EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 27/2026/PMI
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 380/2026/PMI

Com itens exclusivos para ME/EPP
01,02,03,04,05,06,07,08,09,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45,46,47,48,,49,50,51,52,53,54,55,56,57,58,59,60,61,62,63,64,65,66,67,68,69,70,71,72,73,74,75,76,77,78,80,82,83,84,86,88,90,92,94,96,98

PREÂMBULO

O Município de Ituporanga, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sobo nº 83.102.640/0001-30, representado neste ato pelo prefeito, Sr. **GEISON KURTZ, inscrito no CPF sob nº 007.***.***-16**, **TORNA PÚBLICO, para conhecimento dos interessados, que se encontra aberto Pregão Eletrônico**, na data e horário indicados, realizado em sessão pública, por meio da *internet*, através do site da Bolsa Nacional de Compras - https://bnc.org.br, fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO,** na **forma ELETRÔNICA** - **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme descrição contida neste Edital e seus Anexos. O procedimento licitatório obedecerá Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Decreto Municipal 0125 de 20 de outubro de 2022, do qual Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preço, Instrução Normativa SEGES/ME Nº 73, de 30 de setembro de 2022, Lei Complementar nº. 123 de 2006 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

DATA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 02/09/2026
Inicio recebimento das propostas: 20/08/2026 às 18:00 horas
HORÁRIO DA ABERTURA DAS PROPOSTAS: 08:30 (horário de Brasília) do dia 02/09/2026
HORÁRIO DA DISPUTA: 09:00 horário de Brasília) do dia 02/09/2026
TEMPO DA DISPUTA INICIAL: 15 (quinze) minutos:
MODO DE DISPUTA: ABERTO E FECHADO
LOCAL: https://bnc.org.br
ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS: pregao@ituporanga.sc.gov.br.
ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES: PREFERÊNCIALMENTE NA PLATAFORMA BNC: https://bnc.org.br.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da Internet, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases.

1.2 Para participar da licitação se faz necessário prévio cadastro do licitante no sistema Bolsa Nacional de Compras – BNC COMPRAS. Para a realização do cadastramento, deverão ser observadas as instruções constantes do Bolsa Nacional de Compras https://bnc.org.br .

1.3 Os trabalhos serão conduzidos pelo pregoeiro do Município de Ituporanga/SC, **com o auxílio da equipe de apoio**, mediante a inserção, acompanhamento e monitoramento dos atos e dados no sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração Direta, disponibilizado na **Bolsa Nacional de Compras – BNC**, no endereço bnc.org.br/condutor.

1.4 Todas as referências de tempo previstas neste Edital, no Aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário oficial de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

1.5 Havendo divergência entre as informações constantes do registro da licitação na Bolsa Nacional de Compras - BNC e as constantes deste Edital e de seus Anexos prevalecerão estas últimas.

2. DO OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS ATENDIDOS NOS CENTROS DE EDUCAÇÃO MUNICIPAIS DE ITUPORANGA, PELO PERÍODO DE 12 MESES. A AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS GARANTE O CUMPRIMENTO DA LEI Nº 11.947 - 16/06/2009, ART.2º, INCISO I - O EMPREGO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ADEQUADA, COMPREENDENDO O USO DE ALIMENTOS VARIADOS, SEGUROS, QUE RESPEITEM A CULTURA, AS TRADIÇÕES E OS HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS, CONTRIBUINDO PARA O CRESCIMENTO ESCOLAR, EM CONFORMIDADE COM A SUA FAIXA ETÁRIA E SEU ESTADO DE SAÚDE, INCLUSIVE DOS QUE NECESSITAM DE ATENÇÃO ESPECÍFICA. PD 15.425/2026. Relação dos itens com suas descrições, quantidades e valores máximos estão dispostas no ANEXO VI.

2.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios objeto desta contratação será realizado de forma parcelada, de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de Autorização de Fornecimento pelo Município, observados os quantitativos, locais, datas, horários e frequências de entrega estabelecidos no Termo de Referência, no cronograma de entregas e na respectiva autorização.

2.1.1. O prazo para entrega dos gêneros alimentícios será de até 03 (três) dias úteis, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento pela CONTRATADA, encaminhada por meio do endereço eletrônico informado no processo licitatório, ressalvados os itens cuja entrega esteja programada com frequência específica, semanal, quinzenal ou mensal, hipótese em que deverão ser observados os dias, horários e demais condições definidos no cronograma de entregas ou na própria Autorização de Fornecimento.

LOCAL DE ENTREGA	ITEM	CRONOGRAMA DE ENTREGA
CEI. Dr. Mário César Sens, CEI. Matilde Sens, CEI. Pequeno Príncipe, CEI. Luciane Haverroth, CEI. Cecília Köpp Thiesen, CEI. Irma Kempner de Farias, CEI. Girassol, CE. Pedro Júlio Müller, CE. Bernardina Farias de Matos, CE. Bom Pastor	Carnes, ovos, frutas, verduras, pães.	Semanalmente
CEI. Olga Schuhmacher Israel, CE. Olinda Israel Laurindo, CE. Professor Curt Ham, CE. Leandro dos Santos e Depósito Central da Alimentação Escolar	Carnes, ovos, frutas, verduras, pães.	Semanalmente
CEI. Dr. Mário César Sens, CEI. Matilde Sens, CEI. Pequeno Príncipe, CEI. Luciane Haverroth, CEI. Cecília Köpp Thiesen, CEI. Irma Kempner de Farias, CEI. Girassol, CE. Pedro Júlio Müller, CE. Bernardina Farias de Matos, CE. Bom Pastor	Leite	Mensalmente
CEI. Olga Schuhmacher Israel, CE. Olinda Israel Laurindo, CE. Professor Curt Ham, CE. Leandro dos Santos e Depósito Central da Alimentação Escolar	Leite	Mensalmente

*Os endereços serão disponibilizados após realização do pregão às empresas vencedoras.

2.1.2. Para fins de contagem do prazo, considerar-se-á recebida a Autorização de Fornecimento na data de sua confirmação pela CONTRATADA ou, na ausência de confirmação expressa, no primeiro dia útil subsequente ao seu encaminhamento ao endereço eletrônico cadastrado, cabendo à CONTRATADA manter seus dados de contato permanentemente atualizados.

2.1.3. As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ocorrer no depósito central, diretamente nas unidades escolares ou em outros locais expressamente informados na Autorização de Fornecimento.

2.1.4. Correrão por conta exclusiva da CONTRATADA todas as despesas necessárias ao integral cumprimento do objeto, incluindo aquisição, produção, seleção, beneficiamento, embalagem, acondicionamento, conservação, armazenamento, carga, transporte, frete, seguro, descarga, mão de obra, manutenção da cadeia de frio, tributos, encargos e demais custos diretos ou indiretos relacionados ao fornecimento.

2.1.5. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, conservação e consumo, devidamente embalados e identificados, quando aplicável, observadas as especificações do Edital, do Termo de Referência, da proposta da CONTRATADA e da legislação sanitária pertinente.

2.2.1. Cada entrega deverá ser acompanhada da respectiva nota fiscal, na qual deverão constar, no mínimo:

a) o número da Autorização de Fornecimento;

b) a descrição dos gêneros alimentícios fornecidos;

c) os quantitativos e as unidades de fornecimento;

d) a marca e o fabricante, quando aplicável;

e) o valor unitário e total de cada item;

f) o número do lote, a data de fabricação e o prazo de validade, quando aplicável;

g) a identificação do serviço oficial de inspeção sanitária, para os produtos de origem animal sujeitos à inspeção; e

h) os demais dados exigidos pela legislação fiscal e sanitária, pelo Edital e pelo Termo de Referência.

2.2.2. O servidor responsável pela certificação do recebimento realizará a fiscalização, a conferência e a avaliação de conformidade dos gêneros alimentícios entregues, verificando, entre outros aspectos:

a) a correspondência entre os produtos entregues e as especificações constantes do Edital, do Termo de Referência, da proposta da CONTRATADA e da Autorização de Fornecimento;

b) a compatibilidade da marca, do fabricante, da apresentação, do tipo, da classificação, do peso, do volume, da unidade de fornecimento e dos quantitativos entregues;

c) a integridade, a limpeza, a vedação e a adequação das embalagens, vedada a entrega de produtos em embalagens abertas, rasgadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, violadas, úmidas, sujas ou de qualquer forma comprometidas;

d) a existência e a legibilidade das informações de rotulagem obrigatórias, incluindo identificação do produto, lista de ingredientes, declaração de alergênicos, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, quando exigíveis;

e) o prazo de validade remanescente, observados os critérios mínimos estabelecidos no Termo de Referência;

f) as condições de higiene, frescor, maturação, textura, coloração, odor, aparência e demais características próprias do alimento;

g) a ausência de sujidades, matérias estranhas, insetos, parasitas, fungos, mofo, deterioração, fermentação indevida, contaminação ou qualquer condição que torne o produto impróprio ou inadequado ao consumo;

h) a manutenção das temperaturas adequadas de conservação e transporte para os produtos refrigerados, resfriados ou congelados, admitida a aferição no momento do recebimento;

i) a regularidade do serviço oficial de inspeção sanitária dos produtos de origem animal, quando aplicável;

j) a adequação das condições higiênico-sanitárias do veículo utilizado no transporte; e

k) o atendimento às especificações próprias dos alimentos destinados a estudantes com necessidades alimentares especiais.

2.2.3. Os gêneros alimentícios entregues em desacordo com as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, na proposta ou neste Contrato serão recusados e devolvidos, no todo ou em parte, mediante registro da irregularidade constatada pelo servidor responsável pelo recebimento.

2.2.3.1. A Administração poderá realizar registros fotográficos, aferição de temperatura, retenção de amostra, emissão de relatório ou adotar outros meios necessários à comprovação da não conformidade.

2.2.3.2. A recusa ou a devolução dos produtos não afastará a responsabilidade da CONTRATADA pelo cumprimento dos prazos e das condições de fornecimento, nem gerará qualquer custo adicional ao Município.

2.2.4. Os gêneros alimentícios recusados deverão ser recolhidos e substituídos pela CONTRATADA no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado do recebimento da notificação expedida pela Secretaria requisitante, pelo fiscal do contrato ou pelo servidor responsável pelo recebimento, sem qualquer ônus para a Administração.

2.2.4.1. Quando o produto recusado for necessário à preparação ou ao fornecimento da alimentação escolar no mesmo dia, especialmente no caso de carnes, leite e derivados, ovos, panificados, hortifrutigranjeiros e demais produtos perecíveis, a fiscalização poderá determinar prazo inferior para a substituição, compatível com a urgência da demanda e com a necessidade de evitar prejuízo ao cardápio e ao atendimento dos estudantes.

2.2.4.2. Todas as despesas relacionadas ao recolhimento, transporte, substituição e nova entrega dos produtos recusados correrão exclusivamente por conta da CONTRATADA.

2.2.4.3. A substituição do produto não afasta a responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade e regularidade do fornecimento, nem impede a aplicação das sanções cabíveis em caso de reincidência ou de prejuízo à execução do objeto.

2.2.4.4. A não substituição dos gêneros alimentícios no prazo estabelecido sujeitará a CONTRATADA às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, no Edital e neste Contrato, sem prejuízo da aquisição do produto de outro fornecedor, quando necessária para assegurar a continuidade da alimentação escolar, e da apuração das perdas e danos decorrentes.

2.3 DA PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – ME/EPP

2.3.1. Nos termos do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021, combinado com os arts. 47 e 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, ficam destinados exclusivamente à participação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP os **itens 01 a 78, 80, 82, 83, 84, 86, 88, 90, 92, 94, 96 e 98** deste certame, observadas as condições de enquadramento e os demais requisitos previstos neste Edital.

2.3.2. Para os itens acima indicados, somente serão admitidas propostas apresentadas por licitantes que se enquadrem como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, e que atendam às demais condições de participação e habilitação estabelecidas neste instrumento convocatório.

2.3.3O enquadramento da licitante como ME ou EPP deverá observar os requisitos estabelecidos na Lei Complementar nº 123/2006, bem como as limitações previstas no art. 4º, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021, cabendo à licitante declarar, sob as penas da lei, o atendimento às condições necessárias à fruição do tratamento diferenciado e favorecido.

2.3.4 A participação de empresa que não se enquadre nas condições previstas neste tópico nos itens destinados exclusivamente às ME/EPP implicará a impossibilidade de sua participação nesses

itens, sem prejuízo da participação nos demais itens do certame para os quais não tenha sido estabelecida exclusividade, desde que atendidos os demais requisitos do Edital.

2.3.5 DA COTA RESERVADA ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – ME/EPP

2.3.5.**1** Nos itens referentes à **aquisição de bens de natureza divisível**, expressamente identificados neste Edital como sujeitos à divisão entre cota principal e cota reservada, será reservada cota de até **25% (vinte e cinco por cento)** do quantitativo para contratação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, combinado com o art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.3.5.**2** Para fins deste Edital, considera-se:

I – cota principal: a parcela do quantitativo submetida à ampla concorrência, da qual poderão participar todos os licitantes que atendam às condições estabelecidas neste Edital, **inclusive Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – ME/EPP**;

II – cota reservada: a parcela do quantitativo destinada exclusivamente à participação de **Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – ME/EPP** que atendam às condições legais para fruição do tratamento diferenciado e favorecido.

2.3.5.**3** A cota principal e a cota reservada serão objeto de **disputas independentes**, com julgamento, classificação e adjudicação próprios, observados os respectivos quantitativos e os preços obtidos em cada cota.

2.3.5.4 Quando a cota principal e a cota reservada forem adjudicadas a empresas distintas, eventual diferença entre os preços unitários obtidos em cada cota não será utilizada como critério para definição da ordem de aquisição dos respectivos quantitativos.

2.3.5.5 Os quantitativos correspondentes à cota reservada às ME/EPP terão prioridade de aquisição e fornecimento em relação aos quantitativos da cota principal, independentemente:

I – de o preço unitário registrado para a cota principal ser inferior ao preço unitário registrado para a cota reservada; e

II – de a empresa vencedora da cota principal também se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte – ME/EPP.

2.3.5.6 Havendo empresas distintas vencedoras da cota principal e da cota reservada, a Administração deverá, como regra, adquirir prioritariamente os quantitativos correspondentes à cota reservada, até o limite do respectivo quantitativo contratado ou registrado, passando-se, em seguida, à aquisição dos quantitativos correspondentes à cota principal.

