropa.sp.gov.br e através do e-mail: licitacoes@novaeuropa.sp.gov.br.

I – PREÂMBULO

1.1. A Senhora Prefeita Municipal de Nova Europa/SP, usando de suas atribuições, torna público que se acha aberta, nesta Prefeitura Municipal, através do Setor de Licitações, o **PREGÃO ELETRÔNICO** do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ESTOCÁVEIS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE NOVA EUROPA/SP PELO PERÍODO DE 12 MESES**, conforme as disposições contidas neste Edital, que será regida pela Lei de Licitações e Contratos Administrativos, Decreto Municipal nº 1.501/2025, Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014, e outras normas aplicáveis à espécie.

1.2. Não havendo expediente, compreendido de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h, exceto feriados, 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.

1.3. **A sessão de processamento do Pregão será conduzida pela Sra. GISELE GONÇALVES DOS SANTOS, para exercer a função de PREGOEIRA, pelas diretrizes do Decreto Municipal nº 1.501/2025, tendo o auxílio da Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº 33, de 02 de julho de 2026.**

1.4. **A Pregoeira Oficial do Município e a Equipe de Apoio se reservam ao direito de não**

prestarem informações verbais sobre o referido Edital, **dirimindo quaisquer dúvidas, desde que suscitadas por escrito, por via física ou eletrônica**.

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

ANEXO I – Termo de Referência;
ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços;
ANEXO III – Declaração de Microempresas ou Empresa de Pequeno Porte;
ANEXO IV – Declaração de Conjunta;
ANEXO V – Minuta da Ata de Registro de Preços;
ANEXO VI – Declaração de Documentos à Disposição do TCE-SP.

II – OBJETO

2.1. Constitui objeto do presente pregão o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ESTOCÁVEIS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE NOVA EUROPA/SP PELO PERÍODO DE 12 MESES**, conforme elementos constantes do Termo de Referência – Anexo I, que integram este edital.

2.2. **A presente licitação será realizada na modalidade Pregão Eletrônico**, conforme as disposições dos artigos 6º, inciso XLI; art. 28, inciso I; art. 29, parágrafo único, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

2.3. O **critério de julgamento adotado será o menor preço**, nos termos do art. 6º, inciso XLI, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos, sendo observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos, quanto às especificações do objeto.

2.4. **A especificação do objeto descrita na proposta deverá ser fiel ao bem ofertado pelo licitante**, e não a simples cópia do descritivo indicado no Anexo I do Edital.

2.5. **Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas na Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil "BLL" e as especificações constantes deste edital prevalecerão às últimas.**

III – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

3.1. O PREGÃO, na forma ELETRÔNICA será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão, na Forma Eletrônica (licitações) da Bolsa de Licitações e Leilões, (www.bll.org.br).

3.2. Os trabalhos serão conduzidos por funcionária da Prefeitura Municipal de Nova Europa, denominada Pregoeira, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitações" constante da página eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões (www.bll.org.br).

IV – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. **Poderão participar desta licitação pessoas jurídicas do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos**, e que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto ao sistema eletrônico de licitações adotado (Bolsa de Licitações e Leilões).

4.1.1 - **Para os ITENS 20, 25 E 41 a participação é ampla**.

4.1.2. **Para os demais ITENS a participação é EXCLUSIVA a Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP** em atendimento ao artigo 48, I, da Lei Complementar nº 147/2014, interessadas que explorem o ramo de atividade compatível ao objeto da licitação e que preencham a todas as condições de habilitação e credenciamento constantes deste Edital.

4.2. **O licitante deverá estar credenciado, preferencialmente de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, em até, no mínimo, uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.**

4.3. O provedor do sistema eletrônico poderá cobrar pelos custos de utilização dos recursos de tecnologia da informação, nos termos do regulamento do sistema.

4.4. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a provedora do sistema eletrônico, o percentual estabelecido, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação.

4.5. Poderão participar da licitação empresas brasileiras ou estrangeiras em funcionamento no Brasil pertencentes ao ramo do objeto licitado, **sendo vedada a participação de:**

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

4.6.2. 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;

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

4.6.4. 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;

4.6.5. Agente público do órgão licitante, 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, nos termos do art. 9º, §1º, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

4.6.6. **Será vedada a participação de empresas em consórcios na licitação**, com as seguintes justificativas:

a) A vedação quanto à participação de empresas em consórcio não limitará a competitividade da licitação;

b) **A participação de empresas em consórcio somente é recomendável quando o objeto for "de alta complexidade ou de grande vulto econômico", situações em que empresas isoladamente não teriam condições de atender aos requisitos de habilitação técnica ou de qualificação econômico-financeira**.

4.6.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), atuando nessa condição;

4.6.8. Empresas com falências decretadas ou concordatárias;

4.6.8.1. **Para as empresas que estiverem em recuperação judicial ou extrajudicial será permitida a participação, desde que a licitante apresente plano de recuperação já**

homologado pelo Juízo competente e em pleno vigor, e atenda a todos os demais requisitos de habilitação, nos exatos termos da Súmula 50 do TCE/SP.

4.7. O impedimento de que trata o item 4.6.1, 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.

4.8. **Durante a vigência da Ata é vedado ao contratado empregar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, conforme disposto no art. 48, parágrafo único, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.**

4.9. Como requisito para participação no Pregão Eletrônico a licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente aos requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descrição constante do Anexo relacionado ao Termo de Referência.

4.10. **A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no edital, na Lei de Licitações e Contratos Administrativos e nas disposições pertinentes do Decreto Municipal nº 1.501/2025.**

4.11. Como condição para participação no pregão, a licitante assinalará “Sim” ou “Não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.11.1. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

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

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

4.11.4. 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°, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

4.11.5. Declaração de inexistência de servidor público ou agente político no quadro funcional da empresa licitante.

4.11.6. **Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo.**

V – REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

5.1. O certame será conduzido pela Pregoeira, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

I - conduzir a sessão pública;

II - receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos anexos, além de poder requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;

III - verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no edital;
IV - coordenar a sessão pública e o envio de lances, quando for o caso;
V - verificar e julgar as condições de habilitação;
VI - sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica;
VII - Promover diligências com relação aos documentos de habilitação e proposta de preços, caso verifique a possibilidade de sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica;
VIII - receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
IX - indicar o vencedor do certame;
X - conduzir os trabalhos da equipe de apoio;
XI - propor à Prefeita Municipal a revogação ou a anulação da licitação;
XII - encaminhar o processo devidamente instruído, depois de encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, à autoridade superior para adjudicação e homologação.

VI - CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES

6.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa de Licitações do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bll.org.br
6.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações do Brasil (BLL), a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
6.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.
6.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Bolsa de Licitações do Brasil.
6.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Bolsa de Licitações do Brasil (BLL) a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
6.6. **O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.**
6.7. A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

6.8. **Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;**

6.8.1. **É vedado ao fornecedor se identificar em sua proposta ao lançá-la no sistema ou no decorrer da sessão do pregão, sob a pena de desclassificação do licitante.**

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

6.10**. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3097-4600, ou através da Bolsa de Licitações do Brasil ou pelo e-mail contato@bll.org.br**

VII – APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. Nesta licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, observada a ordem prevista no art. 17 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

7.2. **Os licitantes deverão encaminhar, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a Proposta (MODELO ANEXO II), contendo a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário limite estabelecido no preâmbulo deste Edital, quando se encerrará automaticamente a etapa de envio das propostas.**

7.2.1. Os documentos de habilitação não deverão ser encaminhados juntamente com a proposta inicial, devendo ser inseridos no sistema eletrônico no momento e na forma estabelecidos no item 11.1 deste Edital, observadas as disposições nele previstas.

7.2.2**. A existência de cadastro em sistemas unificados de fornecedores – tais como SICAF ou congênere – não afasta o dever do licitante de anexar na plataforma os documentos relativos à habilitação exigidos neste edital.**

7.3. **São vedadas propostas para um mesmo item/lote formuladas por estabelecimentos distintos de uma mesma licitante (disputa entre matriz e filial ou entre filiais, por exemplo). O descumprimento implicará a desclassificação de ambas as proponentes.**

7.4. **As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista**, nos termos do art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

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

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

7.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da pregoeira e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

7.9. **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. Neste caso, será concedido o prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da sessão pública, para envio da documentação em envelope fechado a Pregoeira e Equipe de Apoio**, situados na Rua 15 de Novembro, nº 75, Centro, Nova Europa/SP, CEP 14.920-021, em horário de expediente.

VIII – PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

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

8.2.1. Valor unitário e total do item;

8.2.2. Marca;

8.2.3. Fabricante;

8.2.4. **Quando a proposta for em valor, essa deverá ser em moeda corrente (Real), com até duas casas decimais após a vírgula;**

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

8.3.1. Não será admitida a cotação de quantitativo inferior ao previsto para a contratação, salvo se devidamente expresso no Termo de Referência.

8.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos materiais de consumo.

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

8.6. **O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública, prazo este que ficará suspenso em caso de interposição de recursos, até a publicação do respectivo julgamento.**

8.7. **A não inserção dos dados no sistema eletrônico, contendo as especificações em conformidade com o disposto no item, MARCA do Item e seu VALOR, implicará na DESCLASSIFICAÇÃO da licitante, face à ausência de informações suficientes para classificação de sua proposta.**

8.8. **A proposta não deverá conter nenhuma identificação da licitante proponente (tais como: nome, CNPJ, papel timbrado da empresa, telefone, e-mail, dentre outros), sob a pena de desclassificação**.

8.8.1. **SERÁ DESCLASSIFICADA A PROPOSTA QUE IDENTIFIQUE O LICITANTE.**

8.9. **O preço ofertado deverá ser apresentado com precisão de duas casas decimais**.

8.10. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos

da empresa nos últimos doze meses.

8.11. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, **no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.**

8.12. Nesta licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, desde que observado o disposto na legislação vigente (art. 17 e art. 18 da Lei Complementar nº 123/2006).

IX – ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

9.2. **A Pregoeira verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência** (Anexo I).

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

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

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

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

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

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

9.5.1. **O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.**

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

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

9.8. **O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R$ 0,02 (dois centavos).**

9.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa "aberto",** em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

9.10. **A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (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.

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

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

9.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a pregoeira, assessorada pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
9.14. Será permitido o registro de lances de mesmo valor apresentados por licitantes distintos, observadas as regras e funcionalidades disponibilizadas pela plataforma Bolsa de Licitações e Leilões (BLL).
9.14.1. **Na hipótese de empate entre os melhores lances ao final da etapa de disputa, será observado o procedimento de desempate disponibilizado pela plataforma BLL, inclusive, quando aplicável, a apresentação de novo lance final para desempate, na forma operacional prevista pelo sistema.**
9.14.2. **Persistindo o empate após a aplicação do procedimento disponibilizado pelo sistema eletrônico, serão observados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos, na ordem legalmente estabelecida.**
9.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
9.16. **Na hipótese do sistema eletrônico desconectar para a pregoeira no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecerem acessíveis aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos sem prejuízo dos atos realizados.**
9.17. 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 depois de 24 (vinte e quatro horas) da comunicação do fato pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
9.18. **O CRITÉRIO DE JULGAMENTO ADOTADO SERÁ O MENOR PREÇO**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
9.19. **Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.**
9.20. Para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial.
9.21. O sistema identificará em coluna própria às 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 artigos 44 e 45 da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006 (preferência às MEs/EPPs);
9.22. Nessas condições, **as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta serão consideradas empatadas com a primeira colocada.**
9.23. **A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada**, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
9.24. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5%

(cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

9.26. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, e não havendo licitante que atenda ao subitem 9.24, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, observado o disposto no art. 60, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos:

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

9.26.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações decorrentes de outras contratações;

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

9.27. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

9.27.1. Empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

9.27.2. Empresas brasileiras;

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

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

9.28. **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 obtida melhor proposta**, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

9.28.2. **A pregoeira solicitará ao licitante com a melhor proposta que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.**

9.29. Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

9.30. Se a oferta não for aceitável, se a licitante desatender as exigências para a habilitação, não enviar a proposta de preços final conforme solicitado no edital ou deixar de encaminhar os documentos relativos à habilitação, a Pregoeira examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

9.31. **A Pregoeira, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, seus catálogos e demais informações**

complementares, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação para fazê-lo.

9.32. Se não houver tempo suficiente para a finalização dos procedimentos previstos em um único momento, ou ainda, se os trabalhos não puderem ser concluídos e/ou surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, os motivos serão consignados em ata e a continuação dar-se-á em sessão a ser convocada posteriormente.

9.33**. A pregoeira solicitará ao licitante que apresentou a proposta mais vantajosa que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentado.**

9.34. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

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

X – ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. 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 neste Edital e em seus anexos.