2.3.5.7 A prioridade estabelecida no item anterior refere-se à ordem de aquisição, solicitação ou fornecimento dos quantitativos, não impedindo que os instrumentos contratuais, atas de registro de preços ou instrumentos equivalentes referentes à cota principal e à cota reservada sejam formalizados concomitantemente.

2.3.5.8 A prioridade da cota reservada será observada ainda que a empresa vencedora da cota principal também se enquadre como ME/EPP**,** uma vez que o tratamento favorecido, nessa hipótese, recai sobre a parcela do objeto expressamente reservada no instrumento convocatório.

2.3.5.9 Caso a mesma empresa seja vencedora da cota principal e da cota reservada, a contratação dos quantitativos correspondentes a ambas as cotas será realizada pelo menor preço unitário obtido entre elas, aplicando-se esse valor à totalidade do quantitativo adjudicado à empresa.

2.3.5.10 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, o respectivo quantitativo poderá ser adjudicado ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, desde que aceitem fornecer o quantitativo correspondente pelo preço do primeiro colocado da cota principal e atendam às demais condições de habilitação e contratação estabelecidas neste Edital.

2.3.5.11 A sistemática de divisão entre cota principal e cota reservada prevista neste tópico não se aplica aos itens destinados integralmente à participação exclusiva de ME/EPP, os quais observarão as disposições específicas constantes do tópico “Da Participação Exclusiva de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – ME/EPP” deste Edital.

2.3.5.12 A aplicação das disposições deste tópico observará, em qualquer hipótese, as condições, limitações e exceções previstas na Lei Complementar nº 123/2006, na Lei Federal nº 14.133/2021 e nas demais normas aplicáveis ao certam.

2.4 O critério de julgamento adotado será o menor preço por ITEM, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2.5 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

2.5.1 ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar;
2.5.2 ANEXO II – Minuta do Contrato;
2.5.3 ANEXO III – Modelo de Declaração relativa à proibição do trabalho do menor (Lei nº. 9.854/99);
2.5.4 ANEXO IV – Modelo de Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação (inciso Ido artigo 63 da Lei nº. 14.133/2021);
2.5.5 ANEXO V – Modelo de Declaração de microempresa e empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº. 11.488, de 2007;
2.5.6 ANEXO VI – Termo de Referência, Relação dos Itens, descrições, quantidades, valores;
2.5.7 ANEXO VII – Folha para Elaboração do Contrato;
2.5.8 ANEXO VIII – Mapa de Riscos.

3 DO ÓRGÃO PARTICIPANTE:

3.1 O órgão demandante e responsável pela condução da contratação será a **Secretaria de Educação**, a quem competirá promover os atos necessários ao planejamento, à execução e à fiscalização do objeto, conforme as atribuições legais e administrativas aplicáveis**.**

4 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

4.1 O processamento desta licitação será realizado sempre em ***SESSÃO PÚBLICA ONLINE*** via site https://bnc.org.br, sendo iniciada na data, no horário e no endereço eletrônico indicados no preâmbulo, nos termos fixados neste Edital e seus anexos.

4.2 Poderão participar deste Pregão os interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

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

4.4 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.5 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4.6 Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.6.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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

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

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

4.6.6 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

4.6.8 agente público do órgão ou entidade licitante;

4.6.9 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

4.6.10 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato

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

4.6.11 Suspensos de participar de licitações e impedidos de contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta Municipal, nos termos do art. 156, III, § 4º, da Lei n. 14.133/2021;

4.6.12 Declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 156, IV, § 5º, da Lei n. 14.133/2021.

4.6.13 Que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.6.14 Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021.

4.7 O impedimento de que trata o item 4.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante;

4.8 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.6.2 e 4.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

4.10 O disposto nos itens 4.6.2 e 4.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

4.12 A vedação de que trata o item 4.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4.13 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.14. A obtenção de benefícios a que se refere o item 4.13 fica 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, devendo a empresa apresentar declaração de observância desse limite na licitação previsto no art. 4º § 2º da Lei n° 14.133/2021.

4.15 Em se tratando de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP),deverá ser apresentada também a certidão expedida pela Junta Comercial ou Pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de ME ou EPP, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou na omissão, expedida a menos de 180 (cento e oitenta) dias contados da data de sua apresentação, sob penade não usufruir do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº. 123 de 2006,e declaração de enquadramento em conformidade com o artigo 3º da Lei Complementar nº. 123/2006, (alterada pela Lei Complementar 147/2014), afirmando ainda que não se enquadram em nenhuma das hipóteses do §4º do art. 3º da Lei Complementar nº.123/2006, (alterada pela Lei Complementar 147/2014), devidamente assinada pelo Representante Legal da empresa, conforme modelo que segue em anexo ao Edital.

5. DO CREDENCIAMENTO:

5.1 Para fins de participação neste pregão, os interessados deverão obter da Bolsa Nacional de Compras - BNC mencionada neste Edital, o login pessoal de acesso ao sistema.

5.2 O processo de credenciamento será iniciado pelo interessado, através da Bolsa Nacional de Compras, no endereço https://bnc.org.br.

5.3 Em caso de dificuldade no credenciamento junto ao sistema acima, os licitantes deverão entrar em contato com a Bolsa Nacional de Compras – BNC, fone/ Whatsapp: 42 30264550 e/ou com o Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Ituporanga, fone: 47-3533 1211, e-mail: pregao@ituporanga.sc.gov.br.

5.4 Por ocasião do credenciamento junto ao provedor do sistema, o interessado deverá comprovar a existência dos necessários poderes para formulação de propostas e para a prática de todos os atos inerentes ao certame.

5.5 Os interessados ainda não credenciados no sistema eletrônico deverão providenciar o credenciamento preferencialmente no prazo de até 03 (três) dias úteis antes da data limite de apresentação das propostas iniciais.

5.6 Os interessados poderão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os atos e operações nos sistemas de compras eletrônicas utilizados nas licitações.

5.7 O sócio, proprietário ou dirigente da empresa proponente deverá apresentar cópiado respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações.

5.8 O login e a senha poderão ser utilizados conforme Plano de Adesão efetuada pelo Licitante, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BNC ou do Município de Ituporanga, devidamente justificado.

5.9 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso emqualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município de Ituporanga e a BNC a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.10 Qualquer declaração, informação ou documento falso anexado ao sistema sujeitaráo licitante

às sanções administrativas previstas neste edital, sem prejuízos de eventuais consequências de natureza civil e criminal.

5.11 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.

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

5.13 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

5.14 Recomendamos obter junto a Bolsa Nacional de Compras – BNC, fone: 42 30264550 e/ou Celular/ Whatsapp: (41) 99136-7677 telefones do suporte ao fornecedor, outras informações sobre o processo de credenciamento no sistema de compras eletrônica.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA:

Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema (BNC), proposta com a descrição do objeto ofertado, marca e o preço (conforme o caso) até a data e o horário estabelecidos para o fim do recebimento das propostas, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

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

6.3 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.

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

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

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

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

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

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

a) Valor unitário;
b) Marca (quando for o caso);
c) Fabricante (quando for o caso):
d) Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência **ANEXO VI**

7.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

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

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

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

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

7.7 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7.8. A apresentação da proposta implica a obrigatoriedade de cumprimento de todas as condições nela consignadas, em conformidade com o Edital, o Termo de Referência e seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de fornecer os gêneros alimentícios nos quantitativos, especificações, prazos, locais, condições de embalagem, transporte, conservação, qualidade e segurança sanitária estabelecidos, incluindo todos os meios, veículos, equipamentos, mão de obra e demais recursos necessários à perfeita execução da contratação, bem como de recolher e substituir, quando determinado pela Administração, os produtos recusados ou fornecidos em desconformidade, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE.

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

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

8.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logoaquelas 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.

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

8.4 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

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

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

8.9 O lance deverá ser ofertado pelo valor do item

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

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

8.12 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$ 0,01 (um centavo).

8.13 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

8.14 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **MODO DE DISPUTA "ABERTO E FECHADO**", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

8.15 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.16 Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.17 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três,oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.18 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

8.19 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

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

8.24 O Critério de julgamento adotado será o menor preço POR ITEM, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

8.26 Uma vez encerrada a etapa de lances, será verificado o porte da entidade empresarial, conforme cadastro prévio realizado pelo licitante. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nosarts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.

8.27 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 oumelhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

8.28 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.

8.29 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.

8.30 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.

8.31 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

8.33 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

8.34 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital, de acordo com o artigo 61, da Lei nº 14.133, de 2021

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

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

9. DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA:

9.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificadaem 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.

9.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 – TCU – Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço inexequível.

9.3 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração, nos termos do artigo 59, III e §3º, da Lei Federal 14.133/2021.

9.4 Será desclassificada a proposta vencedora que:

a) contiver vícios insanáveis;

b) não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

c) apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

e) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

a) que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

b) inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

9.7 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.

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

9.9 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

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

9.11 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

9.12 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, via e-mail, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

9.16 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no *"chat"* a nova data e horário para a sua continuidade.

9.17 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta aolicitante 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.

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

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

9.20 Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

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

10. DA HABILITAÇÃO:

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

10.2 Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União **(www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/ceis)**; Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria Geral da União **(www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/cnep)**; e, Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNJ, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça **(www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).**

10.3 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica daqual seja sócio majoritário.

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

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

10.6 O licitante será convocado para manifestação previamente a sua desclassificação.

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

10.8 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a

disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.9 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.

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

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

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

10.13 Ressalvado o disposto no item 6.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

10.14 - Habilitação jurídica:

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

b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.

c) 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.

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

e) 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.

f) 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 tratao art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

g) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.

10.15 - Regularidade fiscal e trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas **(CNPJ).**

b) Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão

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

c) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual**, do domicílio ou sede do licitante.

d) Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede dolicitante.

e) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço **(FGTS);**

f) Prova de regularidade relativa a Débitos Trabalhistas – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas **(CNDT).**

10.16 Sob pena de inabilitação, as certidões relativas à regularidade fiscal deverão ter sido expedidas a menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação, quando estas não tiverem prazo de validade estabelecido pelo órgão competente expedidor.

10.17 Caso o licitante seja considerado isento 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.

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

10.19 - Qualificação Econômico-Financeira:

a) Certidão negativa de falência, concordata e recuperação judicial, expedida pelodistribuidor da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 90 (noventa) dias contados dadata da sua apresentação.

b) Para licitantes de outros estados, verificar na certidão a exigência de documentação complementar para validação.

c) O licitante que esteja em processo de recuperação judicial, deverá apresentar autorização do juízo competente para sua participação em processo licitatório.

10.20 - Qualificação Técnica:

a) Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante realizou, de forma satisfatória, o fornecimento de gêneros alimentícios compatíveis com o objeto da licitação, devendo o documento conter informações que permitam identificar o emitente e verificar o fornecimento realizado, tais como nome ou razão social, CNPJ, descrição dos produtos fornecidos, período da execução, identificação do responsável pela emissão, telefone, endereço eletrônico ou outro meio que possibilite à Administração confirmar as informações apresentadas.

b) Apresentar Alvará de funcionamento da empresa licitante vigente;

c) Apresentar no caso de produtos de origem animal (carnes, ovos, embutidos, etc.), somente serão

aceitos os que apresentarem **registro em órgão de inspeção sanitária oficial**, devendo possuir **selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), POA-SC (**Programa de Autocontrole do Estado de Santa Catarina).

10.21 - Documentos complementares:

a) Declaração de que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores, conforme Lei nº 9.854, de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 2002, conforme modelo anexo a este Edital.

b) Declaração que cumpre os requisitos de habilitação, conforme modelo anexo a este Edital.

c) Folha para elaboração do contrato devidamente preenchida conforme modelo **ANEXO VII.**

d) Declaração de enquadramento de Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) e Micro-empreendedor Individual (MEI), nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, com redação dada pela LC nº 147/2014, (**Anexo V**). (PARA MICRO EMPRESAS OU EPP)

10.22 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte sejadeclarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

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

10.24 **QUANTO À REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA DAS MICROEMPRESAS (ME) E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP), NOS TERMOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006:**

10.24.1 Para usufruir dos benefícios concedidos para as ME/EPP, a empresa deve apresentar Certidão simplificada do enquadramento, expedida pela Junta Comercial, com validade máximo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da data de expedição, conforme disposto no item 4.15 do edital.

10.24.2 As Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

10.24.3 Nesta hipótese, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedora da disputa eletrônica, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais Certidões Negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

10.24.4 A não regularização fiscal ou trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista,será concedido o mesmo prazo para regularização.

10.25. A documentação de habilitação será exigida apenas do licitante vencedor da disputa

eletrônica, conforme previsão legal, artigo 63, inciso II da Lei 14.133/2021, após solicitação do agente de contratação ou comissão de contratação quando o substituir. Toda documentação de habilitação exigida no edital deverá ser anexada na plataforma BNC no **prazo máximo de 02 (duas) horas, após solicitação**, sob pena de inabilitação.

10.25.1 Após a entrega/envio dos documentos de habilitação, **não será admitida a substituição ou a apresentação de novos documentos** para **comprovar fatos/situações constituídos após** a data de apresentação da proposta, **ressalvada a realização de diligência**, nos termos do **art. 64, da Lei nº 14.133/2021**, bem como em atenção ao **princípio do formalismo moderado**, hipótese em que poderá ser solicitada ao licitante:

a) **complementação e/ou esclarecimento** de informações referentes a documentos já apresentados, quando necessária para apurar fatos **existentes à época** da abertura do certame;

b) **juntada de documentos ausentes** (inclusive quando não anexados por equívoco/falha operacional), **desde que** destinados a **comprovar condição já atendida** pelo licitante **na data de apresentação da proposta**, vedada a inclusão de documento que implique **alteração da substância** da proposta ou **comprovação de situação superveniente**, em atendimento a recomendação do TCE/SC – processo @REP 24/00575112.

c) **correção de erro material** de anexação (p.ex.: envio de arquivo diverso do exigido), mediante nova juntada do documento correto, **desde que** observada a regra da alínea "b";

d) apresentação de **declarações e documentos complementares** previstos no Edital (p.ex.: declarações, folhas, formulários e anexos operacionais), quando a sua ausência **não altere** o conteúdo essencial da proposta e **não configure vantagem indevida**, cabendo ao agente de contratação/pregoeiro avaliar a necessidade e a pertinência da diligência para preservar a proposta mais vantajosa.