10.2. **Será desclassificada a proposta vencedora que:**

10.2.1. **Contiver vícios insanáveis;**

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

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

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

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

10.2.5. **Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.**

10.3. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

10.3.1. Ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

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

10.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

10.6. **A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob a pena de não aceitação da proposta.**

10.7. **O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pela Pregoeira por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo e formalmente aceita pela Pregoeira.**

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

10.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a Pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

10.10. Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

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

10.11.1. Também nas hipóteses em que a Pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

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

XI – HABILITAÇÃO

11.1. **Os documentos do licitante exigidos para habilitação, deverão ser enviados exclusivamente por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, uma única vez, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo, juntamente com a proposta readequada conforme disposto no item 9.33.**

11.2. **Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência**, nos termos do art. 64 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos para:

11.2.1 A complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

11.2.2. A atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

11.3. **Na análise dos documentos de habilitação, a pregoeira 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.**

11.4. Encerrada a etapa de negociação, a pregoeira verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos, legislação correlata e no presente edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantido pela Controladoria Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

11.4.1. **A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei de Improbidade Administrativa.**

11.4.2. **O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.**

11.4.3. **Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.**

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

11.5. HABILITAÇÃO JURÍDICA (art. 66 da Lei n° 14.133/2021):

11.5.1. **No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis**, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

11.5.2. **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;

11.5.3. **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;

11.5.4. **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**;

11.5.5. **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;

11.5.6. **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 16 de dezembro de 1971;

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

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

11.6. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

11.6.1. **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), pertinente e compatível com o objeto desta licitação**;

11.6.2. **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;

11.6.3. **Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal**, **mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional**, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União 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;

11.6.4**. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, dentro do prazo de validade; tomando, por exemplo, a certidão emitida pelo Estado de São Paulo, **esta comprovação se dará pela apresentação da Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa**, emitida pela Procuradoria Geral do Estado (**CERTIDÃO ESTADUAL COM VALIDADE DE 30 DIAS**), pelo link de acesso (https://www.dividaativa.pge.sp.gov.br/sc/pages/crda/emitirCrda.jsf), em conformidade ao que preceitua a Portaria CAT nº 20, de 01 de abril de 1998. Para participação de empresas de outros Estados da Federação, deverão ser apresentadas de forma unificada, ou em quantas Certidões Estaduais forem necessárias para a comprovação satisfatória da regularidade estadual, demonstradas como no exemplo da certidão acima exposta.

11.6.5. **Prova de regularidade para com a Fazenda Pública Municipal**, relativa ao domicílio ou sede do licitante;

11.6.6. **Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);**

11.6.7. **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa**, conforme determinações da Lei 12.440/2011.

11.6.8. **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.

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

11.7. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

11.7.1. Por tratar-se de objeto simples sem serviço associado, seguindo a determinação do Tribunal de Contas do Estado de São – TCESP no âmbito do julgamento dos TCs. 006654.989.25-0, 006753.989.25-0 e 023270.989.25-4 e do art. 88, § 3º, da Lei de Licitações

e Contratos Administrativos, **não será exigida apresentação de atestados de capacidade técnica para fins de comprovação de desempenho anterior como requisito de habilitação.**

11.8. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

11.8.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

11.9. OUTRAS COMPROVAÇÕES:

11.9.1. Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte visando ao exercício dos direitos previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, que deverá ser feita conforme modelo estabelecido no Anexo III deste Edital.

11.9.1.2. Declaração que em observância do limite estabelecido em lei, limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, observado o disposto no art. 4º, § 2º, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

11.9.2. Declaração que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei; (ANEXO IV – Declaração Conjunta).

11.9.3. Declaração 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 específica. (ANEXO IV – Declaração Conjunta).

11.9.4. Declaração que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação. (ANEXO IV – Declaração Conjunta).

11.9.5. Declaração que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas. (ANEXO IV – Declaração Conjunta).

11.9.6. Declaração que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos; (ANEXO IV – Declaração Conjunta).

11.9.7. Declaração que inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes; (ANEXO IV – Declaração Conjunta).

11.9.8. Declaração da empresa licitante, sob as penalidades cabíveis, que não mantém em seu quadro de pessoal, menores de 18 (dezoito) anos, em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos; (ANEXO IV – Declaração Conjunta).

11.9.9. Declaração de ter recebido todos os documentos e informações, conhecer e acatar as condições para o cumprimento das obrigações objeto da Licitação. (ANEXO IV – Declaração Conjunta).

11.9.10. Declaração que os documentos apresentados por meio do sistema eletrônico são autênticos aos originais. (ANEXO IV – Declaração Conjunta).
11.9.11. Declaração que não possui servidor público ou agente político no quadro funcional da empresa licitante. (ANEXO IV – Declaração Conjunta).

11.10. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO
11.10.1. **Na hipótese de não constar prazo de validade nas Certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas**.
11.10.2**. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato**, **porém, será obrigatória durante a fase de habilitação e apresentação dos documentos** indicados no subitem 11.6, **ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação**.
11.10.2.1. **Havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame**, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura, **para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.**
11.10.2.2. A **não regularização da documentação** no prazo previsto no subitem acima **implicará na decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.
11.10.3. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz e, se a licitante for 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.
11.10.4. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade dela.
11.10.5. **Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.**
11.10.6. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.
11.10.7. **Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal**, **nos termos do art. 12, IV, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos;**
11.10.8. **Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via e-mail, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.**

11.11. Os documentos exigidos para fins de habilitação e os produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da legislação vigente, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

XIII – RECURSOS

12.1**. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista** da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, **será concedido o prazo de no mínimo 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.**

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

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

12.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

12.7. **A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante, após o período disponibilizado para tal, importará na decadência do direito de recurso.**

12.8. O recurso interposto dará efeito suspensivo ao ato ou à decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente, nos termos do art. 168, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

XIII – 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 da melhor proposta 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 Lei Complementar 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, ou, ainda, fac-símile, conforme a fase do procedimento licitatório.

XIV – DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

14.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:
a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

XV – GARANTIA CONTRATUAL

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

XVI – DAS CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA

16.1. **As condições e prazos de entrega dos produtos estocáveis estão previstos no Anexo I – Termo de Referência** deste Edital.

XVII – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1. **Homologado o resultado da licitação, o licitante que apresentar melhor classificação terá o prazo de 3 (três) dias úteis, prorrogável uma única vez por igual período, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços**, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei de Licitações e Contratos Administrativos.
17.2. **A ata de registro de preços poderá ser assinada eletronicamente** no padrão da infraestrutura de chaves pública brasileira - ICP-Brasil ou através de sistema eletrônico disponibilizado pelo órgão promotor da licitante.
17.3. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do (s) item (ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
17.4. **A Ata de Registro de Preços será divulgada no Portal Nacional de Contratações Públicas e no sítio eletrônico do órgão promotor da licitação**.
17.5. **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.**
17.6. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, 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.

17.7. **O prazo de validade da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS será de doze meses contado a partir da assinatura e poderá ser prorrogado, por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso para a Administração, o que será atestado mediante pesquisa de preços atualizada, na forma do art. 23 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos e do Decreto Municipal nº 1.501/2025.**

XVIII – DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA

18.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e dos licitantes que mantiverem sua proposta original.
18.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
18.3. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante que deteve melhor classificação.
18.4. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
18.5. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses legalmente admitidas.

XIX – DOS CONTRATOS E INSTRUMENTOS SIMILARES DA ARP

19.1. **A existência de preços registrados implicará no compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas no instrumento convocatório e na proposta vencedora do certame, mas não obrigará a contratação, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada**.
19.2. Os contratos ou instrumentos similares celebrados em decorrência do registro de preços estão sujeitos às regras previstas na Lei de Licitações e Contratos Administrativos, observadas as disposições do Decreto Municipal nº 1.501/2025, e deste Edital, e deverão ser assinados dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preço.
19.3. Os contratos poderão ser alterados conforme previsto em lei e neste Edital, inclusive quanto aos acréscimos de que tratam os artigos 124 a 136 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos, cujo limite é aplicável ao contrato individualmente considerado e não à ARP.
19.4. **Como condição indispensável para a eficácia do contrato e seus aditamentos, derivados da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, deverão ser divulgados no Portal Nacional das Contratações Pública (PNCP), dentro de 20 (vinte) dias úteis, contados da data de sua assinatura, nos termos do art. 94, inciso I, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos, e ser publicados no Diário Oficial do Município**.
19.5. É vedado efetuar acréscimos de itens e de quantitativos fixados na ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, quanto a estes, salvo nos contratos ou instrumentos similares dela decorrentes.

XX – DAS ALTERAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

20.1**. A ata de registro de preços não será objeto de reajuste, repactuação, revisão, ou supressão ou acréscimo quantitativo ou qualitativo**, sem prejuízo da incidência desses institutos aos contratos dela decorrente, nos termos da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

20.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do artigo 124 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

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

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

20.3.2. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

20.3.3. No caso da impossibilidade de redução de preços para equiparação aos valores de mercado, caberá a Ordenadora da Despesa produzir ato administrativo suspendendo a eficácia do registro de preços, podendo recair sobre parte ou a totalidade da respectiva ata.

20.4. **Quando o preço registrado se tornar inferior ao preço praticado no mercado, e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, a Edilidade poderá:**

20.4.1. **Se constatado o desequilíbrio, liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos**;

20.4.2. **Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.** Parágrafo único. Não havendo êxito nas negociações, a Edilidade deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

XXI – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1. O registro do fornecedor será cancelado quando:

I - descumprir as condições da ata de registro de preços;

II - não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

III - não aceitar reduzir o preço de contrato decorrente da ata, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

IV - sofrer as sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

21.1.1. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput será formalizado por despacho fundamentado.

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

I - por razão de interesse público;
II - a pedido do fornecedor.

XXII – VIGÊNCIA E FISCALIZAÇÃO

22.1. A vigência e a fiscalização estão previstas no Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

XXIII – PAGAMENTO

23.1. **As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência** deste Edital.

XXIV – RECURSOS FINANCEIROS

24.1. Caso sejam efetivadas **as compras derivadas do registro de preço desta licitação serão destinadas a Secretaria Municipal da Educação, sendo as despesas suportadas com os recursos orçamentários consignados no orçamento vigente e futuro**.

24.2. **Trata-se de contratação no Sistema de Registro de Preços, sendo, portanto, dispensada a indicação de dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil**, conforme estabelecido no artigo 17 do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023.

XXV – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

25.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:
a) dar causa à inexecução parcial ou total do contrato;
b) dar causa à inexecução parcial ou total do contrato, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
e) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
g) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
h) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
i) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
j) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; e,
k) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

25.2. **Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 25.1 deste edital as seguintes sanções:**

a) Advertência;

b) Multa mínima de 0,5% (cinco décimos por cento) e máxima de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
c) Suspensão de licitar e impedimento de contratar, no âmbito da Administração Pública deste Município de Nova Europa, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;
d) Declaração de inidoneidade para 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.
25.3. **As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d"** do item 25.2, do presente Edital **poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea "b"** do mesmo item.
25.4. 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.
25.5. 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.
25.6. **A aplicação das sanções previstas no item 25.2, deste Edital, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.**
25.7. Na aplicação da sanção prevista no item 25.2, alínea "b", do presente Edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
25.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas "c" e "d" do item 25.2 do presente Edital, o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
25.9. 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, contado da data da intimação.
25.10. **Serão indeferidas pela Comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.**
25.11. **A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.**
25.12. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:
a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
b) pagamento da multa;
c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.
25.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas "g" e "k" do item 25.1 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

XXVI – IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

26.1. **Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.**
26.2. **A impugnação e pedido de esclarecimentos deverão ser realizados exclusivamente de forma eletrônica, pela plataforma www.bll.org.br.**
26.3. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas, até um dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte endereço eletrônico: Portal Bolsa de Licitações do Brasil (BLL) - www.bll.org.br;

XXVII – FORO

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

XXVIII – DISPOSIÇÕES GERAIS

28.1. **Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela pregoeira.**
28.2. **A Administração tem a prerrogativa de fiscalizar o cumprimento satisfatório do objeto da presente licitação, por meio de agente público designado para tal função**, conforme o disposto na Lei de Licitações e Contratos Administrativos. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
28.3. Na análise da documentação e no julgamento das propostas comerciais, a pregoeira poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento jurídico ou técnico de órgãos ou de profissionais especializados.
28.4. **A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo o Município de Nova Europa revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos licitantes.**
28.5. **As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.**
28.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

28.7. **Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração**.
28.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observado os princípios da isonomia e do interesse público.
28.9. **Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.**
28.10. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.bll.org.br, nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
28.11. **As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Município, sítio virtual da Prefeitura de Nova Europa, pelo e-mail licitacoes@novaeuropa.sp.gov.br e no site da Bolsa de Licitações e Leilões (www.bll.org.br).**

XXIX – DISPOSIÇÕES FINAIS

29.1. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pela Pregoeira.
29.2. O procedimento será divulgado no Diário Oficial do Município de Nova Europa, no site oficial, no Portal Nacional de Compras Públicas e outros meios que possibilitem a transparência do certame.

Nova Europa/SP, 08 de setembro de 2026.

LIDIANE LUIZE RODRIGUES
Prefeita Municipal

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 96/2026

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Instauração de procedimento licitatório para o registro de preços visando a eventual aquisição de produtos estocáveis destinados à alimentação escolar do município de Nova Europa/SP pelo período de 12 meses.

1.2. O procedimento seguirá o Sistema de Registro de Preços, visando garantir a eficiência e economicidade na aquisição, tendo como **CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS O MENOR PREÇO**, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Produto	Unid.	Quantidade Mínima	Quantidade máxima	Preço por unidade	Preço Total
1	**ACHOCOLATADO EM PÓ** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Achocolatado em pó instantâneo, homogêneo, cor marrom claro a escuro. Enriquecido com vitaminas, embalagem primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis. **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO** O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Praticas de Fabricação (Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n° 265, de 22/09/05). O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. E expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, a manteiga de cacau. O chocolate em pó não pode ser adicionado de amidos e féculas estranhas. -Aparência: pó fino, homogêneo. -Cor: marrom escuro.	KG	100	1000	R$ 12,80	R$ 12.800

	-Odor: característico. -Sabor: próprio de chocolate. – Umidade: máxima 3,0% em peso; – Glicídios não redutores em sacarose, máximo 68,0% em peso; – Lipídios: mínimo 6,5% em peso; – Resíduo mineral fixo, máximo 2,5% em peso. - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. - Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. Mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de ate 30 (trinta) dias. **3. EMBALAGEM** **PRIMÁRIA:** Filme composto de poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado, com Capacidade 0,5 quilograma. **SECUNDÁRIA:** caixa de papelão reforçada, que resista as condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada. O produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens (primaria e secundaria), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Denominação de venda do produto (nome do produto e marca); Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, pais de origem / expressão "Indústria Brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador); Data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e numero do lote; Lista de ingredientes (na embalagem primaria), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou INS), caso utilizado; Conteúdo líquido; Condições de armazenamento; Empilhamento máximo (na embalagem secundaria).					
2	**AÇÚCAR CRISTAL** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**	KG	500	5000	R$ 3,96	R$ 19.800

	Cristal, branco, contendo no mínimo 98,3% de sacarose; livre de fermentação isenta de matéria terrosa, de parasito e de detritos animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar; sabor doce; validade mínima de 12 meses; embalagem primária: saco de polietileno atóxico. **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO** O produto devera ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem sustâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. - Aparência: própria do tipo de açúcar, com cristais brancos finos e regulares, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado. - Cor: branca, própria. - Odor: próprio - Sabor: doce - Sacarose, mínimo: 99,0% p/p - Resíduo mineral fixo, Máximo 0,2% p/p - Cor "ICUMSA" (420 nm) Máximo 80 - Umidade, Máximo 0,3% p/p Resolução 12/78 da C.N.N.P.A., NTE 12/34, item 6 a, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78. Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01,ANVISA/MS, grupo 11, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. **PRAZO DE VALIDADE**: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. **EMBALAGEM** A embalagem primaria do produto devera ser saco plástico atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 05 (cinco) quilos. A embalagem secundaria do produto devera ser: Fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado ou fechado com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 30 (trinta) quilos. O produto devera ser rotulado de					

	acordo com a legislação vigente. No rotulo das embalagens (primaria), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações; Denominação de venda do produto (nome do produto e marca); Data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e numero do lote; Conteúdo liquido; embalagens secundarias transparente, as mesmas deverão conter as informações sobre empilhamento máximo e condições de armazenamento, número de unidades do conteúdo individual de cada unidade.					
3	**AMIDO DE MILHO** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO.** Produto amiláceo, deve ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isenta de matéria, terrosos e parasitos. Não podendo estar úmido, fermentados ou rançosos. **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO** Produto extraído do milho (Zea mays L.), utilizado como expessante para o preparo de mingaus, pudins, cremes, molhos e outras receitas culinárias. O produto deverá ter a composição centesimal aproximada de: glicídios= 17g., VCT= 69 Kcal. - Aspecto: pó fino - Cor: branca - Sabor: característico O prazo de validade deverá ser de 12 meses. . **OBS;** Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de ate 45 (quarenta e cinco) dias. **3. EMBALAGEM** saco de polietileno atóxico, incolor ou leitoso, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 1 (um) quilo e estar impresso as informações exigidas por lei, identificando o número de registro no órgão competente com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº	KG	20	200	R$ 9,93	R$ 1.986

	74, de 25/05/95. Embalagem secundária; fardo plástico atóxico, transparente, incolor ou leitoso, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. **ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações; Denominação de venda do produto (nome do produto e marca); Nome e endereço do empacotador; Data de empacotamento e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote.					
4	**ARROZ LONGO FINO TIPO I - PARBOILIZADO** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Arroz agulhinha tipo 1 (parboilizado) procedência Nacional – Isento de Mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas, constituídos de graus inteiros, com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: KG. **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO** O produto devera obedecer a Portaria no 269 de 17 de novembro de 1988 e anexos, complementada pelas Portarias nos 80 de 10/04/92, 01 de 09/01/989 e 10 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - M.A, produto que, ao ser beneficiado, os grãos apresentam uma coloração amarelada, em decorrência do	KG	1500	15.000	R$ 3,92	R$ 58.800

	tratamento hidrotérmico. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substancias nocivas a saúde. - Umidade: máximo de 14,0% em peso; - Quebrado: máximo de 5% em peso; - Canjica ou quirela: máximo de 0,15% em peso; - Manchados, picados ou danificados: máximo de 0,5% em peso; - Gessados: máximo de 0,3%. Portaria nº 269 de 17/11/88, do Ministério da Agricultura. - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78, da C.N.N.P.A., NTE 12/16, item 08, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78. Portaria nº 329, M. A, de 02/09/85. Mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias anterior a data de entrega. **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM** A embalagem primaria do produto devera ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 5 (cinco) quilos. O produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primarias, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do empacotador; Data de empacotamento e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; Peso líquido; Número de registro do produto no órgão competente;					
5	**ARROZ LONGO FINO TIPO I - POLIDO** 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Arroz agulhinha tipo 1 procedência Nacional e SAFRA VELHA – Isento de Mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Não ser necessário lavar e nem escolher para a sua preparação.	KG	1500	15.000	R$ 3,14	R$ 47.100

	Prazo mínimo de validade 6 meses. 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO O produto devera obedecer a Portaria no 269 de 17 de novembro de 1988 e anexos, complementada pelas Portarias nos 80 de 10/04/92, 01 de 09/01/989 e 10 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - M.A, produto que, ao ser beneficiado, os grãos apresentam uma coloração amarelada, em decorrência do tratamento hidrotérmico. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substancias nocivas a saúde. - Umidade: maximo de 14,0% em peso; - Quebrado: maximo de 5% em peso; - Canjica ou quirela: maximo de 0,15% em peso; - Manchados, picados ou danificados: maximo de 0,5% em peso; - Gessados: maximo de 0,3%. Portaria nº 269 de 17/11/88, do Ministério da Agricultura. - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78, da C.N.N.P.A., NTE 12/16, item 08, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78. Portaria nº 329, M. A, de 02/09/85. Mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de ate 30 (trinta) dias anterior à data de entrega. 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO O produto devera obedecer a Portaria no 269 de 17 de					

	novembro de 1988 e anexos, complementada pelas Portarias nos 80 de 10/04/92, 01 de 09/01/989 e 10 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - M.A, produto que, ao ser beneficiado, os grãos apresentam uma coloração amarelada, em decorrência do tratamento hidrotérmico. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substancias nocivas a saúde. - Umidade: maximo de 14,0% em peso; - Quebrado: maximo de 5% em peso; - Canjica ou quirela: maximo de 0,15% em peso; - Manchados, picados ou danificados: maximo de 0,5% em peso; - Gessados: maximo de 0,3%. Portaria nº 269 de 17/11/88, do Ministério da Agricultura. - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78, da C.N.N.P.A., NTE 12/16, item 08, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78. - Ausência de defensivos agrícolas organoclorados Portaria nº 329, M. A, de 02/09/85. Mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias anterior a data de entrega. 3. EMBALAGEM E ROTULAGEM A embalagem primaria do produto devera ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 5 (cinco) quilos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.					

	Nos rótulos das embalagens primarias, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do empacotador; Data de empacotamento e prazo ou data de validade ou data de vencimento e numero do lote; Peso liquido; Número de registro do produto no órgão competente;					
6	**AVEIA EM FLOCOS FINOS** **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** Aveia em Flocos Finos 100% integral, em embalagens de 250g. Rica em fibras, proteínas, vitaminas: A B6 E D, tiamina, zinco, minerais e ferro. **EMBALAGEM E ROTULAGEM** - 250 gramas a 500 gramas; - Selo de qualidade. adequada às legislações vigentes.	KG	10	100	R$ 10,40	R$ 1040
7	**AZEITONA FATIADA EM CONSERVA** **1. DESCRIÇÃO GERAIS DO OBJETO** Azeitona em conserva verde, fatiada, imersa em liquido; tamanho e coloração uniformes. Com prazo de validade mínima 10 meses a contar da entrega. **2. EMBALAGEM E ROTULAGEM** A embalagem primaria do produto deverá ser em balde lacrado e vedado; devendo ser considerado como peso líquido de 2 kg para o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272 de 22 de setembro de 2005; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. O produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente. . Nos rótulos das embalagens primarias, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes Informações: Identificação do produto, inclusive a marca. Nome e endereço do empacotador Data de empacotamento e prazo ou	KG	100	1000	R$ 37,69	R$ 37690

	data de validade ou data de vencimento e numero do lote Peso liquido e número de registro do produto no órgão competente **NOTA**: A impressão do subitem ,(data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e numero de lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.					
8	**BATATA PALHA** 1. **DESCRIÇÃO GERAIS DO OBJETO** Com sabor equilibro de batata, crocante, livre de gordura rançosa, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade. **2. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **2.1. PRIMÁRIA** Saco plástico atóxico transparente com lacre bopp. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 48 (Decreto 12486, de 20/10/78). Pacote 0,5 kg. **2.2. SECUNDÁRIA** Saco plástico atóxico transparente com lacre bopp. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 48 (Decreto 12486, de 20/10/78). Pacote 10 kg **2.3. ROTULAGEM:** O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS	KG	100	1000	R$ 21,96	R$ 21.960
9	**BISCOITO DE POLVILHO** **1. DESCRIÇÃO GERAL DO OBJETO** Biscoito de polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, leite, água, ovos e sal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.** Prazo mínimo de 2 meses. **2. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **2.1. PRIMÁRIA** Saco plástico atóxico transparente com lacre bopp. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 48 (Decreto 12486, de 20/10/78). Pacote 200 gr. **SECUNDÁRIA**	KG	50	500	R$ 34,32	R$ 17160

	Saco plástico atóxico transparente com lacre bopp. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 48 (Decreto 12486, de 20/10/78). Pacote 3 kg . **2.3. ROTULAGEM:** O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS					
10	**BISCOITO DOCE SEM RECHEIO - TIPO LANCHE** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Biscoito de leite tipo lanche sem recheio. **Ingredientes;** farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar e/ou açúcar invertido, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, amido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermento químico, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, melhoradores de farinha, metabissulfito de sódio e aromatizante. Pode conter extrato de malte, ácido lático e protease. Não deve conter soro de leite. Sem recheio. Deve conter pelo menos 11g de fibras por 100 gramas de biscoito. O produto devera estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS, Lei n°10.083/98 – Decreto n° 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO:** O biscoito de leite tipo lanche sem recheio devera ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, e/ou com caracteres organolépticos anormais. - Aspecto: massa torrada - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio **2.4. MICROBIOLÓGICAS:**	KG	100	1000	R$ 10,19	R$ 10.190

	Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item e, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. **Observação**: Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados. **2.5. TOXICOLÓGICAS:** - Corantes artificiais; ausência (critico) **2.6. PRAZO DE VALIDADE:** **O produto deverá ter validade mínima de 8 meses.** **2.7. PRAZO DE FABRICAÇÃO:** O **produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.** **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **3.1. PRIMÁRIA**: Individual, composta de filme transparente de polipropileno (BOPP COEX) ou filme laminado. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Para garantir maior conservação, as embalagens primárias individuais deverão ser acondicionadas em saco de polipropileno (PP) antes de serem acomodadas nas embalagens secundarias. . Identificação do produto, inclusive a marca; . Nome e endereço do fabricante; . Data de fabricação; . Data de validade ou prazo máximo para consumo; . Peso líquido; 160 A 500 grs . Componentes do produto; . Número do lote; .Numero de registro do produto no órgão competente. **3.2. SECUNDÁRIA:** Caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período. **3.3. ROTULAGEM:**					