10.25.1.1 A diligência será formalizada no sistema/plataforma, com prazo definido pelo agente de contratação/pregoeiro, e a documentação apresentada será analisada quanto à **tempestividade do fato comprovado** (condição preexistente) e à **isonomia** entre os licitantes.

10.26 Os documentos referentes à habilitação **fiscal, trabalhista, econômico-financeira e qualificação técnica**, em regra, **devem ser inseridos no prazo** previsto no item 10.25. **Contudo**, se o licitante **deixar de anexar** ou **anexar equivocadamente** documento exigido, poderá ser **instaurada diligência** para sua juntada, **desde que** o documento se destine a comprovar **condição atendida pelo licitante** na data de apresentação da proposta, em atendimento a recomendação do TCE/SC – processo @REP 24/00575112.

10.26.1 A não apresentação do documento solicitado em diligência no prazo assinalado, ou a constatação de que o documento comprova condição **não existente** à época própria, implicará **inabilitação**, nos termos do Edital e da legislação aplicável.

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

10.28 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

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

10.30 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.

10.31 Em havendo inabilitação haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo- se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.32 O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo,e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

10.33 Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(s) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

10.34 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, olicitante será declarado vencedor.

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA:

11.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazode 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro, no sistema eletrônico e deverá:

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

b) Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

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

11.3 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante (quando necessários), vinculam a Contratada.

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

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

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

11.7 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada

aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

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

12. **DOS 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 15 (quinze) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrere por quais motivos, em campo próprio do sistema.

12.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

12.3 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

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

12.5 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 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 três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.6 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis deaproveitamento.

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

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:

13.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

a) 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 sessãopública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

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

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

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

13.4 A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no CADASTRO NA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS (BNC), sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

14.1. A presente licitação será **adjudicada à licitante que apresentar a proposta de MENOR PREÇO POR ITEM,** desde que **atendidas todas as exigências** deste Edital e de seus anexos.

14.2 - **Serão solicitadas amostras dos itens ofertados pelas empresas vencedoras para verificação do atendimento às especificações exigidas seguindo o padrão de marcas desconhecidas ou nunca utilizadas pelo setor de Alimentação Escolar. A homologação ocorrerá após a elaboração de parecer informando a aceitação dos mesmos;**

14.2.1 – As amostras deverão ser encaminhadas à Secretaria da Educação, situada na Rua Vereador **Joaquim** Boeing, 40, Centro, CEP 88400-000 no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após o pregão e os itens que necessitarem amostras serão definidos durante o pregão, por ordem de tens.

14 **3. Apresentação das amostras**
Prazo proposto: 03 (três) dias úteis após a convocação no sistema, admitida prorrogação, quando devidamente justificada. As amostras deverão ser entregues em embalagem comercial original, íntegra e rotulada, correspondendo à marca, fabricante e composição da proposta.

Para carnes, deverá ser apresentada 1 embalagem comercial do produto, preferencialmente na apresentação prevista no Termo de Referência. Para os demais itens, 1 embalagem comercial original será suficiente, desde que permita a conferência integral do rótulo e do produto.

14.4. Responsáveis e procedimento

A análise será realizada por Comissão Técnica formalmente designada, com participação da Nutricionista Responsável Técnica pela Alimentação Escolar e servidores designados pela Administração. Cada requisito será registrado como ATENDE, NÃO ATENDE ou NÃO SE APLICA.

Não serão utilizados como critérios eliminatórios autônomos: preferência de sabor, aparência considerada mais bonita, marca preferida, "qualidade superior", "rendimento satisfatório" ou expressões equivalentes. Sinais objetivos de deterioração, contaminação, embalagem violada ou desconformidade com o descritivo poderão fundamentar reprovação.

14.5. Matriz compatibilizada dos itens sujeitos à amostra

14.5.1 Carne bovina tipo patinho em tiras/iscas
Justificativa: Confirmar corte, apresentação e ausência de componentes incompatíveis, sem criar padrões dimensionais excessivamente restritivos.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta + rótulo	Mesmo produto, marca e fabricante ofertados.	Divergência.
Embalagem/rotulagem	Inspeção visual e leitura	Original, íntegra, identificada, lote e validade legíveis.	Violada, sem identificação ou informação essencial.
Conservação	Inspeção no recebimento	Produto congelado e sem sinais de descongelamento/recongelamento.	Condição incompatível com conservação.
Inspeção oficial	Rótulo/documentação aplicável	Produto proveniente de estabelecimento submetido a serviço de inspeção oficial competente.	Ausência de comprovação aplicável.
Corte	Rótulo/ficha técnica quando necessária	Identificado como patinho.	Outro corte ou não comprova o corte quando exigido.
Apresentação	Inspeção física	Predominantemente em tiras/iscas, adequada ao preparo.	Apresentação claramente diversa: moída, bifes, peças inteiras ou retalhos incompatíveis.
Ossos/materiais estranhos	Inspeção física	Ausência.	Presença constatada.
Gordura aparente	Inspeção física	Sem excesso de gordura aparente incompatível com o descritivo.	Excesso evidente em desacordo com o descritivo.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

14.5.2 Carne bovina moída tipo patinho

Justificativa: Confirmar que o produto é carne moída de patinho e apresenta condições compatíveis com a especificação.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta + rótulo	Mesmo produto, marca e fabricante ofertados.	Divergência.
Embalagem/rotulagem	Inspeção visual e leitura	Original, íntegra, identificada, lote e validade legíveis.	Violada, sem identificação ou informação essencial.
Conservação	Inspeção no recebimento	Produto congelado e sem sinais de descongelamento/recongelamento.	Condição incompatível com conservação.
Inspeção oficial	Rótulo/documentação aplicável	Produto proveniente de estabelecimento submetido a serviço de inspeção oficial competente.	Ausência de comprovação aplicável.
Matéria-prima	Rótulo/ficha técnica	Comprova patinho como corte especificado.	Outro corte ou ausência de comprovação exigível.
Moagem	Inspeção física	Produto moído, com apresentação uniforme.	Produto não moído ou apresentação incompatível.
Componentes indevidos	Inspeção física/rótulo	Sem ossos, materiais estranhos ou componentes incompatíveis.	Presença constatada.
CMS	Rótulo/composição	Não indica carne mecanicamente separada quando vedada no descritivo.	Indica CMS em desacordo.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

14.5.3 Carne suína tipo pernil sem pele, sem osso, em iscas

Justificativa: Confirmar identidade do corte, desossa, ausência de pele e apresentação em iscas, mantendo tolerância razoável de tamanho.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta + rótulo	Mesmo produto, marca e fabricante ofertados.	Divergência.
Embalagem/rotulagem	Inspeção visual e leitura	Original, íntegra, identificada, lote e validade legíveis.	Violada, sem identificação ou informação essencial.
Conservação	Inspeção no recebimento	Produto congelado e sem sinais de descongelamento/recongelamento.	Condição incompatível com conservação.
Inspeção oficial	Rótulo/documentação aplicável	Produto proveniente de estabelecimento submetido a serviço de inspeção oficial competente.	Ausência de comprovação aplicável.
Corte	Rótulo/ficha técnica	Pernil suíno.	Outro corte.
Pele/osso	Inspeção física	Ausência de pele, ossos e fragmentos.	Presença constatada.
Apresentação	Inspeção física	Predominantemente em iscas, relativamente uniformes e adequadas ao preparo.	Cubos, peças inteiras ou retalhos claramente incompatíveis.
Gordura aparente	Inspeção física	Produto aparado, sem excesso de gordura aparente.	Excesso evidente incompatível.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

14.5.4 Coxa e sobrecoxa de frango desossadas

Justificativa: Confirmar o corte e o efetivo desossamento, sem utilizar avaliação visual para estimar percentual de água.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta + rótulo	Mesmo produto, marca e fabricante ofertados.	Divergência.
Embalagem/rotulagem	Inspeção visual e leitura	Original, íntegra, identificada, lote e validade legíveis.	Violada, sem identificação ou informação essencial.
Conservação	Inspeção no recebimento	Produto congelado e sem sinais de descongelamento/recongelamento.	Condição incompatível com conservação.
Inspeção oficial	Rótulo/documentação aplicável	Produto proveniente de estabelecimento submetido a serviço de inspeção oficial competente.	Ausência de comprovação aplicável.
Corte	Rótulo/inspeção	Coxa e sobrecoxa.	Outro corte.
Desossamento	Inspeção física/palpação cuidadosa	Ausência de ossos e fragmentos detectáveis.	Presença constatada.
Tempero/composição	Lista de ingredientes	Atende ao descritivo quanto à ausência de tempero.	Ingrediente incompatível.
Água	Rótulo/documentação somente se aplicável	Atende aos parâmetros legais aplicáveis à categoria.	Desconformidade comprovada por meio tecnicamente adequado; não por estimativa visual.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

14.5.5 Peito de frango sem osso

Justificativa: Confirmar identidade do corte, desossa e composição, preservando ampla oferta de produtos regulares.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta + rótulo	Mesmo produto, marca e fabricante ofertados.	Divergência.
Embalagem/rotulagem	Inspeção visual e leitura	Original, íntegra, identificada, lote e validade legíveis.	Violada, sem identificação ou informação essencial.
Conservação	Inspeção no recebimento	Produto congelado e sem sinais de descongelamento/recongelamento.	Condição incompatível com conservação.
Inspeção oficial	Rótulo/documentação aplicável	Produto proveniente de estabelecimento submetido a serviço de inspeção oficial competente.	Ausência de comprovação aplicável.
Corte	Rótulo/inspeção	Peito de frango.	Outro corte.
Desossamento	Inspeção física	Ausência de ossos/fragmentos.	Presença constatada.
Tempero/composição	Lista de ingredientes	Atende ao descritivo.	Ingrediente incompatível.
Água	Rótulo/documentação somente se aplicável	Atende aos parâmetros legais aplicáveis.	Desconformidade tecnicamente comprovada.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

14.5.6 Aveia em flocos finos

Justificativa: Confirmar a apresentação em flocos finos e a integridade do produto, mantendo a embalagem de 200 g já utilizada na requisição.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde ao ofertado.	Divergência.
Apresentação	Rótulo + inspeção	Aveia em flocos finos.	Farinha, farelo, flocos grossos ou outra apresentação.
Integridade	Inspeção visual	Produto seco, sem bolor, infestação ou matérias estranhas.	Presença de sinais objetivos de deterioração/contaminação.
Embalagem	Rótulo	Embalagem íntegra de 200 g e validade conforme TR.	Divergência do descritivo.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

14.5.7 Biscoito isento de lactose

Justificativa: Verificar a restrição de lactose principalmente pela rotulagem, sem impor receita específica ao fabricante.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde.	Divergência.
Lactose	Rótulo, ingredientes e declarações obrigatórias	Comprova atendimento à condição de ausência/isenção de lactose definida no TR.	Indica lactose em desacordo ou não comprova a condição exigida.
Integridade	Embalagem/produto	Embalagem íntegra, sem sinais de deterioração.	Violação ou deterioração.
Peso/validade	Rótulo	Atende ao peso/faixa e validade definidos no TR.	Divergência.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

14.5.8 Biscoito integral doce – destinado a estudante com diabetes

Justificativa: Substituir o critério aberto “isento de açúcares simples” por requisito verificável, sem criar limites nutricionais adicionais sem pesquisa de mercado.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde.	Divergência.
Integral	Denominação/lista de ingredientes	Atende ao requisito integral previsto.	Não atende.
Sem adição de açúcares	Rótulo/lista de ingredientes	Rotulagem e composição atendem à exigência objetiva adotada no TR.	Produto contém adição de açúcares em desacordo.
Integridade/validade	Embalagem/rótulo	Íntegra e dentro da validade exigida.	Descumprimento.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

14.5.9 Biscoito integral salgado – destinado a estudante com diabetes

Justificativa: Aplicar a mesma lógica do item doce: integral e sem adição de açúcares, se esta for a redação final adotada no Termo de Referência.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde.	Divergência.
Integral	Denominação/lista de ingredientes	Atende ao requisito integral previsto.	Não atende.
Sem adição de açúcares	Rótulo/lista de ingredientes	Rotulagem e composição atendem à exigência objetiva adotada no TR.	Produto contém adição de açúcares em desacordo.
Integridade/validade	Embalagem/rótulo	Íntegra e dentro da validade exigida.	Descumprimento.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

14.5.10 Biscoito sem glúten e sem lactose

Justificativa: Verificar as duas restrições pela rotulagem, eliminando a extensa lista de ingredientes da requisição atual para não direcionar a composição.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde.	Divergência.
Glúten	Declaração obrigatória/lista de ingredientes	Produto atende à exigência de ausência de glúten.	Indicação incompatível.
Lactose	Rótulo/lista de ingredientes	Produto atende à exigência de ausência/isenção de lactose.	Indicação incompatível.
Ingredientes/alergênicos	Leitura do rótulo	Sem incompatibilidade com as restrições expressas no TR.	Incompatibilidade objetiva.
Peso/validade	Rótulo	120 g a 150 g e validade conforme TR, caso mantidos no descritivo.	Divergência.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

14.5.11 Chocolate em pó solúvel 50% cacau

Justificativa: Confirmar objetivamente o teor de cacau do produto escolhido para o novo certame.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde.	Divergência.
Teor de cacau	Rótulo e/ou ficha técnica oficial	Comprova 50% de cacau conforme TR.	Percentual inferior ou ausência de comprovação.
Natureza do produto	Denominação/lista de ingredientes	Chocolate em pó conforme especificação.	Produto diverso, como achocolatado, em desacordo.
Integridade/validade	Embalagem/rótulo	Íntegra, seca e válida.	Violação, deterioração ou validade incompatível.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

14.5.12 Farinha de mandioca

Justificativa: Preservar a classificação já utilizada pelo Município, sem acrescentar parâmetros laboratoriais ou granulometria numérica.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde.	Divergência.
Classificação	Rótulo	Tipo 1, grupo seca, subgrupo extra-fina, se mantida essa classificação no novo TR.	Classificação diversa.
Integridade	Inspeção visual	Seca, sem infestação, sujidades ou matérias estranhas.	Inconformidade objetiva.
Embalagem/validade	Rótulo	Embalagem de 1 kg e validade conforme TR.	Divergência.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

14.5.13 Farinha de trigo

Justificativa: Verificar identidade, integridade e apresentação do produto sem impor características tecnológicas de panificação desnecessárias.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde.	Divergência.
Denominação/tipo	Rótulo	Atende ao tipo definido no descritivo final.	Outro tipo.
Integridade	Inspeção visual	Pó seco, sem infestação, umidade anormal ou matérias estranhas.	Inconformidade objetiva.
Composição/rotulagem	Rótulo	Atende às exigências legais e ao TR.	Descumprimento.
Peso/validade	Rótulo	Atende ao TR.	Divergência.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

14.5.14 Farinha de trigo integral

Justificativa: Retirar expressões subjetivas como “excelente qualidade” e “rendimento satisfatório”, preservando identidade integral, embalagem de 1 kg e integridade.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde.	Divergência.
Integralidade	Denominação/lista de ingredientes	Identificado como farinha de trigo integral e composição compatível.	Farinha refinada ou produto incompatível.
Integridade	Inspeção visual	Pó seco, sem empedramento por umidade, infestação, sujidades ou matérias estranhas.	Inconformidade objetiva.
Misturas	Lista de ingredientes	Não contém mistura vedada pelo TR.	Mistura incompatível.
Embalagem/validade	Rótulo	Embalagem de 1 kg e validade conforme TR.	Divergência.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

14.6. Observações para compatibilização do Termo de Referência

- Nos biscoitos destinados a estudantes com diabetes, recomenda-se substituir “isento de açúcares simples” por “sem adição de açúcares”, se essa condição corresponder à necessidade técnica definida pela Nutricionista RT (Responsável Técnico). Não criar limites de carboidratos, fibras, sódio ou outros nutrientes sem prévia pesquisa de mercado.
- No biscoito sem glúten e sem lactose, recomenda-se retirar a relação extensa de ingredientes possíveis e exigir diretamente o atendimento às duas restrições, comprovado pela rotulagem.
- No chocolate, há divergência entre a requisição atual, que prevê cacau em pó 100%, e a relação definida para amostras, que prevê chocolate em pó 50% cacau. O Termo de Referência deverá escolher um único produto antes da publicação. Esta matriz foi elaborada considerando chocolate em pó 50% cacau.
- Na farinha de mandioca, a requisição atual prevê Tipo 1, Grupo Seca, Subgrupo Extra-Fina, coloração branca e embalagem de 1 kg. A matriz preserva a classificação, mas recomenda que a Administração confirme se todos esses atributos continuam necessários.
- Na farinha de trigo integral, foram retiradas expressões subjetivas da requisição atual, como “excelente qualidade” e “rendimento satisfatório”.
- Os pesos de embalagem já praticados pelo Município devem ser mantidos quando operacionalmente necessários, evitando criar novas faixas ou apresentações sem pesquisa de mercado.
- Qualquer critério utilizado para reprovar uma amostra deverá constar também do descritivo definitivo do respectivo item no Termo de Referência.

14.7 ficha padrão de avaliação

Processo/Pregão	
Empresa/CNPJ	
Item	
Produto/Marca	
Fabricante	
Lote	
Validade	
Data/hora do recebimento	

Critério	ATENDE	NÃO ATENDE	Evidência/observação
Prazo	☐	☐	
Correspondência com a proposta	☐	☐	
Embalagem/rotulagem	☐	☐	
Validade	☐	☐	
Critérios específicos do item	☐	☐	
Restrição alimentar específica, quando aplicável	☐	☐	

RESULTADO FINAL: ☐APROVADA ☐REPROVADA

Fundamentação/evidência da reprovação:

_____

Avaliadores:

_____

_____

Data: ____/____/_____ Assinaturas:

_____

14.8 Disposição final
A aprovação da amostra não afasta a obrigação de que todas as entregas durante a execução contratual correspondam ao produto aprovado e atendam integralmente ao Termo de Referência.

14.9 – A licitante que não **encaminhar** a amostra no prazo estabelecido, terá sua cotação desconsiderada para efeito de julgamento;

14.10. Homologada a licitação, a adjudicação será **definitiva**, vinculando a Administração e a licitante vencedora às condições e prazos estabelecidos no instrumento convocatório e em seus anexos.

15. DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO:

15.1 Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o contrato sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

15.2 A convocação será feita via E-MAIL informado na folha de ELABORAÇÃO DO CONTRATO

15.3 O prazo previsto poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando,durante o seu transcurso, for solicitado pelo licitante convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo contratante.

15.4 No caso de o licitante vencedor, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar o Contrato, sem prejuízo das cominações previstas neste Edital e seus Anexos, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação,

assinar o contrato.

15.5 A contratada reconhece que as hipóteses de extinção são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

16. DO REAJUSTE, DA REVISÃO E DA ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS CONTRATUAIS

16.1. Do reajuste periódico dos preços contratuais

16.1.1. Os preços contratados poderão ser reajustados caso a vigência contratual ultrapasse o período de 12 (doze) meses, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data-base do orçamento estimado da contratação, assim considerada a data de referência utilizada para formação dos preços constantes do processo administrativo.

16.1.2. O reajuste será calculado com base na variação acumulada do INPC/IBGE, ou outro índice que venha a substituí-lo, limitado ao percentual apurado no período correspondente, e será formalizado mediante apostilamento ou instrumento próprio, conforme o caso, observada a legislação aplicável.

16.1.3. O reajuste não ocorrerá de forma automática, devendo ser requerido pela CONTRATADA mediante apresentação de memória de cálculo, indicação do índice aplicável e demais documentos necessários à conferência pela CONTRATANTE.

16.1.4. A concessão do reajuste ficará condicionada à análise da CONTRATANTE quanto ao preenchimento dos requisitos legais, à regularidade do pedido e à manutenção da vantajosidade da contratação.

16.2. Da revisão extraordinária dos preços contratuais

16.2.1. Além do reajuste previsto no item anterior, os preços contratados poderão ser objeto de revisão extraordinária, para mais ou para menos, a qualquer tempo, nas hipóteses de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis, ou previsíveis de consequências incalculáveis, que alterem substancialmente as condições originalmente pactuadas e comprometam a execução do contrato.

16.2.2. A revisão extraordinária terá por finalidade restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro originalmente pactuado, limitando-se à estrita recomposição dos encargos afetados pelo fato superveniente devidamente comprovado, vedado o enriquecimento sem causa de qualquer das partes.

16.2.3. A mera variação ordinária de mercado, a ineficiência operacional, os erros de estimativa, a má gestão dos custos, os riscos próprios da atividade econômica e os fatos previsíveis com efeitos mensuráveis já contemplados na proposta não constituem, por si só, fundamento para revisão extraordinária dos preços contratados.

16.3. Da redução dos preços em razão de valores superiores aos praticados no mercado

16.3.1. Quando o preço contratado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a CONTRATANTE poderá convocar a CONTRATADA para negociação, visando à redução dos preços e à adequação do contrato aos valores praticados no mercado.

16.3.2. A redução dos preços, quando acordada entre as partes, será formalizada por meio de termo aditivo, apostilamento ou outro instrumento cabível, conforme a natureza da alteração e a legislação aplicável.

16.3.3. A redução dos preços produzirá efeitos exclusivamente sobre os quantitativos ainda não fornecidos, não alcançando os produtos já regularmente entregues, recebidos, liquidados ou pagos pela CONTRATANTE.

16.4. Do pedido de reajuste ou revisão pela CONTRATADA

16.4.1. Quando houver fato superveniente apto a impactar os custos da execução contratual, é facultado à CONTRATADA requerer o reajuste ou a revisão dos preços contratados, mediante demonstração do evento que teria provocado alteração relevante dos encargos assumidos e que possa comprometer o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

16.4.2. O pedido deverá ser formalizado pela CONTRATADA, com indicação clara do item, parcela ou obrigação contratual afetada, do fundamento fático-jurídico invocado e da alteração superveniente que teria impactado os preços contratados.

16.4.3. O pedido deverá ser instruído com documentação comprobatória idônea, podendo incluir, conforme o caso, pesquisa de mercado atualizada, notas fiscais de aquisição de insumos, cotações recentes, séries históricas de preços, índices setoriais aplicáveis, planilhas comparativas, memória de cálculo e demais documentos aptos a demonstrar o nexo causal entre o fato superveniente e o impacto econômico alegado.

16.4.4. A iniciativa e o ônus da comprovação da necessidade de reajuste ou revisão dos preços contratados caberão à CONTRATADA, competindo à CONTRATANTE analisar a documentação apresentada e decidir, de forma motivada, pelo deferimento total, parcial ou pelo indeferimento do pedido.

16.4.5. Na ausência de prova efetiva da alteração dos encargos contratados, da existência de fato superveniente apto a justificar a revisão ou do nexo causal entre o evento alegado e o impacto econômico demonstrado, o pedido será indeferido, permanecendo a CONTRATADA obrigada ao cumprimento das obrigações assumidas pelo valor contratado.

16.4.6. O indeferimento do pedido não exime a CONTRATADA do cumprimento das obrigações assumidas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis em caso de recusa injustificada de fornecimento ou execução, atraso, inexecução ou descumprimento das obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência, no Contrato Administrativo ou em instrumento equivalente.

16.5. Do procedimento administrativo para alteração dos preços contratuais

16.5.1. Comprovada a necessidade de reajuste ou revisão dos preços contratados, a CONTRATANTE poderá promover a adequação do valor contratual, na estrita medida necessária à recomposição do equilíbrio econômico-financeiro, observadas a vantajosidade, a motivação expressa, a disponibilidade orçamentária, quando aplicável, e o devido processo administrativo.

16.5.2. A alteração dos preços contratuais dependerá de prévia análise técnica e/ou jurídica, quando cabível, bem como de autorização da autoridade competente, devendo ser formalizada por apostilamento, termo aditivo ou outro instrumento adequado, conforme a natureza da alteração.

16.5.3. Não havendo comprovação suficiente dos pressupostos legais e contratuais para a alteração dos preços, ou sendo constatada ausência de vantajosidade para a CONTRATANTE, o pedido será indeferido, permanecendo inalteradas as condições originalmente contratadas.

16.5.4. Caso a manutenção do contrato se torne inviável por fato devidamente comprovado, a CONTRATANTE poderá adotar as providências legalmente cabíveis, inclusive negociação, rescisão contratual, aplicação de sanções, quando for o caso, ou instauração de novo procedimento de contratação, observado o interesse público e a legislação aplicável.

16.6. Do monitoramento dos preços contratuais

16.6.1. A CONTRATANTE poderá, periodicamente ou sempre que houver indícios de oscilação relevante dos preços de mercado, promover análise da compatibilidade dos preços contratados com os valores praticados no mercado, com a finalidade de preservar a vantajosidade da contratação e a regularidade da execução contratual.

16.6.2. A análise periódica dos preços contratados não implicará reajuste, majoração ou redução automática dos valores contratuais, devendo eventual alteração ser precedida de procedimento administrativo próprio, com pesquisa de mercado, justificativa técnica, demonstração da vantajosidade, motivação expressa e formalização por meio de instrumento adequado.

16.6.3. considerando a natureza dos gêneros alimentícios, a unidade de fornecimento, as especificações, os quantitativos, as condições de embalagem, transporte, conservação, frequência e locais de entrega.

16.7. Da não suspensão das obrigações

16.7.1. O protocolo de pedido de reajuste, revisão ou atualização dos preços contratuais não suspende, por si só, as obrigações assumidas pela CONTRATADA, salvo decisão administrativa expressa da CONTRATANTE em sentido diverso.

16.8. Da aplicação da cláusula

16.8.1. As disposições desta cláusula aplicam-se ao Contrato Administrativo, às Ordens de Fornecimento, Autorizações de Fornecimento, ou instrumentos equivalentes dele decorrentes,

observadas as condições previstas no Edital, no Termo de Referência, na legislação aplicável e no regulamento municipal pertinente.

17. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO:

17.1 O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, período durante o qual o fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades da CONTRATANTE e mediante emissão de Autorizações de Fornecimento, podendo ser prorrogado nas hipóteses legalmente admitidas, mediante justificativa e observância da Lei nº 14.133/2021.

18. DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO DO CONTRATO

18.1 As alterações contratuais observarão rigorosamente as disposições do **art. 124 da Lei nº 14.133/2021**, admitindo-se modificações unilaterais pela Administração nos casos permitidos por lei, bem como alterações por acordo das partes, mediante justificativa técnica e autorização da autoridade competente.

18.2 Toda alteração deverá ser formalizada por meio de termo aditivo ou apostila, conforme a natureza da modificação, com a devida instrução processual e motivação expressa, vedada a alteração do objeto contratado.

18.3 A rescisão contratual poderá ocorrer por ato unilateral e motivado da Administração, por acordo entre as partes ou por iniciativa do contratado, desde que nos termos e nas hipóteses previstas nos **arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021**, assegurado o contraditório e a ampla defesa nos casos que ensejem sanções ou prejuízos ao contratado.

19. DA CONTRATAÇÃO COM A LICITANTE VENCEDORA

19.1. A contratação será formalizada mediante celebração de instrumento contratual, nos termos da Lei nº 14.133/2021, sendo a Nota de Empenho e as Autorizações de Fornecimento utilizadas como instrumentos de execução, solicitação e controle das entregas parceladas, sem prejuízo dos demais documentos necessários à regular execução da contratação.

19.2 As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e na minuta do Termo Contratual, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

19.3 A empresa vencedora, após homologação, deverá assinar o “Contrato,” no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

19.4 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas

19.5 Quando a Proponente Vencedora, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o contrato (ou retirar o instrumento equivalente), serão convocadas as demais

Proponentes classificadas na ordem de classificação;

19.6 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) Meses, a contar da data da sua assinatura;

19.7 A CONTRATADA deverá apresentar, sempre que solicitado, durante a execuçãodo Contrato, documentos que comprovem estar cumprindo a Legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na Licitação;

19.8 Consideram-se como parte integrante do Contrato, os termos da Proposta Vencedora e seus Anexos, bem como os demais elementos concernentes à Licitação que servirem de base ao Processo Licitatório;

19.9 Caberá à CONTRATANTE providenciar a publicação do Extrato do Contrato.

19.10 É vedada a subcontratação total do objeto do contrato.

19.11 A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA

20.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE e

20.1.1. A CONTRATANTE obriga-se a proporcionar à CONTRATADA as condições necessárias ao regular cumprimento das obrigações decorrentes deste Contrato, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, com o Edital, o Termo de Referência e seus anexos.