	O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS.					
11	**BISCOITO SALGADO TIPO** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Biscoito salgado tipo cream cracker sem recheio. Composição: biscoito tipo cream cracker, contendo os seguintes Ingredientes: Farinha De Trigo Enriquecida Com Ferro E Ácido Fólico, Gordura Vegetal Interesterificada, Sal, Extrato De Malte, Regulador De Acidez Fosfato Tribásico De Cálcio, Fermentos Químicos: Bicarbonato De Amônio E Bicarbonato De Sódio E Aromatizantes O produto devera estar de acordo com a legislação vigente**. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:** **2.1. GERAIS:** O biscoito salgado tipo lanche sem recheio deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, e/ou com caracteres organolépticos anormais. O produto não devera conter soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substancias corantes. **2.2. ORGANOLÉPTICAS:** - Aspecto: massa torrada Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio **2.4. MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item e, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. **2.5. TOXICOLÓGICAS:** - Corantes artificiais; ausência (critico) **2.6. PRAZO DE VALIDADE:** **O produto deverá ter validade mínima de 8 meses.** **2.7. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.** **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM:**	KG	100	1000	R$ 11,58	R$ 11580

	3.1. PRIMÁRIA: . Identificação do produto, inclusive a marca; . Nome e endereço do fabricante; . Data de fabricação; . Data de validade ou prazo máximo para consumo; . Peso líquido; 160 A 500 grs Componentes do produto; . Número do lote; .Numero de registro do produto no órgão competente. **3.2. SECUNDARIA:** Caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período. **3.3. ROTULAGEM:** O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA.					
12	**CAMOMILA, PARA CHÁ** Constituído de flores de camomila, de espécies vegetais genuínos, de cor amarelada pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem apropriada para entrega. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Com **validade mínima de 10 meses na data da entrega.**	KG	5	50	R$ 42,97	R$ 2148,50
13	**CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU** 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Chocolate em pó com 70% de cacau. Adicionado com no mínimo 12 vitaminas e quatro minerais e fonte de fibras. Contendo basicamente: cacau em pó, açúcar mascavo, malte, fibras, vitaminas e minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação. Não conter corantes, conservantes e gorduras trans. **Validade mínima de dez meses da data**	KG	50	500	R$ 23,12	R$ 11560

	de fabricação. Embalagem primária: Rendimento mínimo de 120 porções de 150 ml por kg. Informação nutricional em 100 gramas do produto: Lipídios, máximo de 6g; Proteínas, mínimo de 10g; Carboidratos, mínimo de 50g; Fibras, mínimo de 13g e Valor Calórico, máximo de 400g. **2. EMBALAGEM** Saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 2 kg e embalagem secundária em caixa com 10 a 12 kg. **3. ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.					
14	**COCO RALADO** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Produto elaborado a partir de coco maduro, obtido da secagem e/ou desidratação e laminação, considerados seguros para a produção do alimento. Podendo ser apresentado com outro ingrediente desde que não descaracterize o produto (Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n°272, de 22/09/05). **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. GERAIS** O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Praticas de Fabricação (Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n° 272, de 22/09/05). **2.2. ORGANOLÉPTICAS:** -Aparência: floco homogêneo; -Cor: branco neve; -Odor: característico, sem sinais de oxidação; -Sabor: próprio, sem sinais de oxidação; - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. - Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes	KG	10	100	R$ 40,62	R$ 4062

	que compõem o produto. **2.3. TOXICOLÓGICAS** - Ausência de corantes; - Ausência do conservador ácido ascórbico; Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n° 265, de 22/09/05. **2.4.** Prazo de Validade: **mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias.** **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **3.1. PRIMÁRIA:** Papéis laminados, resistentes, termossoldado, com capacidade para 01 kg (um quilo do produto). **3.2. SECUNDÁRIA:** caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada. **3.3. ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente					
15	**COLORÍFICO** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente. **2. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **2.1. PRIMÁRIA:** Papéis laminados, resistentes, termossoldado, com capacidade para 01 kg (um quilo do produto). **2.2. ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	KG	10	100	R$ 10,93	R$ 1093
16	**CREME DE LEITE UHT** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Creme de leite; apresentando teor de materia gorda mínima de 25%; embalado em caixinha tetra park, pesando 1kg, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; e	KG	200	2000	R$ 13,64	R$ 27.280

	suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma-146,de 07/03/96; e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pelo mapa.					
17	**CÚRCUMA EM PÓ** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Também conhecido como CÚRCUMA é o produto preparado à base de cúrcuma (*Curcuma longa*), raiz de cúrcuma e fubá de milho processados industrialmente com seleção da matéria-prima, sob condições adequadas de higiene no processo de secagem e manipulação das raízes e embalado também em condições adequadas de higiene. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. GERAIS** O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. **2.2. ORGANOLÉPTICAS:** - aparência: pó - cor: Amarelo-alaranjado - odor: característico, sem sinais de oxidação - sabor: próprio, sem sinais de oxidação. **2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS** – Umidade: máximo 12,0% (g/100g); – - Sódio: 0 mg **2.3.MICROBIOLÓGICAS** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 15, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. **2.4.MICROSCÓPICAS** - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. - Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. **2.5.TOXICOLÓGICAS** - Ausência de corantes, exceto cúrcuma.	KG	5	50	R$ 24,74	R$ 1.237

	- Ausência do conservador ácido sórbico **2.6. Prazo de Validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.** **2.6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias.** **3. EMBALAGEM** **3.1.** A embalagem primária do produto deverá ser papéis laminados, resistentes, termossoldado, com capacidade para 100 (cem) gramas à 500 (quinhentos) gramas. **3.2.** A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 2 (dois) quilos. **3.3.** Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008. **3.4.** Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. **4.2.** Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2. Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão “Industria Brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador) 3. data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou INS), caso utilizado 5. conteúdo líquido 6. condições de armazenamento **2.4.** empilhamento máximo (na embalagem secundária					

18	**DOCE DE LEITE CREMOSO** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** INGREDIENTES Leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, cloreto de sódio, lactose e conservador sorbato de potássio. Não deve conter soro de leite. **Não contém glúten.** **2. EMBALAGEM** **2.1. PRIMÁRIA** Acondicionado em lata hermeticamente fechada, pesando de 4 a 6 kg. **2.2. SECUNDÁRIA** Caixa de papelão reforçado; com **validade mínima de 8 meses a contar da data da entrega**; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos. Administrativos determinados pela ANVISA.	KG	200	2000	R$ 14,74	R$ 29.480
19	**ERVILHA EM CONSERVA** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Produto preparado com ervilha (vegetais selecionados) em grãos, envasados praticamente crus, reidratados ou pré-cozidos, imersos em liquido de cobertura composto por água e sal, podendo conter outras substancias alimentícias aprovadas, submetidos a processamento tecnológico de esterilização comercial, em recipientes hermeticamente fechados. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. GERAIS:** A ervilha em conserva devera ser preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. A ervilha devera ser de tamanhos e formas regulares e ausência de unidades manchadas ou descoloradas. O acondicionamento das hortaliças em conserva deverá ser tal que os respectivos recipientes se apresentem convenientemente cheios e o produto, inclusive liquido de cobertura, ocupe no mínimo 90% da capacidade dos mesmos. Resolução n.º 13/77, da CNNPA/MS,	KG	100	1000	R$ 15,12	R$ 15120

	item 7, subitem 7.1, publicada no DOU. Seção I, Parte I, em 15/07/77. **2.7. PRAZO DE VALIDADE**: mínimo de 24 (vinte e quatro) meses. **2.7.1.** Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de ate 60 dias anterior à data de entrega. **3. EMBALAGEM** **3.1.** A embalagem primaria do produto devera ser bag com revestimento apropriado, fechado, inviolável, com capacidade para 1,5 (um e meio) a 2 (dois) quilos (peso líquido drenado). **3.2.** A embalagem secundaria do produto devera ser caixa de papelão reforçado, que resista as condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 6 (seis) embalagens primárias. **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente. **4.2.** No rótulo das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, ou litografadas, as seguintes informações: **1**- Denominação de venda do produto (nome e marca do produto); **2**- Identificações da origem (nome e endereço do fabricante, pais de origem e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador); **3**- Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e numero do lote; **4**- Listas de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou o seu numero INS), caso utilizados (na embalagem primaria); **5**- Conteúdo líquido drenado; **6**- Condições de armazenamento; **7**- Condições de armazenamento ou conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primaria (na embalagem primaria); **8**- Empilhamento máximo (na embalagem secundaria). **NOTAS:**					

	a) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e numero de lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este ultimo, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. **b)** No rotulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e apos a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo apos a abertura da embalagem primaria. O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.					
20	**EXTRATO DE TOMATE** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Produto simples e concentrado, resultante da concentração da polpa de frutos maduros, sem pele, sem sementes e sem corantes artificiais, de consistência pastosa, processado tecnologicamente, embalado em latas com peso líquido de 4 kg aproximadamente, podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar (Resolução da Diretoria Colegiada- RDC nº 272,de 22/09/05) ,isento de amido de milho de qualquer espécie. O produto deverá estar de acordo com a NTA 32 do Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. ORGANOLÉPTICAS:** - Aparência: pastosa; - Cor: vermelha; - Odor: próprio; - Sabor: próprio. -Ausência de corantes artificiais. -Ausência dos conservadores: dióxido de enxofre e ácido ascórbico. Resolução 04/88, Tabela I, de 24/11/88 do Conselho Nacional de Saúde/MS. Poderão ser efetuadas outras determinações físico- químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda	KG	1.000	10.000	R$ 8,23	R$ 82.300

	quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos ocorrerão por conta do fornecedor. **2.2. PRAZO DE VALIDADE**: mínimo de 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação não superior a 90 (noventa) dias. **3. EMBALAGEM** **3.1. PRIMÁRIA:** latas de folhas de flandres, com verniz sanitário e perfeitamente recravadas ou bag, e não apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alterações do produto. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 4,08 kg. **3.2.** Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº74, de 25/05/95. **3.3. SECUNDÁRIA:** Caixas de papelão reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistentes às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, com capacidade para 6 (seis) embalagens primárias, totalizando peso liquido de 12 (doze) quilos. **3.4.** Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento. **3.5.** Caso a empresa firme contrato com a municipalidade, compromete-se, desde já, a trocar as embalagens, eventualmente avariadas nos procedimentos de carga e descarga, visto que, segundo a Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 – Código de Defesa do Consumidor – Capítulo IV – Seção III – artigo 18, parágrafo 6º - Incisos II e III, tornaram o produto inadequado ao fim a que se destina e impróprio ao consumo, sendo o Setor de Nutrição Escolar também se compromete a adotar todas as precauções para					

	diminuir o risco de avarias e preservar a integridade das embalagens. **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. **4.2.** Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas ou litografadas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: **1-** Denominação de venda do produto (nome do produto e marca); **2.** Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "Industria Brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador); **3.** Data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote; **4.** Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS) caso utilizado; **5.** Conteúdo líquido; **6.** Condições de armazenamento; **7.** Empilhamento máximo (na embalagem secundária) **NOTAS**: **a)** No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária. **b)** O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.					
21	**FARINHA DE MANDIOCA TEMPERADA** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Farinha de mandioca bijú, gordura vegetal, caldo de carne, sal, cebola, salsa, colorífico, pimenta vermelha, orégano e realçador de sabor glutomato monossódico.	KG	50	500	R$ 12,74	R$ 6370

	2. EMBALAGEM E ROTULAGEM PRIMÁRIA: Papéis laminados, resistentes, termossoldado, com capacidade para 0,400 kg do produto. **2.2. SECUNDÁRIA:** Fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 9,6 quilos. **2.3. ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.					
22	**FARINHA DE MILHO EM FLOCOS** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Farinha de milho, bijú **2. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **2.1. PRIMÁRIA:** Saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 0,500 (quilo). **2.2. SECUNDÁRIA:** Fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 quilos. **2.3. ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	KG	50	500	R$ 9,50	R$ 4.750
23	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Farinha de trigo; especial tipo 1; obtida do trigo moído, limpo, desgerminado; de cor branca; isenta de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; validade min.2 meses a contar da entrega, acondicionado em saco de papel branco atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a (portaria nr 354/96). **2. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **2.1. PRIMÁRIA:** Saco de papel atóxico, branco, resistente com capacidade para 1 ou 5 quilograma. **2.2. SECUNDÁRIA:**	KG	100	1000	R$ 3,22	R$ 3220

	Fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. **2.3. ROTULAGEM:** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.					
24	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Farinha de trigo integral; especial tipo 1; obtida do trigo moído, limpo; isenta de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; validade min.2 meses a contar da entrega, acondicionado em saco de papel branco atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a (portaria nr 354/96). **2. EMBALAGEM E ROTULAVEM** **2.1. PRIMÁRIA:** Saco de papel atóxico, branco, resistente com capacidade para 1 ou 5 quilograma. **2.2. SECUNDÁRIA:** Fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. **2.3. ROTULAGEM:** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	KG	50	500	R$ 6,32	R$ 3160
25	**FEIJÃO CARIOCA** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Feijão carioquinha, tipo 1 “in natura constituído de, no mínimo, 95% de grãos inteiro, na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros e secos, sãos, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. .Embalagem com identificação e especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade. Deverá seguir as especificações de rotulagem de acordo com a Legislação Federal	KG	1500	15.000	R$ 6,95	R$ 104.250

	Específica. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. GERAIS** O produto feijão "in natura", devera ser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo 1, conforme Anexo I e item 4.4 da Portaria 161 de 24/07/87 do Ministério da Agricultura - M.A., complementada pelas Portarias 08 de 19/08/87, e 12 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - M.A., para efeito de classificação. **2.2.ORGANOLÉPTICAS:** - Aspecto: grãos - Cor: característica da espécie - Odor: próprio **2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:** - Umidade: máxima 15% em peso Portaria nº 161 de 24/07/87, M.A., item 4.4. sub-item 4.4.1. **2.4.MICROSCÓPICAS:** - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78, da C.N.N.P.A., NTE 12/3, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78. **2.5.TOXICOLÓGICAS:** - Ausência de defensivos agrícolas organoclorados (Portaria nº 329, M.A, de 02/09/85, parágrafo 1º, Seção I). Afla toxinas: máximo 30 ppb de B1 + G1 (Resolução nº 34/76, publicada em 19/01/77, Seção I, Parte I, da CNNPA/MS). **2.6. VALIDADE:** mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de ate 30 (trinta) dias. **3. EMBALAGEM** **3.1. PRIMÁRIA:** saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 1 (um) quilo. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. **3.2. SECUNDÁRIA:** fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que					

	suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem secundária deverão estar impressas as informações sobre condições de armazenamento e empilhamento máximo.					
26	**FEIJÃO PRETO** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Feijão especial tipo I , natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. GERAIS** O produto feijão "in natura", devera ser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo 1, conforme Anexo I e item 4.4 da Portaria 161 de 24/07/87 do Ministério da Agricultura - M.A., complementada pelas Portarias 08 de 19/08/87, e 12 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - M.A., para efeito de classificação. **2.2.ORGANOLÉPTICAS:** - Aspecto: grãos - Cor: preta; característica da espécie - Odor: próprio **2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:** - Umidade: máxima 15% em peso Portaria nº 161 de 24/07/87, M.A., item 4.4. subitem 4.4.1. **2.4.MICROSCÓPICAS:** - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Resolução 12/78, da C.N.N.P.A., NTE 12/3, item 8, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 24/7/78.	KG	100	1000	R$ 7,37	R$ 7.370

	2.5.TOXICOLÓGICAS: - Ausência de defensivos agrícolas organoclorados (Portaria nº 329, M.A, de 02/09/85, parágrafo 1º, Seção I). - Aflatoxinas: máximo 30 ppb de B1 + G1 (Resolução nº 34/76, publicada em 19/01/77, Seção I, Parte I, da CNNPA/MS). **2.7. VALIDADE:** mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de ate 30 (trinta) dias. **3. EMBALAGEM** **3.1. PRIMÁRIA:** saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 1 (um) quilo. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. **3.3. SECUNDÁRIA:** fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. **4. ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem secundária deverão estar impressas as informações sobre condições de armazenamento e empilhamento máximo.					
27	**FERMENTO QUIMICO EM PÓ** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. **2. EMBALAGEM E ROTULAGEM** Acondicionado em lata hermeticamente fechada, com tampa dosadora, contendo 100 grs; O produto deverá ser rotulado de	KG	5	50	R$ 20,50	R$ 1025

	acordo com a legislação vigente.					
28	**FUBÁ ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Tipo Mimoso; 100 % milho, oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter material terroso, parasitas e detritos de animais e vegetais. O produto deverá ter a composição centesimal aproximada de: proteínas= 7,2g; lipídios= 5g; e glicídios= 74g. - Aspecto: próprio Cor: característica da espécie Sabor: característico **Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Com data de fabricação abaixo de 30 dias no ato da entrega.** **Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de ate 30 (trinta) dias.** **2. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **2.1. PRIMÁRIA:** saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 1 (um) quilo e estar impresso as informações exigidas por lei, identificando o número de registro no órgão competente com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. **2.2. SECUNDÁRIA:** fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. **2.3. ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	KG	50	500	R$ 3,32	R$ 1.660
29	**LEITE EM PÓ INTEGRAL** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**	KG	100	1000	R$ 37,84	R$ 37.840

	Leite em pó integral de procedência nacional. **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO** Aspecto: pó uniforme, sem grumos, homogêneo e fino, cor branca amarelada, não conter substancias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Características físico-químicas: o leite em pó deverá conter apenas proteínas, açucares, gorduras e outras substancias minerais do leite, salvo quando ocorrer originada por processo tecnologicamente adequado. Odor: lácteo característico, semelhante ao leite no estado liquido, não rançoso. Requisitos: matéria gorda (%m/m), maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m) máxima 3,5; proteínas (%m/m), maior ou igual a 26,0; indice de insolubilidade (100g) máxima de 1,0 ml; ph (solução 10%) entre 6,0 a 6,8. **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM** Embalagem: com peso líquido de 1kg (de acordo com o pedido); embalagem deverá estar adequada para as condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção apropriada contra contaminação. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.					
30	**LOURO EM FOLHAS** Especificação: em folhas secas, sãs, limpas, de coloração característica, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado.	KG	5	50	R$ 71,98	R$ 3.599
31	**MACARRÃO TIPO AVE MARIA** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Produto obtido da farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, adicionado de água potável podendo conter ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico. O produto deverá ser classificado como massa seca em formato de parafuso. Contém glúten. **2. CARACTERÍSTICAS**	KG	100	1000	R$ 4,64	R$ 4.640

	GERAIS DO PRODUTO O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O massa deverá ser fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente, em especial, as Portarias nº 27, 31 e 33/98 de 13/01/98, da SVS/MS. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Praticas de Fabricação (Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n° 263, de 22/09/05). **O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar- se fermentado ou rançoso.** - Aspecto: característico - Cor: característica - Odor: característico - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. - Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 gramas. Portaria 74/94, de 04/08/94, Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. - Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. - Corantes: serão permitidos somente corantes naturais (cúrcuma ou urucum) Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de ate 30 (trinta) dias anterior, a data de entrega e validade de 12 meses. **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **3.1. PRIMÁRIA:** saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 500 g. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO n° 74, de 25/05/95.					

	3.2. SECUNDÁRIA: saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 10 kg. **3.3. ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. **NOTAS:** **a)** A impressão do subitem (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e numero de lote) poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este ultimo, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. **b)** No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e apos a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo apos a abertura da embalagem primaria.					
32	**MACARRÃO TIPO LETRINHAS** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Produto obtido da farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, adicionado de água potável podendo conter ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico. O produto deverá ser classificado como massa seca em formato de parafuso. contém glúten. **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO** O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O massa deverá ser fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente, em especial, as Portarias nº 27, 31 e 33/98 de 13/01/98, da SVS/MS. Poderá conter os aditivos	KG	100	1000	R$ 5,02	R$ 5.020

	permitidos pela legislação. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Praticas de Fabricação (Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n° 263, de 22/09/05). **O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar- se fermentado ou rançoso.** - Aspecto: característico - Cor: característica - Odor: característico - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. - Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 gramas. Portaria 74/94, de 04/08/94, Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. - Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. - Corantes: serão permitidos somente corantes naturais (cúrcuma ou urucum) Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior, a data de entrega e validade de 12 meses. **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **3.1. PRIMÁRIA:** saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 500 g. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO n° 74, de 25/05/95. **3.2. SECUNDÁRIA:** saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 10 kg. **3.3. ROTULAGEM** O produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente. **NOTAS:** **a)** A impressão do subitem (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e numero de lote) poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este ultimo, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da					

	embalagem. **b)** No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e apos a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.					
33	**MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Produto obtido da farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, adicionado de água potável podendo conter ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico. O produto deverá ser classificado como massa seca em formato de parafuso. contém glúten. **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO** O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O massa deverá ser fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente, em especial, as Portarias nº 27, 31 e 33/98 de 13/01/98, da SVS/MS. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Praticas de Fabricação (Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n° 263, de 22/09/05). **O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar- se fermentado ou rançoso.** - Aspecto: característico - Cor: característica - Odor: característico - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. - Fragmentos de insetos: máximo de	KG	100	1000	R$ 5,01	R$ 5.010

	225 em 225 gramas. Portaria 74/94, de 04/08/94, Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. - Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. - Corantes: serão permitidos somente corantes naturais (cúrcuma ou urucum) Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de ate 30 (trinta) dias anterior, a data de entrega e validade de 12 (doze) meses. **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **3.1. PRIMÁRIA:** saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 500 g. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. **3.2. SECUNDÁRIA:** saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 10 kg. **3.3. ROTULAGEM** O produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente. **NOTAS:** **a)** A impressão do subitem (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e numero de lote) poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este ultimo, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. **b)** No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e apos a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primaria.					
34	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Produto obtido da farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, adicionado de água potável podendo conter ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico. O produto	KG	100	1000	R$ 7,29	R$ 7.290

PREF. MUN. DE NOVA EUROPA
fls. _____

	deverá ser classificado como massa seca em formato de parafuso. contém glúten. **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO** O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O massa deverá ser fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente, em especial, as Portarias nº 27, 31 e 33/98 de 13/01/98, da SVS/MS. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Praticas de Fabricação (Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n° 263, de 22/09/05). **O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar- se fermentado ou rançoso.** - Aspecto: característico - Cor: característica - Odor: característico - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. - Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 gramas. Portaria 74/94, de 04/08/94, Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. - Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. - Corantes: serão permitidos somente corantes naturais (cúrcuma ou urucum) Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de ate 30 (trinta) dias anterior, a data de entrega e validade de 12 (doze) meses. **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **3.1. PRIMÁRIA:** saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para					

	500 g. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. **3.2. SECUNDÁRIA:** saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 12 kg. **3.3. ROTULAGEM** O produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente. **NOTAS:** **a)** A impressão do subitem (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e numero de lote) poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este ultimo, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. **b)** No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e apos a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primaria.					
35	**MANTEIGA COM SAL 500G;** Manteiga com sal de primeira qualidade, em embalagem primária de 500g hermeticamente fechada, acondicionada em caixa de papelão reforçado. Transportada e conservada a temperatura abaixo de 10ºC, e suas condições devem estar de acordo com a Portaria MA-146, de 07/03/96 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA. **Validade mínima na data da entrega de 48 dias.**	KG	50	500	R$ 20,30	R$ 10.150
36	**MARGARINA COM SAL 500G** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** **Ingredientes:** Óleos Vegetais Líquidos e Interesterificados, Água, Sal (Cloreto de Sódio), Soro de Leite em Pó, Leite em Pó Desnatado, Vitamina A, Estabilizantes: Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos e Lecitina de Soja, Conservadores: Sorbato	KG	150	1500	R$ 7,15	R$ 10.725

	de Potássio e Benzoato de Sódio, Acidulante: Ácido Cítrico, Antioxidantes: TBHQ, BHT, EDTA, Aromatizante: Aroma Idêntico ao Natural, Corantes: Urucum, Curcúma e Beta Caroteno. Não contém glútem **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** **2.1. GERAIS:** O produto devera ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico- sanitárias e as Boas Praticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. **2.2. ORGANOLÉPTICAS:** - Aspecto: emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme. - Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea, normal. - Odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal **2.3. FÍSICO-QUÍMICAS em 100 gramas:** - Lipídios: 80% - Ausência de gordura trans - Carboidrato: 0 - Proteína: 0 -VCT: 720 kc/100g - Validade: 6 meses **3. EMBALAGEM** **3.1. Primária:** Potes de polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro, opaco, com tampa para contato direto com alimento, mantendo a perfeita vedação da embalagem antes e após abertura. Pesando 500g. **3.2. Secundária:** Caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores lacradas com fitas adesivas, adequadas ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. **4. ROTULAGEM** **4.1.** O produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade do produto a temperatura ambiente; Data de fabricação do produto; Numero de registro do produto no					

	órgão competente; Numero do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual; -Indicação do local apropriado para abertura da embalagem primaria					
37	**MASSA PARA LASANHA, COM OVOS, PRÉ COZIDA 500G** 1. **DESCRIÇÃO DO OBJETO** Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico,clara de ovo e corantes naturais urucum e cúrcum. A forma de uso deve ser diretamente ao forno. **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO** O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O massa deverá ser fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente, em especial, as Portarias nº 27, 31 e 33/98 de 13/01/98, da SVS/MS. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Praticas de Fabricação (Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n° 263, de 22/09/05). - Aspecto: característico - Cor: característica - Odor: característico - Ausência de sujidades, parasitos e larvas. - Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 gramas. Portaria 74/94, de 04/08/94, Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. - Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. - Corantes: serão permitidos somente corantes naturais (cúrcuma ou urucum)	PACOTE	20	200	R$ 8,07	R$ 1.614

	Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de ate 30 (trinta) dias anterior, a data de entrega e validade de 12 (doze) meses. **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **3.1. PRIMÁRIA:** saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para de 200g a 500g. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. **3.2. SECUNDÁRIA:** saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade máxima para 12 kg. **3.3. ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. **NOTAS:** **a)** A impressão do subitem (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e numero de lote) poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este ultimo, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. **b)** No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e apos a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo apos a abertura da embalagem primaria.					
38	**MILHO EM CONSERVA** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Produto preparado com milho em grãos, embasados praticamente crus, reidratados ou pré-cozidos, imersos em liquido de cobertura composto por água e sal, podendo conter outras substancias alimentícias aprovadas, submetidas a adequado processamento tecnológicas de esterilização comercial, em recipientes hermeticamente fechados. **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO** O milho em conserva devera ser preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa,	KG	100	1000	R$ 14,05	R$ 14.050

	parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. O milho devera ser de tamanhos e formas regulares e ausência de unidades manchadas ou descoloridas. O acondicionamento das hortaliças em conserva devera ser tal que os respectivos recipientes se apresentem convenientemente cheios e o produto, inclusive liquido de cobertura, ocupe no mínimo 90% da capacidade dos mesmos. Resolução n.º 13/77, da CNNPA/MS, item 7, subitem 7.1, publicada no DOU. Seção I, Parte I, em 15/07/77. **2.1. SENSORIAL:** - Aspecto: próprio dos ingredientes - Cor: própria do produto - Odor: próprio dos ingredientes **2.2. FÍSICO-QUÍMICAS:** - pH: 5,5 - 6,5 **2.3. MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/10/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 9, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/10/01. **2.4. MICROSCÓPICAS:** Ausência de sujidades, parasitos, parte de insetos, fungos, leveduras, detritos de animais ou vegetais e de outras substancias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequado. Resolução n.º 13/77, da C.N.N.P.A./MS, item 5, subitem 5.1, publicada no D.O.U., Seção I, Parte I, em 15/07/77. - Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. **2.5. <u>Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 dias anterior a data de entrega e prazo de validade de 24 meses.</u>** **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **3.1.** A embalagem primaria do produto devera ser bag, com revestimento apropriado, fechado, inviolável, com capacidade de 1,5 (um e meio) a 2 (dois) quilos (peso liquido drenado).					

	3.2. A embalagem secundaria do produto devera ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 6 (seis) embalagens primarias, totalizando peso liquido drenado de 12 (doze) quilos. Empilhamento máximo. **3.3. ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.					
39	**MILHO PARA CANJICA** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Produto em grãos, branca, despeculiada, tipo I, não contendo impurezas ou carunchos. **2.2. ORGANOLÉPTICAS:** - Aspecto: em grãos uniformes - Cor: característica da espécie - Sabor: característico **2.3. PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. **2.3.1** Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de ate 30 (trinta) dias. **2.3.2** A critério da Cozinha Piloto, poderão ser aceitos produtos com data de empacotamento com período diverso do estabelecido, desde que a empresa solicite autorização por escrito para este procedimento à Prefeitura Municipal de Nova Europa, antes do cronograma de entrega. Tal solicitação será avaliada pela nutricionista técnica responsável pela alimentação escolar de Nova Europa, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento aos beneficiários. **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **3.1. PRIMÁRIA:** saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 500 g, estar impresso as informações exigidas por lei, identificando o número de registro no órgão competente com rótulo contendo todas as	KG	100	1000	R$ 8,56	R$ 8560

	informações do produto de acordo com a legislação vigente. **3.2. SECUNDÁRIA:** fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. **3.3. ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.					
40	**MILHO PARA PIPOCA** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Produto em grãos, despeculiada, tipo I, não contendo impurezas ou carunchos. **2.2. ORGANOLÉPTICAS:** - Aspecto: em grãos uniformes - Cor: característica da espécie - Sabor: característico **2.3. PRAZO DE VALIDADE:** **Prazo mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias.** **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **3.1. PRIMÁRIA:** saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 500 g, estar impresso as informações exigidas por lei, identificando o número de registro no órgão competente com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. **3.2. SECUNDÁRIA:** fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou	KG	100	1000	R$ 7,70	R$ 7.700

	inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. **3.3. ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.					
41	**MOLHO REFOGADO DE TOMATE** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Molho elaborado a base de polpa de tomate, cebola, açúcar, sal, amido de milho modificado, e especiarias, alho, salsa, pimenta do reino, glutamato monossódico e conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio. embalado em bag com peso líquido de 4,1 Kg (quatro) aproximadamente. **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO** **2.1. ORGANOLÉPTICAS:** - Aparência : tomate em polpas - Cor: vermelha - Odor: próprio - Sabor: próprio **2.2. MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os padrões e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 9, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. **2.3. FÍSICO-QUÍMICAS** -Substância seca, menos cloreto de sódio: mínimo de 18% p/p. -Açúcar: máximo de 1% p/p. -Cloreto de sódio (NaCl): máximo de 5% p/p. - pH: máximo 4,5 **2.4. MICROSCÓPICAS:** -Ausência de sujidades, parasitos e larvas. É tolerado, na contagem pelo método de Howard, apresentar no máximo 40% de campos positivos com filamentos micelianos. **2.5. TOXICOLÓGICAS** -Ausência de corantes artificiais. -Ausência dos conservadores: dióxido de enxofre e ácido ascórbico. Resolução 04/88, Tabela I, de 24/11/88 do Conselho Nacional de Saúde/MS. Poderão ser efetuadas outras determinações físico- químicas,	KG	1000	10.000	R$ 8,73	R$ 87.300

	microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos ocorrerão por conta do fornecedor. **2.6. PRAZO DE VALIDADE**: **mínimo de 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 90 (noventa) dias.** **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **3.1. PRIMÁRIA**: Embalagem; embalado em bag ou lata com peso líquido de 2(dois) a 4,08 Kg (quatro) aproximadamente **3.2. SECUNDÁRIA:** caixas de papelão reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistentes às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo, no máximo, 16 (dezesseis) quilos e 400 (quatrocentos) gramas. Serão consideradas impróprias e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento. **3.3. ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.					
42	**ÓLEO DE SOJA** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Óleo de soja refinado e comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de Glycine max L. (soja), na forma líquida a temperatura de 25°C. **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO** O produto devera estar de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 270 de 22/09/05, da ANVSA/MS. O produto devera ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não	L	300	3000	R$ 7,94	R$ 23.820

	produzam, desenvolvam e/ou agreguem substancias físicas químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Praticas de Fabricação. **2.2. SENSORIAIS:** - Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25ºC - Cor: característica - Odor: característico **2.3. FÍSICO-QUÍMICAS** - Acidez: máximo 0,6 mg/KOH/g - Índice de peroxido: máximo 10 meq/kg A identidade do óleo de soja (óleos vegetais) deve atender aos requisitos de composição estabelecidos em normas do Codex Alimentarius – FAO/OMS. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n.º 270 de 22/09/05, da ANVSA/MS. **2.4**. **TOXICOLÓGICAS** - Contaminantes Inorgânicos: - Ferro: máximo de 1,5 mg/kg - Cobre: máximo de 0,1 mg/kg - Chumbo: máximo de 0,1 mg/kg Decreto Estadual 12.486 de 20.10.78, NTA 50, item 6.2 e Portaria n.º 685 SVS/MS de 27/08/98, item 2 do Anexo, publicada em 24/09/98. **2.5. PRAZO DE VALIDADE**: mínimo de 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de ate 30 (trinta) dias. **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **3.1.** A embalagem primaria do produto devera ser PET – Poli Tereftalato de Etileno, inviolável, com capacidade para 900 (novecentos) mililitros. **3.2. SECUNDÁRIA:** caixas de papelão reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistentes às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Empilhamento máximo **ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação					

	vigente.					
43	**ORÉGANO 500G** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Folha do *Origanum vulgare L.* acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado "Orégano". **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO** O orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. - Aspecto: folha ovalada seca - Cor: verde-pardacenta. - Cheiro: próprio. - Sabor: próprio. - Ausência de qualquer aditivo e/ou coadjuvantes de tecnologia/elaboração. **Prazo de validade mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.** **Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 90 (noventa) dias.** **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **3.1. PRIMÁRIA:** filme de polipropileno bi- orientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para ate 01 (um) quilo **3.2. SECUNDÁRIA:** caixa de papelão reforçado, que resista as. condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada. **ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	PACOTE	5	50	R$ 14,41	R$ 720,50
44	**SAGU 500G** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Produto produzido da fécula da mandioca. **2. EMBALAGEM** **2.1. PRIMÁRIA:** saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 500 g, estar impresso as informações exigidas por lei, identificando o número de registro no órgão competente com rótulo contendo todas as informações do produto de	PACOTE	20	200	R$ 10,09	R$ 2018

	acordo com a legislação vigente. **2.2. SECUNDÁRIA:** fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. **3. ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.					
45	**SAL REFINADO IODADO** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e iodo. **2. PRAZO DE VALIDADE**: **2.1.** O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses ou, no caso da empresa considerá-lo "Produto não Perecível", deverá fazer uso desta expressão no rótulo das embalagens estando, desta forma, assumindo o compromisso por esta afirmação e ciente de que será responsabilizada e penalizada, em qualquer tempo, no caso do mesmo perder suas características próprias (descritas no Edital) ou perecer. **2.2.** Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 90 (noventa) dias, caso tenha 12 meses de validade. Para prazos de validade superiores, poderá ser entregue produto com data de empacotamento de até 45 dias. **3. EMBALAGEM** **3.1. PRIMÁRIA**: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade para 1 (um) quilo. **3.2. SECUNDÁRIA**: fardo plástico atóxico, transparente, termossoldado	KG	100	1000	R$ 1,87	R$ 1.870

	ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (trinta) quilos. **4. ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.					
46	**SALSA DESIDRATADA 500G** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Salsa desidratada **2. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **2.1. PRIMÁRIA**: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade para 1 (um) quilo. **3.2. ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	PACOTE	20	200	R$ 16,58	R$ 3.316
47	**TRIGO PARA KIBE** **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Trigo para quibe embalado em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade para 500g. **2. VALIDADE:** Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de ate 30 (trinta) dias, com validade de no mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **PRIMÁRIA:** saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 0,5 a 1 (um) quilo. **SECUNDÁRIA:** fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. **ROTULAGEM**; O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	KG	5	50	R$ 12,76	R$ 638
48	**VINAGRE DE VINHO BRANCO**	L	100	1000	R$ 6,02	R$ 6020

	1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Produto resultante da fermentação acética do vinho branco. **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO** O vinagre de vinho branco é o produto obtido da fermentação acética do vinho, sendo que a classificação em branco será de acordo com a matéria prima que lhe deu origem. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para nutrição dos microorganismos acidificantes. Não será permitida a adição de ácidos orgânicos estranhos e ácidos- minerais livres. **2.2. SENSORIAL:** Aspecto: líquido, límpido e sem depósito. Cor: de acordo com a matéria prima que lhe deu origem Odor: característico Portaria n.º 371 do Ministério da Agricultura, item 6, subitem 6. 1, publicada no D.O.U. em 19/9/74. **2.3. FÍSICO-QUÍMICAS** - Acidez volátil, em ácido acético, em g/100ml: mínimo 4.0 - Álcool etílico em graus G.L., a 20ºC, máximo 1,0 - Cinzas em g/l: mínimo 1,0 - Extrato seco reduzido em g/l: tintos: mínimo 7,0 brancos: mínimo 6,0 - Sulfatos de potássio em g/l: máximo 1,0 Portaria n.º 745, de 24/10/77, do Ministério da Agricultura, item 5, subitem 5.1. **2.4. MICROSCÓPICAS** O fermentado acético deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Portaria n.º 371 do Ministério da Agricultura, item 4, publicada no D.O.U. em 19/9/74. **2.5. TOXICOLÓGICAS** - Conservadores e corantes: Serão permitidos os constantes do Anexo da Resolução n.º382 de 05/08/99, ANVS/MS, item 13.10, publicada no D.O.U.em 09/08/99.					

	Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de ate 30 (trinta) dias e validade de no mínimo de 12 (doze) meses. **3. EMBALAGEM E ROTULAGEM** **3.1. PRIMÁRIA:** recipiente plástico, com tampa inviolável, hermeticamente vedado e com capacidade para 750 ml (setecentos e cinqüenta mililitros). **3.2. SECUNDÁRIA:** caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 12 (doze) embalagens primárias. Para o volume do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento. **ROTULAGEM** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.					

1.3. Os bens de consumo objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.4. **O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso**, na forma do Decreto nº 1.501/2025.

1.5. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar.

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

3.1. A descrição da solução como um todo se encontra estabelecida no Estudo Técnico Preliminar.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

INDICAÇÃO DE MARCAS

4.2. Para esta contratação não haverá indicação de marca específica, mas que sejam produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

4.3. **Não há necessidade de análise de amostra para a referida contratação.**

SUBCONTRATAÇÃO

4.4. **Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.**

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

4.5. **Não haverá exigência da garantia da contratação** nos termos do artigo 96 e seguintes da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. **Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em até 7 (sete) dias úteis após o recebimento da autorização de fornecimento na Cozinha Piloto, localizada na Rua Francisco Metidieri, n° 300, Centro, Nova Europa/SP, visando não comprometer a produção e a distribuição das refeições escolares e as atividades em âmbito escolar.**

5.2. **No ato da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, do (a) servidor (a) do Contratante responsável pelo recebimento.** Além disso, o (a) funcionário (a) responsável pelo recebimento de mercadorias, no local estabelecido, registrará não conformidades quantitativas e/ou qualitativas em documento específico.

5.3. **Quando houver necessidade de alterações no local, data e horário das entregas, a nutricionista escolar irá planejar e acordar, antecipadamente, com o fornecedor.**

5.4. **Fica vedado ao fornecedor alterar o local de entrega estabelecido nas requisições sem o consentimento prévio da nutricionista responsável ou de algum responsável da Secretaria Municipal da Educação.**

5.5. **O fornecedor deverá comunicar antecipadamente à nutricionista responsável pela alimentação escolar, qualquer eventualidade que acarrete a impossibilidade no cumprimento das entregas solicitadas** (atraso, quantidade e qualidade

solicitada, data ou horário programado). Em caso de não cumprimento, o mesmo arcará com as devidas consequências e penalidades advindas deste ato.

5.6. **O prazo de entrega do objeto licitado deverá ser semanal, entre segunda e sexta-feira das 06:00 às 14:00 na Cozinha Piloto localizada na Rua Francisco Metidieri, n° 300, Centro, Nova Europa/SP.**

5.7. A exigência de produtos de qualidade é fundamental para assegurar que os alimentos fornecidos e que atendam aos padrões adequados de higiene e segurança.

5.8. **A licitante vencedora fornecerá os produtos em perfeito estado de conservação, devendo conter na embalagem informações do fabricante, especificação do produto, data do empacotamento, validade mínima, atendendo aos preceitos emanados do art. 13, nos § 1º e 2º da Lei nº 11.947/2009.**

> § 1º Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE **deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade**, dispensados dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações. (Incluído pela Lei nº 15.226, de 2025)
>
> § 2º O instrumento convocatório e o contrato para aquisição de gêneros alimentícios por meio de licitação, chamada pública ou qualquer outro mecanismo de contratação admitido deverão prever o cumprimento do disposto no § 1º deste artigo. (Incluído pela Lei nº 15.226, de 2025)

5.9. Desse modo, **verifica-se que um alimento que possuir prazo total de validade de 100 dias (contados da data de fabricação até o vencimento), somente poderá ser entregue ao PNAE se apresentar, no mínimo, 50 dias de validade remanescente. Esse critério visa impedir o fornecimento de produtos próximos ao vencimento, assegurando a qualidade dos gêneros alimentícios e contribuindo para a redução de desperdícios**. É importante ressaltar que essa regra estabelecida pela Lei 15.226/2025 está em vigor desde 1º de janeiro de 2026.

5.10. **Os produtos não serão recebidos se as embalagens apresentarem sinais de violação, aderência, umidade ou inadequação em relação ao conteúdo, e não estiverem devidamente identificados**, devendo atender às diretrizes previstas na legislação vigente.

5.11. **Todos os custos com fretes, taxas, impostos, pedágios, e/ou quaisquer outras despesas que, porventura, ocorrerem será de responsabilidade da empresa vencedora.**

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. **A Ata de Registro, como instrumento equivalente ao contrato, é o documento vinculativo e obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação**, no qual são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos ou as

entidades participantes e as condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no edital da licitação;

6.2. **As disposições contidas em Edital e seus anexos deverão ser executados fielmente pelas partes, conforme as normas emanadas da Lei de Licitações e Contratos Administrativos, sendo que cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.**

6.3. **As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas exclusivamente por escrito**, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DO OBJETO E DO PAGAMENTO

7.1. **O objeto da licitação será recebido de forma parcelada.**

7.2. **A empresa detentora da Ata de Registro de Preços deverá fornecer qualquer quantidade solicitada pelo Município, não podendo, portanto, estipular cotas mínimas ou máximas inerentes ao objeto do processo licitatório.**

7.3. **Só serão consideradas recebidas as quantidades que estiverem especificadas no Pedido de Compras / Autorização de Fornecimento**.

7.4. **Os produtos poderão ser rejeitados, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência** e na proposta, **devendo ser substituídos, a contar da notificação da contratada, às suas custas**, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.5. **Os gêneros alimentícios serão recebidos de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal** ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.6. **Nos termos do art. 58, II, do Decreto Municipal nº 1501/2025, o objeto será recebido:**

a) provisoriamente, em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado;

b) definitivamente, para efeito de verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, em até 30 (trinta) dias da comunicação escrita do contratado.

7.7. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.8. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

LIQUIDAÇÃO

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, após o recebimento provisório e definitivo, se for o caso, ocorrerá à liquidação da despesa, nos termos da legislação vigente.

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

7.11. **A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal**, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

PRAZO DE PAGAMENTO

7.12. **O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados da finalização da liquidação da despesa.**

7.13. No caso de atraso pelo 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.

FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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

7.17. **O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar**.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

8.2. Para fins de habilitação, **deverá o licitante comprovar o atendimento dos requisitos previstos no edital de licitação.**

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor aceito para contratação deverá estar compatível com o valor de mercado, estabelecido através de estimativa de preços, nos termos do art. 23 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

9.2. **Será considerada vencedora a proposta de MENOR PREÇO POR ITEM, desde que a empresa ofertante comprove sua regularidade com os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, e tenha como cumprir os prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência.**

9.3. **O preço médio estimado desta aquisição é de R$ 788.092,00 (Setecentos e oitenta e oito mil, noventa e dois reais).**

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Como a presente proposta de certame licitatório baseia-se em uma Ata de Registro de Preços, **a indicação de adequação orçamentária ocorrerá apenas em eventual solicitação do produto.**

11. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, conforme o Termo de Referência e seus anexos;

11.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

11.3. **Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído no total ou em parte, às suas expensas;**

11.4. **Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;**

11.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

11.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Termo de Referência;

11.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Termo de Referência;

11.8. **Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de um mês.**

11.9. **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.**

12. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

12.1. **O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência 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;

12.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

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

12.4. **Atender às determinações regulares emitidas pela contratante com fulcro no art. 137, II, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;**

12.5. **Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Termo de Referência, os gêneros alimentícios nos quais se verificarem vícios;**

12.6. **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;

12.7. **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;**

12.8. **Manter durante toda a vigência do Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;**

12.9. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da contratação,

12.10. 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 de Licitações e Contratos Administrativos;

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

13. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

13.1. **Será designada como gestora do contrato a Sra. Ana Carolina Ferreira de Oliveira.**

13.2. **Será designada como fiscal do Contrato a Sra. Roseli Cristina de Oliveira Damaceno.**

Nova Europa/SP, 08 de setembro de 2026.

Responsável pela elaboração do Termo de Referência
Fernanda Antônia Capovilla Pomim
Secretaria da Educação

PREF. MUN. DE NOVA EUROPA
fls. _____

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 96/2026

OBJETO: **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ESTOCÁVEIS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE NOVA EUROPA/SP PELO PERÍODO DE 12 MESES.**

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:	
RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ:	
INSCRIÇÃO ESTADUAL:	
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM ( ) NÃO( )	
ENDEREÇO:	
BAIRRO:	**CIDADE:**
CEP:	**E-MAIL:**
TELEFONE:	**FAX:**
CONTATO DA LICITANTE:	**TELEFONE:**
BANCO DA LICITANTE:	**CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:**
Nº DA AGÊNCIA:	

ITEM	DESCRITIVO MÍNIMO	QTD.	MARCA	R$ UNIT.	R$ TOTAL
TOTAL POR EXTENSO:					

OBSERVAÇÕES:
a) **O frete deverá ser por conta da empresa vencedora.**
b) **A empresa que não apresentar a Nota Fiscal Eletrônica terá seu pagamento retido.**
c) Prazo de entrega:
d) Prazo de Validade da Proposta:

DECLARAÇÕES:
1 - Declaro que todos os produtos ofertados atendem a todas as características e exigências do Edital.
2 - **Declaro que, se vencedora desta licitação, comprometo-me a entregar seu objeto dentro das condições, quantitativos e especificações e prazos estabelecidos neste Edital** e no seu ANEXO I, sem a necessidade de aquisição de acessórios ou materiais suplementares;

PREF. MUN. DE NOVA EUROPA
fls. _____

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como quaisquer despesas que incidam sobre a contratação.

LOCAL, ____ de _____ de _____.

_____

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

OBS. SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS LICITANTES.

PREF. MUN. DE NOVA EUROPA
fls. _____

ANEXO III – DECLARAÇÃO EPP/ME

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 96/2026

OBJETO: **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ESTOCÁVEIS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE NOVA EUROPA/SP PELO PERÍODO DE 12 MESES.**

(Nome da empresa), CNPJ / MF nº, sediada (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o (a) Senhor (a)..., portador do RG nº..., CPF nº..., DECLARA sob as penas da Lei que:

a) cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, como condição para aplicação do disposto no item 5.7.1 deste edital, observado o disposto no art. 4º, § 1º, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

b) em observância do limite de valores estabelecido em lei, limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, observado o disposto no art. 4º, § 2º, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

_____,___ de _____de 2026.

_____

Nome e nº da cédula de identidade do declarante

PREF. MUN. DE NOVA EUROPA
fls. _____

ANEXO IV – DECLARAÇÃO CONJUNTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 96/2026

OBJETO: **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ESTOCÁVEIS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE NOVA EUROPA/SP PELO PERÍODO DE 12 MESES.**

(Nome da empresa), CNPJ / MF nº, sediada (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o (a) Senhor (a)..., portador do RG nº..., CPF nº..., DECLARA sob as penas da Lei que:

1. Atende aos requisitos de habilitação, sendo que o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;
2. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específica.
3. Tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
4. Suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
5. Está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
6. **Inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;**
7. **Não mantém em seu quadro de pessoal, menores de 18 (dezoito) anos, em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos**;
8. Recebeu todos os documentos e informações, assim como conhece e acata as condições para o cumprimento das obrigações objeto da Licitação.
9. Os documentos apresentados por meio do sistema eletrônico são autênticos aos originais.
10. **Não possui servidor público ou agente político no quadro funcional da empresa licitante**.

Por ser expressão da verdade, assino a presente declaração.