20.1.2. Exigir o cumprimento integral das obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com este Contrato, o Termo de Referência, o Edital, a proposta apresentada e as Autorizações de Fornecimento emitidas.

20.1.3. Emitir as Autorizações de Fornecimento, indicando os gêneros alimentícios solicitados, os quantitativos, os locais, as datas, os horários e as frequências de entrega, observadas as necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

20.1.4. Encaminhar as Autorizações de Fornecimento ao endereço eletrônico informado pela CONTRATADA, observando o prazo geral de até 03 (três) dias úteis para entrega, ressalvados os itens submetidos a cronograma de entrega semanal, quinzenal, mensal ou com outra frequência previamente estabelecida.

20.1.5. Disponibilizar à CONTRATADA, quando necessário, a relação atualizada das unidades escolares, seus endereços, horários de funcionamento, responsáveis pelo recebimento e demais informações indispensáveis à correta realização das entregas.

20.1.6. Receber os gêneros alimentícios nos locais, dias e horários definidos, por meio de servidor responsável, realizando a conferência dos produtos fornecidos quanto aos quantitativos, marca, fabricante, peso, volume, apresentação, validade, lote, condições das embalagens, temperatura, qualidade, características sensoriais e demais requisitos previstos no Termo de Referência.

20.1.7. Verificar a conformidade dos produtos entregues com as especificações do Edital, do Termo de Referência, da proposta aprovada, das amostras eventualmente apresentadas e da respectiva Autorização de Fornecimento.

20.1.8. Conferir, quando aplicável, a presença e a regularidade do selo ou registro no serviço oficial de inspeção dos produtos de origem animal, bem como as informações obrigatórias de rotulagem, fabricação, validade, composição, ingredientes e alergênicos.

20.1.9. Recusar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações, com prazo de validade inadequado, embalagens danificadas, temperatura imprópria, sinais de deterioração, contaminação, descongelamento, recongelamento, sujidades, matérias estranhas ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade, segurança ou adequação ao consumo.

20.1.10. Notificar a CONTRATADA, por escrito ou por meio eletrônico, acerca das irregularidades verificadas, determinando o recolhimento e a substituição dos produtos recusados, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo estabelecido neste Contrato.

20.1.11. Realizar, sempre que necessário, registros fotográficos, aferições de temperatura, retenção de amostras, emissão de relatórios, coleta de produtos para análise ou outras providências destinadas à comprovação de eventual não conformidade.

20.1.12. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA, registrando em documento próprio todas as ocorrências relevantes relacionadas ao fornecimento.

20.1.13. Designar gestor e um ou mais fiscais do Contrato, bem como seus substitutos, com competência para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto sob os aspectos qualitativos, quantitativos, sanitários, administrativos e financeiros.

20.1.14. O fiscal anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas às entregas, inclusive atrasos, produtos recusados, substituições, divergências de marca, quantidade, qualidade, temperatura, validade ou documentação, determinando as providências necessárias à regularização.

20.1.15. O fiscal informará ao gestor ou à autoridade competente, em tempo hábil, as situações que demandarem decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

20.1.16. Prestar à CONTRATADA os esclarecimentos necessários à execução do objeto, especialmente quanto aos locais, horários, cronogramas e responsáveis pelo recebimento, sem alterar as condições originalmente contratadas.

20.1.17. Comunicar previamente à CONTRATADA eventuais alterações justificadas nos locais, datas ou horários de entrega, sempre que possível, de modo a não comprometer o regular fornecimento.

20.1.18. Emitir a Nota de Empenho e adotar as providências necessárias à formalização do Contrato e das Autorizações de Fornecimento.

20.1.19. Efetuar o pagamento à CONTRATADA pelos produtos regularmente entregues e recebidos, no prazo e nas condições estabelecidos no Edital, no Termo de Referência e neste Contrato.

20.1.20. Quando houver controvérsia sobre a qualidade, a quantidade ou a conformidade de parte dos produtos fornecidos, comunicar a CONTRATADA para emissão de Nota Fiscal correspondente à parcela incontroversa, para fins de liquidação e pagamento, nos termos do art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

20.1.21. Decidir, de forma motivada, sobre as solicitações, reclamações e requerimentos relacionados à execução contratual, ressalvados os pedidos manifestamente impertinentes, protelatórios ou sem interesse para a adequada execução do objeto.

20.1.22. Analisar os pedidos de reajuste, revisão ou reequilíbrio econômico-financeiro apresentados pela CONTRATADA, observados os prazos, requisitos e procedimentos previstos neste Contrato e na legislação aplicável.

20.1.23. Aplicar à CONTRATADA as sanções previstas na legislação, no Edital e neste Contrato, quando constatado o descumprimento das obrigações assumidas, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

20.1.24. Cientificar a Procuradoria do Município para adoção das medidas cabíveis quando o descumprimento contratual demandar providências judiciais ou extrajudiciais.

20.1.25. Realizar, quando cabível, avaliação do desempenho da CONTRATADA, considerando a qualidade dos produtos, a pontualidade das entregas, a regularidade das substituições, o atendimento às solicitações, as condições do transporte e os demais aspectos relevantes da execução.

20.1.26. A CONTRATANTE não responderá por compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que relacionados à execução deste Contrato, nem por danos decorrentes de atos de seus empregados, prepostos, representantes, transportadores ou fornecedores.

20.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

20.2.1. A CONTRATADA obriga-se a cumprir integralmente as disposições deste Contrato, do Edital, do Termo de Referência, da proposta apresentada, das Autorizações de Fornecimento e da legislação aplicável ao fornecimento de gêneros alimentícios.

20.2.2. Fornecer os gêneros alimentícios de forma parcelada, nos quantitativos, locais, datas, horários e frequências estabelecidos pela CONTRATANTE, observando o prazo geral de até 03 (três) dias úteis após o recebimento da Autorização de Fornecimento, salvo quando houver cronograma semanal, quinzenal, mensal ou outra programação específica.

20.2.3. Arcar com todos os custos necessários ao cumprimento do objeto, incluindo aquisição, produção, seleção, beneficiamento, embalagem, acondicionamento, armazenamento, conservação, carga, transporte, frete, seguro, descarga, mão de obra, tributos, encargos e manutenção da cadeia de frio, sem qualquer custo adicional para a CONTRATANTE.

20.2.4. Entregar os produtos em perfeitas condições de higiene, conservação, segurança e consumo, observadas as especificações, os padrões de qualidade, os prazos de fabricação e de validade e as demais condições previstas para cada item.

20.2.5. Garantir que os produtos fornecidos correspondam à marca, ao fabricante, à composição, à apresentação, ao peso, ao volume e às demais características indicadas na proposta e, quando aplicável, na amostra aprovada pela Administração.

20.2.6. Não substituir marca, fabricante, composição, embalagem, apresentação ou qualquer característica do produto sem prévia solicitação formal, justificativa e expressa autorização da CONTRATANTE, ainda que o produto substituto seja apresentado como equivalente ou superior.

20.2.7. Entregar os gêneros alimentícios em suas embalagens originais, limpas, íntegras, fechadas e adequadas à natureza do produto, sendo vedado o fornecimento em embalagens rasgadas, violadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, úmidas, sujas, reutilizadas ou de qualquer forma comprometidas.

20.2.8. Garantir que os produtos apresentem rotulagem legível e em conformidade com a legislação aplicável, contendo, quando exigível, identificação do produto, lista de ingredientes, declaração de alergênicos, informação nutricional, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e demais informações obrigatórias.

20.2.9. Fornecer produtos de origem animal provenientes de estabelecimentos submetidos a serviço oficial de inspeção sanitária competente, com selo ou registro compatível com a abrangência territorial de comercialização, incluindo SIF, SIE/SC, SISBI-POA, SIM com abrangência legal compatível ou outro sistema oficialmente reconhecido.

20.2.10. Apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a regularidade sanitária dos produtos e dos respectivos fabricantes, incluindo licenças, registros, fichas técnicas, imagens de rótulos, certificados, laudos, documentos de inspeção oficial ou outros documentos equivalentes.

20.2.11. Manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame, inclusive regularidade jurídica, fiscal, trabalhista, previdenciária, sanitária e técnica, quando aplicável.

20.2.12. Manter vigente a licença ou o alvará sanitário correspondente à atividade desenvolvida, quando exigível, comunicando imediatamente à CONTRATANTE qualquer suspensão, restrição, vencimento ou irregularidade superveniente.

20.2.13. Transportar os gêneros alimentícios em veículos limpos, fechados, higienizados, em boas condições de conservação e compatíveis com a natureza dos produtos, vedado o transporte

conjunto com substâncias tóxicas, produtos químicos, materiais contaminantes ou outros bens que possam comprometer a segurança dos alimentos.

20.2.14. Manter, durante o armazenamento e o transporte, as temperaturas adequadas para produtos refrigerados, resfriados ou congelados, preservando a cadeia de frio até o momento da entrega e permitindo sua aferição pela fiscalização.

20.2.15. Não fornecer produtos com sinais de descongelamento ou recongelamento, deterioração, fermentação indevida, contaminação, mofo, insetos, parasitas, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer condições que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo.

20.2.16. Garantir que frutas, verduras, legumes e demais produtos hortifrutigranjeiros sejam entregues frescos, limpos, íntegros, em grau de maturação adequado ao consumo e livres de partes deterioradas, pragas, resíduos ou danos incompatíveis com o padrão estabelecido.

20.2.17. Garantir que carnes, produtos cárneos, leite, derivados, ovos e demais produtos perecíveis sejam entregues nas condições de temperatura, conservação, embalagem, validade e inspeção estabelecidas no Termo de Referência e na legislação aplicável.

20.2.18. Garantir que os produtos destinados a estudantes com necessidades alimentares especiais atendam integralmente às especificações, sejam corretamente identificados, acondicionados e transportados de modo a evitar trocas, contaminação cruzada ou contato com ingredientes incompatíveis com a respectiva restrição alimentar.

20.2.19. Entregar os produtos acompanhados da respectiva Nota Fiscal Eletrônica, emitida pela sede ou filial que participou da contratação, contendo o número da Autorização de Fornecimento, descrição dos itens, quantitativos, unidades, marca, fabricante, valores unitários e totais e demais informações necessárias à liquidação da despesa.

20.2.20. Comunicar à CONTRATANTE, tão logo tenha conhecimento e, sempre que possível, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer fato que possa impedir ou atrasar a entrega, apresentando justificativa e indicando as providências adotadas, sem que a comunicação afaste sua responsabilidade pelo cumprimento dos prazos.

20.2.21. Atender às determinações regulares do gestor, do fiscal do Contrato ou do servidor responsável pelo recebimento, prestando esclarecimentos e apresentando os documentos solicitados nos prazos fixados.

20.2.22. Recolher e substituir, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, os produtos recusados por desconformidade com as especificações, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a notificação, ou em prazo inferior determinado pela fiscalização quando o produto for necessário à preparação da alimentação escolar no mesmo dia.

20.2.23. Arcar integralmente com as despesas de recolhimento, transporte, descarte, substituição e nova entrega dos produtos recusados, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

20.2.24. Proceder à substituição dos produtos recusados pela mesma marca e especificação aprovadas, salvo quando a Administração autorizar expressamente produto equivalente ou superior.

20.2.25. Comunicar imediatamente à fiscalização qualquer ocorrência anormal relacionada ao fornecimento, incluindo avarias, extravios, acidentes, problemas sanitários, contaminação, interrupção da cadeia de frio, recolhimento de produtos pelo fabricante, suspensão de registros ou outras situações que possam comprometer a segurança alimentar.

20.2.26. Manter registros que permitam a rastreabilidade dos produtos fornecidos, especialmente quanto à marca, ao fabricante, ao lote, à fabricação, à validade e ao destino das entregas, disponibilizando-os à Administração quando solicitado.

20.2.27. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alerta sanitário, recolhimento, proibição de comercialização ou determinação de retirada do mercado envolvendo produto fornecido, promovendo sua substituição e adotando as demais providências necessárias.

20.2.28. Permitir e colaborar com a fiscalização, inclusive quanto à inspeção dos produtos, veículos, embalagens e documentos, à aferição de temperatura, à retenção de amostras e à realização de diligências destinadas à verificação da conformidade do fornecimento.

20.2.29. Garantir que os empregados, prepostos e transportadores envolvidos nas entregas estejam devidamente identificados, utilizem vestimentas adequadas e observem as boas práticas de higiene, segurança e manipulação aplicáveis.

20.2.30. Responder por todo e qualquer dano causado à CONTRATANTE ou a terceiros em razão do fornecimento, armazenamento, transporte, descarga ou entrega dos produtos, sem prejuízo das demais responsabilidades previstas em lei.

20.2.31. Cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e sanitárias relativas aos seus empregados, prepostos, fornecedores e transportadores, cuja inadimplência não transferirá responsabilidade à CONTRATANTE.

20.2.32. Cumprir, durante a execução contratual, as reservas legais de cargos destinadas a pessoas com deficiência, reabilitados da Previdência Social e aprendizes, quando aplicáveis, comprovando seu atendimento sempre que solicitado pela Administração.

20.2.33. Assumir os riscos e as variações ordinárias inerentes ao fornecimento, incluindo custos de aquisição, produção, embalagem, combustível, frete, transporte, mão de obra e demais despesas diretas ou indiretas, ressalvadas as hipóteses legais de reequilíbrio econômico-financeiro.

20.2.34. Não interromper ou suspender o fornecimento em razão da apresentação de pedido de reajuste, revisão ou reequilíbrio econômico-financeiro, salvo mediante expressa autorização da CONTRATANTE ou nas hipóteses legalmente admitidas.

20.2.35. Adotar práticas sustentáveis no fornecimento e na logística, sempre que compatíveis com o objeto, incluindo racionalização de rotas, redução de embalagens desnecessárias, utilização de materiais recicláveis e destinação ambientalmente adequada de resíduos.

20.2.36. Manter atualizados perante a CONTRATANTE seus endereços físico e eletrônico, telefones, dados bancários e identificação do responsável operacional pelo contrato.

20.2.37. Indicar responsável operacional com nome, telefone e endereço eletrônico para contato com a fiscalização e para resolução de ocorrências relacionadas às entregas, substituições e demais obrigações contratuais.