Dados do representante da empresa que assinará a **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS e o TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO**, conforme consta no contrato social ou procuração:	
Nome:	
R.G nº:	
C.P. F nº:	

PREF. MUN. DE NOVA EUROPA
fls. _____

Endereço Residencial:	
E-mail:	
Cargo do Representante Legal:	

_____,___ de _____de 2026.

_____
Nome e nº da cédula de identidade do declarante

ANEXO V – MODELO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº .../2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 96/2026

Aos... (...) dias do mês de... do ano de 2026 (dois mil e vinte e seis), presente de um lado o **MUNICÍPIO DE NOVA EUROPA**, pessoa jurídica de direito público, situada na Rua 15 de Novembro, nº 75, Centro, inscrita no CNPJ sob nº 71.989.982/0001-34, neste ato devidamente representada pela Prefeita Municipal, a Sra. LIDIANE LUIZE RODRIGUES, brasileira, divorciada, portadora da cédula de identidade nº [redacted] e inscrita no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº [redacted], residente e domiciliada na cidade de [redacted], Estado de [redacted], na Rua [redacted], nº [redacted], Bairro [redacted], daqui por diante denominado simplesmente, "CONTRATANTE" quando se tratar de ÓRGÃO GERENCIADOR, nos termos da **Lei de Licitações e Contratos Administrativos**, à empresa ..., inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda sob o nº ..., Inscrição Estadual nº ..., estabelecida na Rua/Av. ..., nº..., Bairro ..., cidade de ..., Estado de ..., CEP: ..., E-mail ..., Banco ...., Agência ...., Conta ...., neste ato representado(a) pelo(a) Sr.(a) ..., nacionalidade, estado civil, profissão, residente e domiciliado(a) na cidade de ..., Estado de ..., na Rua/Av. ..., nº ..., Bairro ..., CEP ..., portador (a) da cédula de identidade nº..., e inscrito (a) no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº..., considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS nº .../2026** - **Processo Administrativo nº 96/2026**, 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 de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 1.501/2025, aplicando, no que couber subsidiariamente o Decreto Federal nº 11.462/2023, e conforme as disposições a seguir:

Cláusula 1ª – <u>DO OBJETO E PREÇOS:</u>

1.1. Esta Ata registra preços para futuras contratações, parceladamente, conforme a demanda e a disponibilidade orçamentária do ÓRGÃO GERENCIADOR e de órgãos participantes, devendo ser fornecida a quantidade requisitada, cujas condições de entrega são as constantes do instrumento convocatório respectivo e seus anexos, da proposta apresentada pelo fornecedor registrado, os quais integram esta Ata, independentemente de transcrição.

1.2. Os preços registrados, as especificações do objeto, as quantidades, as unidades e as marcas são as ofertadas na proposta vencedora da licitação, conforme o seguinte quadro demonstrativo:

Item	Quantidade	Unidade	DESCRIÇÃO	Marca	Valor Unitário	Valor Total
....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
Total Geral						

Cláusula 2ª – ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE:

2.1. **O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal da Educação.**

Cláusula 3ª – VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA:

3.1. O prazo de validade da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS será de doze meses contado a partir da assinatura e poderá ser prorrogado, por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso para a Administração, o que será atestado mediante pesquisa de preços atualizada, na forma do art. 23 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos e conforme o Decreto Municipal nº 1.501/2025.

3.1.1. 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.

3.2. 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 de Licitações e Contratos Administrativos.

3.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 3.2, deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

3.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

3.4. Integram esta Ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitaram cotar os materiais com preços iguais aos do adjudicatário observado a classificação da licitação ou que mantiveram sua proposta original.

3.4.1. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata.

3.5. O registro a que se refere o item 3.4 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

3.6. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item, somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

3.6.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital;

3.6.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas na CLÁUSULA 5ª.

3.7. **Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito**, sem prejuízo das sanções previstas na Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

3.7.1. **O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.**

3.8. **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.

Cláusula 4ª – DAS ALTERAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

4.1. **A ata de registro de preços não será objeto de reajuste, repactuação, revisão**, ou supressão ou acréscimo quantitativo ou qualitativo, sem prejuízo da incidência desses institutos aos contratos dela decorrente, nos termos da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

4.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d", inciso II, do caput do artigo 124 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

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

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

4.3.2. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

4.3.3. **No caso da impossibilidade de redução de preços para equiparação aos valores de mercado, caberá a Ordenadora da Despesa produzir ato administrativo suspendendo a eficácia do registro de preços, podendo recair sobre parte ou a totalidade da respectiva ata.**

4.4. Quando o preço registrado se tornar inferior ao preço praticado no mercado, e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, a Edilidade poderá:

4.4.1. **Se constatado o desequilíbrio, liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos**;

4.4.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

4.4.3. Não havendo êxito nas negociações, a municipalidade deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

Cláusula 5ª – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

5.1. **O registro do fornecedor será cancelado quando:**

I - **descumprir as condições da ata de registro de preços;**

II - **não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;**

III - **não aceitar reduzir o preço de contrato decorrente da ata,** na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

IV - **sofrer as sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos**.

5.1.1. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput será formalizado por despacho fundamentado.
5.2. O cancelamento do registro de preços também poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
I - por razão de interesse público;
II - a pedido do fornecedor.

Cláusula 6ª – DOS CONTRATOS DERIVADOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:
6.1. **A existência de preços registrados implicará no compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas no instrumento convocatório e na proposta, vencedora do certame**, **mas não obrigará a contratação, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.**
6.2. Os contratos ou instrumentos similares celebrados em decorrência do registro de preços estão sujeitos às regras previstas na Lei de Licitações e Contratos Administrativos, observadas as disposições do Decreto municipal nº 1.501/2025, e deste Edital, e deverão ser assinados dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços.
6.3. Os contratos poderão ser alterados de acordo com o previsto em lei e neste Edital, inclusive quanto aos acréscimos de que tratam os artigos 124 a 136 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos, cujo limite é aplicável ao contrato individualmente considerado e não à ARP.
6.4. **Como condição indispensável para a eficácia do contrato e seus aditamentos, derivados da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, deverão ser divulgados no Portal Nacional das Contratações Pública (PNCP), dentro de 20 (vinte) dias úteis, contados da data de sua assinatura, nos termos do art. 94, inciso I, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos, e ser publicados no Diário Oficial do Município.**
6.5. É vedado efetuar acréscimos de itens e de quantitativos fixados na ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, quanto a estes, salvo nos contratos ou instrumentos similares dela decorrentes.

Cláusula 7ª – DA ADESÃO DE ÓRGÃOS NÃO PARTICIPANTES:
7.1. **Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades pertencentes a esfera de governo do município de Nova Europa que não participaram do procedimento, poderá aderir à Ata de Registro de Preços na condição de não participantes**, observados os requisitos determinados no §2º, do art. 86 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.
7.2. **A autorização do órgão gerenciador apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.**
7.2.1. O órgão gerenciador poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
7.3. **Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.**
7.4. As aquisições ou contratações adicionais deverão observar os limites estabelecidos na Lei de Licitações e Contratos Administrativos, especificamente estabelecidos nos §3º e §4º do art. 86.
7.5. **É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na Ata de Registro de Preços.**

Cláusula 8ª – DA FISCALIZAÇÃO, ENTREGA E PAGAMENTO:

8.1. A empresa detentora da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS deverá seguir as normas descritas no Edital e Termo de Referência do órgão gerenciador, assim como fornecer e manter atualizado e-mail e telefone para contato e encaminhamento dos instrumentos similares do contrato, como nota de empenho, ordem de compra, autorização de fornecimento.

8.2. **O prazo de entrega do produto está definido no Termo de Referência no item 5 – EXECUÇÃO DO OBJETO.**

8.3. **O pagamento far-se-á nos moldes previstos no termo de referência, mediante depósito bancário do respectivo valor em conta corrente da empresa fornecedora ou detentora da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, dentro do prazo de até 30 (trinta) dias após correta emissão e o aceite, pelo agente responsável pela fiscalização, da nota fiscal e/ou fatura.**

8.4. **A empresa detentora da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS deverá se comprometer, integralmente, com eventuais danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto do contrato derivado da Ata, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento do agente público especialmente designado.**

Cláusula 9ª – DOS RECURSOS FINANCEIROS:

9.1. **Caso sejam efetivadas as compras derivadas do registro de preço desta licitação serão para a Secretaria Municipal da Educação, sendo as despesas suportadas com os recursos orçamentários consignados no orçamento vigente e futuro.**

9.2. **Trata-se de contratação no Sistema de Registro de Preços, sendo, portanto, dispensada a indicação de dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil**, de acordo com o estabelecido no artigo 17 do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023.

Cláusula 10ª – REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

10.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre as secretariais demandantes fato que não ensejará em alteração da ata, devendo, neste caso, ser adequada a dotação orçamentária por simples apostilamento.

Cláusula 11ª – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

11.1. Aplicam-se à ATA DE REGISTRO DE PREÇOS e às contratações dela decorrentes as sanções e/ou penalidades previstas na Lei de Licitações e Contratos Administrativos e do Decreto Municipal nº 1.501/2025.

11.2. **A empresa detentora da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ou a empresa contratada será responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:**

a) dar causa à inexecução parcial ou total do contrato;

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

c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
e) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
g) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
h) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
i) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
j) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
k) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.3. **Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas** previstas no item 11.1 deste edital **as seguintes sanções:**

a) **Advertência**;

b) **Multa mínima de 0,5%** (cinco décimos por cento) **e máxima de 30%** (trinta por cento) **do valor do objeto licitado ou contratado;**

c) **Suspensão de licitar e impedimento de contratar**, no âmbito da Administração Pública deste Município de Nova Europa, **pelo prazo máximo de 3 (três) anos;**

d) **Declaração de inidoneidade para 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.**

11.4. **As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d"** do item 13.3 do presente Edital **poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea "b"** do mesmo item.

11.5. 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, conforme previsto no item 11.3.

11.6. 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.

11.7. **A aplicação das sanções previstas no item 11.3, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública**.

11.8. **Na aplicação da sanção prevista no item 11.3, alínea "b", do presente Edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.**

11.9. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas "c" e "d" do item 11.3 a empresa detentora da ARP ou a empresa contratada será intimada para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.10. 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, contado da data da intimação.

11.11. **Serão indeferidas pela Comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.**

11.12. **A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.**

11.13. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;

b) pagamento da multa;

c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

11.14. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “g” e “k” do item 11.2 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

Cláusula 12ª – DO FORO:

12.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Araraquara/SP para dirimir as questões oriundas deste Edital que não forem resolvidas por via administrativa ou por arbitramento na forma do Código Civil.

Cláusula 13ª – DAS CONDIÇÕES GERAIS:

13.1. **Os fornecimentos deverão ser efetuados mediante expedição, pelo MUNICÍPIO, de "Autorização de Fornecimento” e ou Nota de Empenho**, dos quais constarão todas as especificações necessárias.

13.2. O MUNICÍPIO NÃO SE RESPONSABILIZARÁ PELA ENTREGA DOS MATERIAIS DE CONSUMO, SEM A RESPECTIVA NOTA DE EMPENHO.

13.3. Durante o prazo de validade do Registro de Preços, a DETENTORA DA ATA fica obrigada a fornecer quaisquer dos itens do Anexo I do EDITAL DO PROCESSO Nº 96/2026, nas quantidades indicadas pelo MUNICÍPIO.

13.4. No período de validade do Registro de Preços, fica facultado ao Município contratar ou não os fornecimentos, como lhe faculta a Lei.

PREF. MUN. DE NOVA EUROPA
fls. _____

13.5. E por estarem as partes em comum acordo com as cláusulas aqui pactuadas, segue este instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e validade, assinado na presença de 02 (duas) testemunhas, para que se produzam todos os efeitos jurídicos e legais.

Nova Europa/SP, ...de .....de 2026.

LIDIANE LUIZE RODRIGUES
PREFEITA MUNICIPAL

NOME
EMPRESA/DETENTORA ATA

Testemunhas:.....
.....

PREF. MUN. DE NOVA EUROPA
fls. _____

CADASTRO DE RESERVA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 96/2026

OBJETO: **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ESTOCÁVEIS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE NOVA EUROPA/SP PELO PERÍODO DE 12 MESES.**

Registro dos licitantes que aceitarem cotar com preços e condições iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.

Item	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)					
	Especificação	Marca	Modelo	Un.	Qde.	Valor Un.

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE:
CONTRATADA:
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº:
ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (*)

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ESTOCÁVEIS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE NOVA EUROPA/SP PELO PERÍODO DE 12 MESES.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

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

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

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

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

E) é de exclusiva responsabilidade de o contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

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

Nova Europa/SP, _____ de _____ de 2026.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Lidiane Luize Rodrigues

Cargo: Prefeita Municipal

CPF: [redacted]

Assinatura:_____

RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome: Lidiane Luize Rodrigues
Cargo: Prefeita Municipal
CPF: [redacted]
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: Lidiane Luize Rodrigues
Cargo: Prefeita Municipal
CPF: [redacted]
Assinatura: _____

Pela contratada:

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

ORDENADORA DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: Lidiane Luize Rodrigues
Cargo: Prefeita Municipal
CPF: [redacted]
Assinatura: _____

GESTOR (A) DO CONTRATO:

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

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____
Nome: Lidiane Luize Rodrigues
Cargo: Prefeita Municipal
CPF: [redacted]
Assinatura: _____

PREF. MUN. DE NOVA EUROPA
fls. _____

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 96/2026

CONTRATANTE:
CNPJ Nº:
CONTRATADA:
CNPJ Nº:
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N°:
DATA DA ASSINATURA:
VIGÊNCIA:
VALOR (R$):

OBJETO**: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ESTOCÁVEIS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE NOVA EUROPA/SP PELO PERÍODO DE 12 MESES.**

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

NOVA EUROPA/SP, _____ de _____ de 2026.

CONTRATANTE: (nome, cargo, e-mail e assinatura)
CONTRATADA: (nome, cargo, e-mail e assinatura)