20.2.38. Responsabilizar-se pela qualidade, procedência, integridade e segurança dos gêneros alimentícios fornecidos, ainda que adquiridos de fabricantes, produtores, distribuidores, transportadores ou outros terceiros.

20.2.39. Não transferir integralmente a terceiros a responsabilidade pela execução contratual, permanecendo responsável perante a CONTRATANTE por todos os atos necessários ao correto fornecimento do objeto.

20.2.40. Cumprir todas as demais obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência, na proposta apresentada, nas Autorizações de Fornecimento e na legislação aplicável, ainda que não expressamente reproduzidas nesta cláusula.

21. DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

21.1. O recebimento e a aceitação dos gêneros alimentícios obedecerão às condições e aos critérios estabelecidos no Edital, no Termo de Referência, neste Contrato, na proposta da CONTRATADA e nas respectivas Autorizações de Fornecimento, compreendendo a verificação quantitativa, qualitativa, sanitária, documental e das condições de transporte, conservação e entrega dos produtos.

21.2. O recebimento será realizado de forma parcelada, a cada entrega, pelo fiscal do Contrato, servidor responsável ou comissão designada pela CONTRATANTE, nos locais, dias e horários estabelecidos no Termo de Referência, no cronograma de entregas ou na Autorização de Fornecimento.

21.3. O recebimento provisório ocorrerá no momento da entrega, mediante conferência inicial dos produtos e registro em documento próprio, canhoto da nota fiscal, relatório, recibo ou instrumento equivalente, não implicando sua aceitação definitiva.

21.4. No recebimento provisório, deverão ser verificados, no mínimo:

a) a correspondência dos produtos entregues com os itens, quantitativos, unidades de fornecimento e demais informações constantes da Autorização de Fornecimento e da nota fiscal;

b) a compatibilidade da marca, do fabricante, da apresentação, da composição, do peso, do volume e das demais características dos produtos com a proposta da CONTRATADA e com as especificações do Termo de Referência;

c) a integridade, limpeza, vedação e adequação das embalagens, vedado o recebimento de produtos em embalagens abertas, rasgadas, violadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, úmidas, sujas ou de qualquer forma comprometidas;

d) a existência e a legibilidade das informações obrigatórias de rotulagem, incluindo identificação do produto, lista de ingredientes, declaração de alergênicos, informações nutricionais, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de conservação, quando exigíveis;

e) o atendimento ao prazo mínimo de validade estabelecido para o respectivo item;

f) as condições de higiene, frescor, maturação, textura, coloração, odor, aparência e demais características próprias do gênero alimentício;

g) a ausência de sinais de deterioração, contaminação, fermentação indevida, mofo, insetos, parasitas, sujidades, matérias estranhas, descongelamento, recongelamento ou qualquer outra condição que torne o produto impróprio ou inadequado ao consumo;

h) a manutenção das temperaturas adequadas de transporte e conservação dos produtos refrigerados, resfriados ou congelados, admitida sua aferição pela fiscalização;

i) a existência do selo ou registro no serviço oficial de inspeção competente para os produtos de origem animal sujeitos à inspeção;

j) a adequação do veículo utilizado no transporte, que deverá estar limpo, fechado, higienizado e em condições compatíveis com a natureza dos alimentos transportados;

k) o atendimento às especificações próprias dos produtos destinados a estudantes com necessidades alimentares especiais, inclusive quanto à composição, identificação e prevenção de contaminação cruzada; e

l) a apresentação da nota fiscal e dos demais documentos exigidos no Termo de Referência ou solicitados pela fiscalização.

21.5. O recebimento provisório não importará em aceitação definitiva dos produtos, permanecendo condicionada à verificação de sua conformidade integral com as especificações contratadas, sem prejuízo da responsabilidade da CONTRATADA por vícios aparentes ou ocultos, irregularidades sanitárias, divergências de composição ou outros defeitos constatados posteriormente.

21.6. O recebimento definitivo será realizado após a conferência quantitativa, qualitativa, sanitária e documental dos produtos entregues, mediante atesto da nota fiscal, relatório, termo de

recebimento ou outro registro formal emitido pelo fiscal, servidor responsável ou comissão designada, nos termos do art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

21.7. A aceitação definitiva de cada entrega ficará condicionada, no que couber:

a) ao fornecimento integral dos quantitativos solicitados;

b) à conformidade dos produtos com as especificações do Termo de Referência, da proposta aprovada e da Autorização de Fornecimento;

c) à correspondência entre a marca e o fabricante dos produtos entregues e aqueles indicados na proposta ou aprovados mediante amostra;

d) ao atendimento aos padrões de qualidade, composição, peso, volume, embalagem, rotulagem, fabricação e validade;

e) à manutenção das condições sanitárias e das temperaturas adequadas de armazenamento, transporte e entrega;

f) à regularidade do serviço oficial de inspeção dos produtos de origem animal, quando legalmente exigida;

g) à inexistência de vícios, defeitos, avarias, contaminações, sujidades, matérias estranhas ou outras condições que comprometam a segurança e a adequação dos alimentos ao consumo;

h) ao atendimento das especificações aplicáveis aos alimentos destinados a estudantes com necessidades alimentares especiais; e

i) à apresentação da nota fiscal e dos demais documentos exigidos para a regular liquidação da despesa.

21.8. Os gêneros alimentícios entregues em desconformidade serão recusados, no todo ou em parte, devendo a irregularidade ser registrada pela fiscalização, sem prejuízo da realização de fotografias, aferição de temperatura, retenção de amostra, emissão de relatório ou adoção de outros meios necessários à comprovação da não conformidade.

21.9. Os produtos recusados deverão ser recolhidos e substituídos pela CONTRATADA no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado do recebimento da notificação, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

21.9.1. Quando o produto recusado for necessário à preparação ou ao fornecimento da alimentação escolar no mesmo dia, a fiscalização poderá estabelecer prazo inferior para sua substituição, compatível com a urgência da demanda e com a necessidade de evitar prejuízo ao cardápio e ao atendimento dos estudantes.

21.9.2. Todas as despesas relacionadas ao recolhimento, transporte, descarte, substituição e nova entrega dos produtos recusados correrão exclusivamente por conta da CONTRATADA.

21.10. A substituição dos produtos não afastará a responsabilidade da CONTRATADA pelo atraso ou pela desconformidade verificada, nem impedirá a aplicação das sanções cabíveis em caso de reincidência, prejuízo ao fornecimento da alimentação escolar ou descumprimento das obrigações contratuais.

21.11. A nota fiscal somente será atestada após a comprovação da entrega dos produtos nas quantidades e condições estabelecidas, ressalvada a possibilidade de liquidação e pagamento da parcela incontroversa, nos termos do art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

21.12. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade, procedência, segurança, regularidade sanitária e conformidade dos gêneros alimentícios, nem impedirá a CONTRATANTE de exigir a substituição, o ressarcimento dos prejuízos ou a adoção das demais medidas cabíveis em razão de vícios ou irregularidades constatados posteriormente.

22. DO PAGAMENTO:

22.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 28 (vinte e oito) dias, contado da regular liquidação da respectiva Nota Fiscal/Fatura, após o atesto pelo fiscal do Contrato ou pelo servidor responsável quanto à entrega dos gêneros alimentícios em conformidade com as condições estabelecidas no Termo de Referência, no Edital, neste Contrato e na respectiva Autorização de Fornecimento, em estrita observância à ordem cronológica de pagamentos adotada pela CONTRATANTE, nos termos da legislação aplicável**.**

22.2. O pagamento será realizado de acordo com os quantitativos efetivamente fornecidos, recebidos e aceitos pela CONTRATANTE, não sendo devido qualquer valor por produtos recusados, não entregues, entregues em quantidade inferior à solicitada ou em desacordo com as especificações contratuais.

22.3. A Nota Fiscal/Fatura deverá corresponder aos produtos efetivamente entregues e aceitos, contendo, no mínimo, o número da Autorização de Fornecimento, a descrição dos itens, os quantitativos, as unidades de fornecimento, a marca e o fabricante, quando aplicável, os valores unitários e totais e os demais dados exigidos pela legislação fiscal e pelo Termo de Referência.

22.4. O atesto da Nota Fiscal/Fatura ficará condicionado à verificação da regular execução do objeto, especialmente quanto:

a) à entrega dos produtos nos quantitativos, locais, datas e horários estabelecidos;

b) à correspondência dos produtos com as especificações, marcas, fabricantes, embalagens e demais características constantes da proposta aceita;

c) à qualidade, integridade, validade e condições higiênico-sanitárias dos gêneros alimentícios;

d) à manutenção das condições adequadas de transporte, conservação e temperatura, quando aplicável;

e) à regularidade da rotulagem e do serviço oficial de inspeção dos produtos de origem animal, quando exigível;

f) à apresentação dos documentos necessários à liquidação da despesa; e

g) ao recolhimento e à substituição dos produtos recusados, quando houver.

22.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, divergência entre o documento fiscal e os produtos efetivamente entregues, ausência de documentos exigidos, irregularidade nos dados fiscais, fornecimento em desconformidade ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará suspenso até que a CONTRATADA adote as medidas necessárias à regularização.

22.5.1. Na hipótese prevista no item anterior, o prazo para pagamento será contado a partir da regularização da pendência e da efetiva liquidação da despesa, não acarretando qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE.

22.6. Antes da realização do pagamento, a CONTRATANTE poderá verificar a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, especialmente quanto à regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, devendo o resultado da consulta ser juntado ao respectivo processo de pagamento.

22.7. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária, mediante crédito em conta corrente de titularidade da CONTRATADA, indicada na Nota Fiscal/Fatura ou em documento próprio, ou por outro meio admitido pela legislação vigente.

22.8. Será considerada como data do pagamento o dia em que for emitida a ordem bancária para crédito em favor da CONTRATADA.

22.9. Serão efetuadas as retenções tributárias e previdenciárias previstas na legislação aplicável, quando cabíveis.

22.10. A CONTRATANTE não se responsabilizará por despesas realizadas pela CONTRATADA que não estejam previstas ou expressamente autorizadas no Edital, no Termo de Referência, neste Contrato, na Autorização de Fornecimento ou em seus anexos.

22.11. Havendo controvérsia quanto à quantidade, qualidade, especificação, validade, embalagem, marca, fabricante, condições sanitárias, temperatura, documentação ou qualquer outro aspecto relacionado aos produtos fornecidos, a CONTRATANTE poderá efetuar o pagamento da parcela incontroversa, desde que regularmente recebida, liquidada e atestada, permanecendo suspenso o pagamento da parcela controvertida até a resolução da pendência, nos termos do art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

22.12. A substituição de produtos recusados não implicará pagamento adicional, devendo a CONTRATADA emitir a Nota Fiscal/Fatura somente após a regularização do fornecimento e o aceite dos produtos pela CONTRATANTE.

23. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

23.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta de dotação orçamentária própria, consignada no orçamento vigente da CONTRATANTE, conforme classificação orçamentária indicada no respectivo processo administrativo, Nota de Empenho e/ou instrumento contratual.

23.2. Caso a execução contratual ultrapasse o exercício financeiro vigente, as despesas correspondentes ao exercício subsequente correrão à conta das dotações orçamentárias próprias que vierem a ser consignadas no respectivo orçamento, observada a disponibilidade orçamentária e financeira, bem como a legislação aplicável.

23.3. A emissão da Nota de Empenho ficará condicionada à existência de saldo orçamentário suficiente para suportar a despesa, de acordo com os quantitativos efetivamente contratados e com as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e neste Contrato.

Dotação Utilizada	
Código Dotação	**Descrição**
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2016	Merenda Escolar Ensino Fundamental
33390329700000000000	Merenda Escolar
155270000502	Recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Código Dotação	Descrição
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2017	Merenda Escolar Ensino Infantil - Creche
33390329700000000000	Merenda Escolar
155270000502	Recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Código Dotação	Descrição
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2056	Merenda Escolar Ensino Infantil - Pre-escola
33390329700000000000	Merenda Escolar
155270000502	Recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Código Dotação	Descrição
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2016	Merenda Escolar Ensino Fundamental
33390329700000000000	Merenda Escolar
150070000080	Recursos Ordinários - Não Vinculados de Impostos

Código Dotação	Descrição
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2017	Merenda Escolar Ensino Infantil - Creche
33390329700000000000	Merenda Escolar
150070000080	Recursos Ordinários - Não Vinculados de Impostos

Dotação Utilizada	
Código Dotação	**Descrição**
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2056	Merenda Escolar Ensino Infantil - Pre-escola
33390329700000000000	Merenda Escolar
150070000080	Recursos Ordinários - Não Vinculados de Impostos

24. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS;

24.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante, o adjudicatário ou a CONTRATADA que praticar quaisquer das condutas abaixo relacionadas:

I – der causa à inexecução parcial do Contrato, da Autorização de Fornecimento, da Ordem de Compra, da Ordem de Fornecimento ou de instrumento equivalente;

II – der causa à inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III – der causa à inexecução total do Contrato, da Autorização de Fornecimento, da Ordem de Compra, da Ordem de Fornecimento ou de instrumento equivalente;

IV – deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V – não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI – não assinar o Contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII – ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII – apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação, a formalização do Contrato ou a execução da contratação;

IX – fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do Contrato ou dos instrumentos dele decorrentes;

X – comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI – praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; ou

XII – praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

24.1.1. Para fins de aplicação das sanções, considerar-se-á descumprimento das obrigações assumidas, entre outras hipóteses, a entrega dos gêneros alimentícios em desconformidade com as especificações, os quantitativos, a composição, a marca, o fabricante, o peso, o volume, a embalagem, a rotulagem, o prazo de validade, as condições de higiene, conservação e temperatura, a inspeção sanitária exigível, os prazos, os locais e as frequências de entrega ou as demais exigências estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, no Contrato, na Autorização de Fornecimento, na Ordem de Compra, na Ordem de Fornecimento ou em instrumento equivalente.

24.1.2. Também poderá caracterizar descumprimento contratual a recusa injustificada de recolhimento, correção, complementação ou substituição dos produtos recusados pela fiscalização; a entrega de gêneros alimentícios com vícios, avarias, sinais de deterioração, contaminação, descongelamento ou recongelamento; a entrega de produtos em embalagens violadas ou

inadequadas, com prazo de validade inferior ao exigido, temperatura incompatível, composição diversa da especificada ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade ou segurança; a ausência dos documentos sanitários, fichas técnicas, rótulos, registros de inspeção ou demais documentos exigidos; o fornecimento em quantitativo inferior ao solicitado; ou o faturamento de produtos não entregues, não aceitos ou fornecidos em desconformidade.

24.2. Sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, poderão ser aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas neste tópico as seguintes sanções:

I – advertência;

II – multa;

III – impedimento de licitar e contratar; e

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

24.3. Na aplicação das sanções, a Administração observará, entre outros, os seguintes critérios:

I – a natureza e a gravidade da infração cometida;

II – as peculiaridades do caso concreto;

III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV – os danos que dela provierem para a Administração Pública; e

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

24.4. A multa poderá ser aplicada isoladamente ou cumulativamente com as demais sanções cabíveis, observado o contraditório e a ampla defesa, e obedecerá aos seguintes parâmetros:

24.4.1. Multa moratória: multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor da obrigação inadimplida, da parcela em atraso ou do item não entregue no prazo, até o limite de 15% (quinze por cento), sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

24.4.2. Multa compensatória por inexecução parcial: multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) a 15% (quinze por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, da obrigação descumprida ou do item não executado, não entregue, entregue parcialmente ou fornecido em desconformidade, nas hipóteses de inexecução parcial, execução defeituosa, entrega de gêneros alimentícios em desacordo com as especificações, recusa de correção ou substituição dos produtos, descumprimento relevante das condições editalícias ou contratuais ou interrupção injustificada do fornecimento.

24.4.2.1. O percentual da multa compensatória prevista no item anterior será definido conforme a gravidade da infração, a extensão do dano causado, a vantagem auferida ou pretendida, a reincidência, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e os demais critérios previstos no item 24.3 deste tópico.

24.4.3. Multa compensatória agravada: multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado do item adjudicado ou contratado ou, quando houver contratação formalizada, sobre o valor da contratação decorrente, nas hipóteses de:

I – recusa injustificada em assinar o Contrato ou o instrumento equivalente;

II – inexecução total do objeto;

III – prática de ato que inviabilize ou comprometa gravemente a continuidade do fornecimento;

IV – entrega reiterada de gêneros alimentícios em desconformidade com as especificações, os padrões de qualidade, a composição, a embalagem, a validade, as condições sanitárias, a temperatura ou as demais condições exigidas; ou

V – recusa injustificada de recolhimento, substituição ou complementação dos produtos recusados pela fiscalização.

24.4.4. As multas poderão ser descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, da garantia contratual, se houver, ou cobradas administrativa ou judicialmente.

24.4.5. O pagamento da multa não eximirá o responsável da obrigação de reparar integralmente os danos causados à Administração ou a terceiros.

24.4.6. A aplicação de multa não impedirá a extinção do Contrato ou do instrumento equivalente, a recusa definitiva do objeto, a glosa dos valores correspondentes aos itens não entregues ou recusados, nem a adoção de outras medidas administrativas cabíveis.

24.5. A sanção de advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do item 24.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

24.6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 24.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, impedindo-o de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município pelo prazo máximo de 3 (três) anos, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021.

24.7. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 24.1, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do mesmo item que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que o impedimento de licitar e contratar, impedindo-o de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021.

24.8. A aplicação das sanções previstas neste tópico será precedida de regular processo administrativo sancionador, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

24.10. Na aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, o licitante, o adjudicatário ou a CONTRATADA será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

24.11. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão, a qual, se não a reconsiderar, o encaminhará à autoridade superior para julgamento.

24.12. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

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

24.14. A aplicação das sanções previstas neste tópico não excluirá, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração ou a terceiros.

24.15. As sanções previstas neste tópico poderão ser aplicadas sem prejuízo da extinção do Contrato ou do instrumento equivalente, da glosa de valores, da recusa do objeto, da convocação de licitante remanescente, da realização de nova contratação e das demais medidas administrativas necessárias à proteção do interesse público.

24.16. Da extinção por culpa da CONTRATADA

24.16.1. A extinção do Contrato ou do instrumento equivalente, quando decorrente de culpa da CONTRATADA, em razão de inexecução total ou parcial do objeto, atraso injustificado, recusa de fornecimento, entrega em desconformidade, descumprimento das obrigações assumidas ou qualquer outra infração contratual devidamente apurada, sujeitará a CONTRATADA à aplicação de multa compensatória de 15% (quinze por cento):

I – sobre o valor da parcela inadimplida, quando caracterizada a inexecução parcial; ou

II – sobre o valor total do Contrato ou do instrumento equivalente, quando caracterizada a inexecução total.

24.16.2. A multa prevista no item anterior não será cumulada com outra multa compensatória aplicada em razão do mesmo fato, sem prejuízo da aplicação da multa moratória eventualmente devida e das demais sanções legalmente cabíveis.

24.16.3. A aplicação da multa prevista neste tópico não afastará a possibilidade de aplicação das demais sanções administrativas cabíveis, inclusive impedimento de licitar e contratar ou declaração de inidoneidade, quando configuradas as hipóteses legais, nem excluirá a obrigação de reparar integralmente os danos causados à Administração ou a terceiros.

24.16.4. A multa somente será aplicada após regular processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, podendo ser descontada de pagamentos eventualmente devidos pela Administração, da garantia contratual, se houver, ou cobrada administrativa ou judicialmente.

24.16.5. Não haverá aplicação da multa prevista neste tópico quando a extinção decorrer de fato imputável à Administração, de conveniência administrativa, de caso fortuito ou força maior devidamente comprovados ou de acordo entre as partes sem culpa da CONTRATADA.

25 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

25.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento serão realizados exclusivamente por forma eletrônica através do sistema eletrônico (Plataforma BNC) https://bnc.org.br devendo os mesmos serem apresentados por escrito, instruídos com os documentos necessários ao seu conhecimento

devidamente anexados.

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

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

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

26 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

26.2 Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento depublicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

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

26.4 É facultada ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

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

26.6 A autoridade competente para a aprovação do procedimento licitatório poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato supervenientedevidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendoanulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.

26. 7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

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

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

26.10 As normas que disciplinam este Pregão 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.

26.11 Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documentos” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital, salvo em virtude de força maior ou caso fortuito, aceitável a juízo do Pregoeiro;

26.12 Em caso de divergência entre disposição do Edital e das demais peças que compõem o processo prevalecem à previsão do Edital.

26.13 O Edital também poderá ser disponibilizado através de solicitação enviada ao e-mail: pregao@ituporanga.sc.gov.br ou licitacao@ituporanga.sc.gov.br, que será atendida em até 24 (vinte e quatro) horas, devendo a referida solicitação conter todos os dados necessários para identificação do processo licitatório, bem como por meio do site do Município de Ituporanga https://www.Ituporanga.sc.gov.br e pelo sistema eletrônico https://bnc.org.br.

26.14 Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados no órgão, situado no endereço constante no preâmbulo, nos dias úteis, no horário das 07h30min às 12h00min e das 13h30min às 17h00min.

26.15 A participação no presente Procedimento Licitatório, implicará em plena aceitação aos termos, cláusulas e condições deste Edital, bem como das normas administrativas vigentes.

26.16 Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 14.133, de 2021, da Lei Complementar nº 123, de 2006, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, atualizadas, subsidiariamente e pelos preceitos de direito público, aplicando sê-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

26.17 O Foro eleito para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca de Ituporanga, Estado de Santa Catarina, com exclusão de qualquer outro.

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

26.19 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)

26.20 Considerando que o Município de Ituporanga/SC já dispõe de minutas padronizadas de edital previamente estruturadas e compatibilizadas com os fluxos operacionais da Plataforma BNC, sistema eletrônico utilizado para a realização dos pregões eletrônicos municipais, entendeu-se mais adequado, sob a perspectiva da eficiência administrativa, da padronização interna e da aderência às rotinas procedimentais já consolidadas, promover a atualização e adaptação dessas minutas próprias às disposições da Lei nº 14.133/2021, em vez da adoção integral das minutas padronizadas da Advocacia-Geral da União.

Ituporanga/SC, 19 de agosto 2026

GEISON KURTZ
Prefeito

ANEXO I
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 27/2026/PMI
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 380/2026/PMI

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÁREA REQUISITANTE

Prefeitura Municipal de Ituporanga/SC - Secretaria de Educação. Local: Secretaria de Educação Telefone (047) 3533-1211 e-mail: educacao@ituporanga.sc.gov.br

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento2582 e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal visa a aquisição de gêneros alimentícios necessários para OS CENTROS EDUCACIONAIS E CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL, ATENDIDOS PELA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITUPORANGA, BEM COMO PARA A ELABORAÇÃO DE KITS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PELO PERÍODO DE 12 MESES, garantindo a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Lei 11.947/2009), aos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação do município de Ituporanga/SC.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Administração Pública Municipal possui a necessidade permanente de garantir a oferta diária, contínua, adequada e nutricionalmente equilibrada da alimentação escolar aos estudantes matriculados na rede pública municipal de ensino, assegurando o pleno atendimento durante todo o período letivo e evitando qualquer interrupção no fornecimento das refeições.

A alimentação escolar constitui política pública essencial para a promoção da saúde, do desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes, contribuindo para a permanência na escola, melhoria do processo de ensino-aprendizagem, formação de hábitos alimentares saudáveis e redução da insegurança alimentar. Trata-se de direito dos educandos e dever do Estado, conforme disposto no art. 208 da Constituição Federal e na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A ausência de mecanismos capazes de assegurar o abastecimento regular das unidades escolares pode ocasionar descontinuidade na oferta das refeições, comprometimento do cardápio elaborado por profissional nutricionista, prejuízos ao atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes e descumprimento das diretrizes estabelecidas pelo PNAE e demais normas sanitárias aplicáveis.
Considerando que a alimentação escolar é ofertada diariamente durante aproximadamente 200 dias letivos, abrangendo estudantes da educação infantil, ensino fundamental e educação em tempo integral, torna-se imprescindível assegurar condições que garantam a continuidade desse serviço público essencial, de forma regular, segura e eficiente.

Assim, a necessidade pública consiste em assegurar a manutenção ininterrupta da alimentação escolar, observando os padrões de qualidade, segurança sanitária, valor nutricional e diversidade alimentar exigidos pela legislação vigente, de modo a garantir o adequado atendimento aos estudantes da rede municipal de ensino e o cumprimento das políticas públicas de educação e segurança alimentar.

Essa redação elimina a antecipação da solução ("aquisição de gêneros alimentícios") e concentra-se exclusivamente na **necessidade pública**, conforme orientam o art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e os entendimentos dos Tribunais de Contas. A forma de atendimento dessa necessidade (aquisição de gêneros alimentícios, chamada pública, SRP etc.) fica reservada para os tópicos de **Levantamento de Mercado** e **Descrição da Solução** do ETP.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. Conforme Art. 12 da lei 14.133/21, no processo licitatório, observar-se-á o seguinte:

VII - a partir de documentos de formalização de demandas, os órgãos responsáveis pelo planejamento de cada ente federativo poderão, na forma de regulamento, elaborar plano de contratações anual, com o objetivo de racionalizar as contratações dos órgãos e entidades sob sua competência, garantir o alinhamento com o seu planejamento estratégico e subsidiar a elaboração das respectivas leis orçamentárias.

2.2. Apesar de não haver regulamento de um Plano de Contratações Anual para o Município de Ituporanga/SC, as despesas vinculadas à Secretaria requisitante estão previstas na sua organização interna para o exercício de 2026.

2.3. A presente contratação encontra respaldo institucional tendo compatibilidade com as leis de diretrizes orçamentárias; e, adequação orçamentária e financeira com a lei orçamentária anual. Bem como, constante do planejamento interno anual desta secretaria.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, nos termos do art. 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/2021, por apresentar padrões de desempenho e qualidade usualmente praticados no mercado, com especificações objetivas e de fácil comparação.

3.2. A licitação será realizada na modalidade **Pregão Eletrônico**, critério de julgamento por **menor preço por item**, assegurando ampla competitividade.

3.3. É vedada a participação de empresas que se enquadrem nas hipóteses previstas no art. 14 da Lei nº 14.133/2021.

3.4. O fornecedor contratado deverá entregar os produtos em perfeitas condições de consumo, conforme as especificações constantes no termo de referência e requisição, devidamente acompanhados de nota fiscal e identificação clara da marca, fabricante, procedência e prazos de validade.

3.5. Todos os produtos alimentícios devem atender rigorosamente às **normas técnicas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)**, especialmente no que se refere ao transporte e armazenamento de alimentos perecível/congelados, observando-se as exigências de temperatura, acondicionamento, higiene e rastreabilidade.

3.6. No caso de produtos de origem animal (carnes, ovos, embutidos, etc.), somente serão aceitos os que apresentarem **registro em órgão de inspeção sanitária oficial**, devendo possuir **selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), POA-SC**

(Programa de Autocontrole do Estado de Santa Catarina) ou **SIM (Serviço de Inspeção**

Municipal) com equivalência reconhecida, conforme a legislação vigente.

3.7. O prazo para entrega dos bens será de **03 (três) dias úteis** após o recebimento da Autorização de Fornecimento, enviada por e-mail ao fornecedor, salvo os casos em que a entrega seja programada com frequência definida (semanal, quinzenal ou mensal), conforme indicado em cada item.

3.8. É vedado ao fornecedor estabelecer quantidade mínima para entrega dos itens contratados, independentemente do tipo de produto ou da localidade de entrega. A contratada deverá atender integralmente a todas as solicitações da Administração, independentemente do volume requisitado ou da distância entre o local de entrega e a sede da empresa, sendo obrigatória a entrega de qualquer quantidade solicitada, dentro dos prazos definidos em edital e no contrato. Tal exigência visa garantir a regularidade do fornecimento, o cumprimento do cardápio escolar e o atendimento igualitário a todas as unidades educacionais, urbanas ou rurais, sem ônus adicional para o Município. O descumprimento dessa condição poderá acarretar a aplicação de penalidades previstas na legislação e no contrato.

3.9. O Responsável pela certificação de recebimento fará a fiscalização e conferência do objeto, verificando se o mesmo encontra-se de acordo com as condições exigidas no Edital. Caso não se encontre será devolvido e imediatamente substituído, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, após notificação da Empresa, sem qualquer ônus para a Administração. Se a substituição do objeto cotado não for realizada no prazo referido, a CONTRATADA estará sujeita às sanções previstas neste Edital e em Lei.

3.10. Os itens entregues dentro do prazo de validade e sem alteração das características visuais, que apresentem inconformidades apenas quando abertos para uso/ consumo, deverão ser substituídos por itens íntegros, conforme descrito no edital.

3.11. Os itens da linha seca serão entregues no depósito central da Alimentação Escolar (AE), conforme solicitado. Os itens da linha perecível, deverão ser entregues semanal, quinzenal ou mensalmente, conforme solicitado pelo setor de compras da alimentação escolar, devendo ser entregues nas unidades escolares e no depósito central da AE, conforme cronograma abaixo:

LOCAL DE ENTREGA	ITEM	CRONOGRAMA DE ENTREGA
CEI. Dr. Mário César Sens, CEI. Matilde Sens, CEI. Pequeno Príncipe, CEI. Luciane Haverroth, CEI. Cecília Köpp Thiesen, CEI. Irma Kempner de Farias, CEI. Girassol, CE. Pedro Júlio Müller, CE. Bernardina Farias de Matos, CE. Bom Pastor	Carnes, ovos, frutas, verduras, pães.	Semanalmente
CEI. Olga Schuhmacher Israel, CE. Olinda Israel Laurindo, CE. Professor Curt Ham, CE. Leandro dos Santos e Depósito Central da Alimentação Escolar	Carnes, ovos, frutas, verduras, pães.	Semanalmente
CEI. Dr. Mário César Sens, CEI. Matilde Sens, CEI. Pequeno Príncipe, CEI. Luciane Haverroth, CEI. Cecília Köpp Thiesen, CEI. Irma Kempner de Farias, CEI. Girassol, CE. Pedro Júlio Müller, CE. Bernardina Farias de Matos, CE. Bom Pastor	Leite	Mensalmente
CEI. Olga Schuhmacher Israel, CE. Olinda Israel Laurindo, CE. Professor Curt Ham, CE. Leandro dos Santos e Depósito Central da Alimentação Escolar	Leite	Mensalmente

*Os endereços serão disponibilizados após realização do pregão às empresas vencedoras.

3.10. A documentação exigida para habilitação observará o disposto no art. 70 da Lei nº 14.133/2021, incluindo:

 Habilitação jurídica: conforme art. 66;

 Habilitação fiscal e trabalhista: conforme art. 68;

 Habilitação econômico-financeira: conforme art. 69, incisos I e II.

Dessa forma, os requisitos estabelecidos visam garantir que a contratação atenda aos padrões de qualidade, segurança sanitária e regularidade exigidos para a alimentação escolar. As condições de entrega, armazenamento, validade, procedência e conformidade legal dos produtos foram definidas com base nas normas vigentes, assegurando a proteção da saúde dos estudantes e a eficiência na execução do fornecimento. Apenas fornecedores que atendam integralmente às exigências técnicas, legais e sanitárias poderão participar do processo licitatório, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

4. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DE CONTRATAÇÃO

Segue uma sugestão de redação técnica, adequada para inserção no **item 4.1 – Justificativa do Quantitativo**, compatível com documentos de planejamento da **Lei nº 14.133/2021**:

4.1. Justificativa do Quantitativo

A definição dos quantitativos estimados decorre da necessidade de garantir o abastecimento contínuo das unidades da Rede Municipal de Ensino de Ituporanga para o fornecimento da alimentação escolar durante todo o período letivo, compreendendo aproximadamente **200**

(duzentos) dias letivos, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às demandas nutricionais dos estudantes.

A estimativa foi elaborada com base no histórico de consumo do exercício anterior, considerando ainda o número de estudantes atendidos em cada etapa de ensino e a quantidade de refeições ofertadas diariamente, conforme demonstrado abaixo:

Etapa de Ensino	Nº de alunos	Refeições por aluno/dia
Creche	870	4 refeições
Pré-escola	745	2 refeições
Ensino Fundamental	710	1 refeição
Ensino Fundamental em Tempo Integral	100	5 refeições

Total estimado de refeições servidas diariamente: 6.180 refeições.

Com base nesses dados, foi elaborada a relação dos gêneros alimentícios e respectivos quantitativos necessários para atender, de forma adequada e contínua, as necessidades de todas as unidades escolares da rede municipal, observando critérios de eficiência, economicidade e segurança no abastecimento.

Registra-se, ainda, que o quantitativo previsto para a presente contratação apresenta incremento em relação às licitações realizadas nos exercícios de **2025/2026**, em razão da expansão programada da Rede Municipal de Ensino para o ano letivo de **2027**, com previsão de ampliação de aproximadamente **200 novas vagas**, especialmente nas modalidades de **Educação Infantil – Creche** e **Educação em Tempo Integral**.

Considerando que essas modalidades demandam maior número de refeições por estudante ao longo do dia, a ampliação do atendimento implica aumento proporcional do consumo de gêneros alimentícios, justificando o acréscimo dos quantitativos estimados nesta contratação, de forma a assegurar a continuidade e a qualidade da alimentação escolar durante toda a vigência do contrato.

4.3. O quantitativo estimado a ser adquirido está descrito na requisição n° 2582/2026, Processo Digital 15425/2026 e conforme abaixo:

Item	Qtd	Unid	Produto	Vlr ref unit. em R$	Vlr Total
1	6.200	UNIDADE	ABACAXI: comum/ pérola, fresco de boa qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, aroma, sabor, cor e conformação uniforme, sem danos ou lesões de origem física ou mecânica. A polpa intacta e firme. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. EMBALAGEM: plástica de até 5 kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 8,66	R$ 53.692,00
2	1.500	QUILOGRAMA	ABÓBORA SECA: tamanho de 3 a 5 kg, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem danos ou lesões de origem física ou mecânica. Polpa intacta e firme. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. EMBALAGEM: plástica transparente de até 5 kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 5,41	R$ 8.115,00
3	1.600	UNIDADE	ALFACE: maço, limpo, sem falhas, folhas nova, sem manchas escuras, cor verde, frescas. Tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. , sem danos ou lesões de origem física ou mecânica, livres de enfermidades e insetos, de folhas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente. EMBALAGEM: plástica transparente sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 3,28	R$ 5.248,00
4	300	QUILOGRAMA	ALHO: do tipo comum, grão graúdo, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causados por pragas, pesando em média 60g. EMBALAGEM: plástica transparente de até 1 kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 30,90	R$ 9.270,00
5	2.700	QUILOGRAMA	BATATA DOCE: suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem danos ou lesões de origem física ou mecânica. Polpa intacta e firme. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. EMBALAGEM: plástica transparente de até 5 kg, sem perfurações e sujidades sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 5,51	R$ 14.877,00
6	17.000	QUILOGRAMA	BATATA INGLESA: de boa qualidade, sem danos ou lesões de origem física ou mecânica. Polpa intacta e firme. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. EMBALAGEM: plástica transparente de até 5 kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 4,79	R$ 81.430,00
7	9.200	QUILOGRAMA	BANANA BRANCA: De boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo apresentar-se em início de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. A polpa deve estar intacta e firme. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. EMBALAGEM: plásticas de no mínimo 20 kg de conteúdo útil, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 6,61	R$ 60.812,00
8	3.500	QUILOGRAMA	BETERRABA: com folhas e talos, de primeira qualidade, não perfuradas, sem parasitas aderidos, bulbos de tamanhos médios, uniformes. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. EMBALAGEM: plástica transparente de até 5 kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 5,33	R$ 18.655,00
9	4.000	UNIDADE	BRÓCOLIS: vigorosa, semi-globosa; extremamente firme, sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livres de resíduos e fertilizantes. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 1 unidade, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 7,89	R$ 31.560,00
10	6.200	QUILOGRAMA	CEBOLA AMARELA: não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livres de resíduos e fertilizantes. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 5kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 4,89	R$ 30.318,00
11	2.400	QUILOGRAMA	CENOURA: de boa qualidade para o consumo, sem parasitas aderidos. Raízes de tamanho médio, uniforme, sem ferimento, tenra, sem corpos estranhos aderidos à superfície. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 5kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 6,82	R$ 16.368,00
12	1.700	QUILOGRAMA	CHUCHU: de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem ferimento, tenra, sem corpos estranhos aderidos à superfície. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 5kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 4,64	R$ 7.888,00

13	2.100	UNIDADE	COUVE-FLOR: vigorosa, semi-globosa; extremamente firme, sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livres de resíduos e fertilizantes. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 1 unidade, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 8,58	R$ 18.018,00
14	550	UNIDADE	COUVE - MANTEIGA: fresca, de primeira qualidade, apresentadas em molhos com no mínimo 10 folhas, íntegras, com coloração e tamanho uniforme, sem manchas, não amarelada ou murcha, isentas de material terroso, parasitas e larvas e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Colhidas no dia da entrega. Produtos deteriorados não serão aceitos. Maço, limpo, sem falhas, folhas nova, sem manchas escuras, cor verde. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 1 unidade, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 4,98	R$ 2.739,00
15	5.500	QUILOGRAMA	LARANJA LIMA: frutos limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos, uniformidade no tamanho e na cor. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 5kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 6,89	R$ 37.895,00
16	9.000	QUILOGRAMA	LARANJA PÊRA: frutos limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos, uniformidade no tamanho e na cor. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 5kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 5,39	R$ 48.510,00
17	6.000	QUILOGRAMA	MAMÃO FORMOSA: tamanho médio, peso médio de 1,8k com todas as partes comestíveis aproveitáveis, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos, uniformidade no tamanho e na cor. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 9kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 8,59	R$ 51.540,00
18	5.000	QUILOGRAMA	MANGA TOMMY ATKINS: TAMANHO E PESO MÉDIO DE 400G COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, SEM DEFEITOS OU PERFURAÇÕES NA CASCA, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALAGEM: PLÁSTICA TRANSPARENTE CONTENDO 9KG, SEM PERFURAÇÕES E SUJIDADES, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FORNECEDOR. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 7,50	R$ 37.500,00
19	4.500	QUILOGRAMA	MELÃO: fresco de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, aroma, sabor, cor e conformação uniforme, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos, uniformidade no tamanho e na cor. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 5kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 7,91	R$ 35.595,00
20	3.500	QUILOGRAMA	PEPINO: suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem danos ou lesões de origem física ou mecânica. Polpa intacta e firme. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. EMBALAGEM: plástica transparente de até 5 kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 6,79	R$ 23.765,00
21	2.500	QUILOGRAMA	REPOLHO: tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de material terroso nas folhas externas. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 1 unidade, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 4,95	R$ 12.375,00
22	9.500	QUILOGRAMA	TOMATE: maduro, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maduração, sem ferimentos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. EMBALAGEM: plástica transparente de até 5 kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 7,62	R$ 72.390,00
23	42.000	UNIDADE	PÃO DOCE: UNIDADE CONTENDO 50G, FRESCO, MACIO, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES. NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE. FEITO NO DIA DA ENTREGA/ VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA ENTREGA..	R$ 1,01	R$ 42.420,00
24	42.000	UNIDADE	PÃO FRANCÊS: UNIDADE CONTENDO 50G, FRESCO, MACIO, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES. NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA	R$ 0,88	R$ 36.960,00

			ATÓXICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE. FEITO NO DIA DA ENTREGA/ VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA ENTREGA..		
25	400	UNIDADE	Açafrão em pó: Características técnicas: produto a base de florais secos e croccussativus. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes de até 100g, contendo data de fabricação e validade. Prazo De validade: mínimo de 12 meses. Data De fabricação: máximo de 30 dias.	R$ 3,00	R$ 1.200,00
26	1.700	UNIDADE	AÇÚCAR REFINADO: DEVERÁ SER FABRICADO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMB. 5KG, EM POLIETILENO LEITOSA ORIGINAL DO FABRICANTE, DEVENDO ESTAR INTACTA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA. SALIENTANDO QUE OS PRODUTOS DEVERÃO SER DE QUALIDADE, TENDO COMO REFERÊNCIA AS SEGUINTES MARCAS: ALTO ALEGRE, PORTO BELO, CARAVELAS.	R$ 16,40	R$ 27.880,00
27	35	UNIDADE	Adoçante dietético: líquido, a base de stévia 100%. Produto substituto do açúcar comum. Específico para dietas sem açúcares. Ingredientes permitidos: aspartame, sucralase, esteviosídeo. Embalagem de 70ml, contendo data de fabricação inferior a 30 dias da data de entrega, com dados de identificação e procedência, informação nutricional e número de registro no ministério competente. Validade mínima de 6 meses da entrega.	R$ 13,53	R$ 473,55
28	550	UNIDADE	AMEIXA SECA: fruta desidratada, sem caroço, carnosa, acondicionada em embalagem atóxica, individual contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro no ministério competente. Embalagem de 200g. Prazo de validade de 6 meses.	R$ 13,02	R$ 7.161,00
29	2.100	UNIDADE	Amido de milho: produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Em pacotes de 500g. Embalagem deverá conter externamente identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá conter também data de fabricação recente. Validade mínima de 12 meses da entrega.	R$ 6,11	R$ 12.831,00
30	1.400	UNIDADE	Arroz branco: arroz agulhinha, tipo 1, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, contendo 5kg, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses da entrega.	R$ 18,76	R$ 26.264,00
31	3.300	UNIDADE	Arroz parboilizado: tipo 1, longo, fino, constituídos de grãos inteiros isentos de sujidades, materiais estranho e mofos. Safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem de 5 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 6 meses da entrega.	R$ 20,91	R$ 69.003,00
32	50	UNIDADE	ARROZ INTEGRAL: O PRODUTO DEVE SER DE BOA QUALIDADE, SAFRA CORRENTE, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS). PACOTE DE 1 KG. A EMBALAGEM DEVE SER ATÓXICA, ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO E NÚMERO DE LOTE.	R$ 3,57	R$ 178,50
33	1.500	UNIDADE	AVEIA EM FLOCOS FINOS: PRODUTO OBTIDO DE GRÃOS DE AVEIA, APRESENTADO EM FLOCOS FINOS, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. DEVERÁ APRESENTAR-SE SECO, LIVRE DE UMIDADE ANORMAL, BOLOR, INFESTAÇÃO, SUJIDADES E MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE VEDADA E ROTULADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 200 G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	R$ 3,56	R$ 5.340,00
34	1.500	UNIDADE	BISCOITO ISENTO DE LACTOSE: BISCOITO DESTINADO AO ATENDIMENTO DE ESTUDANTES COM RESTRIÇÃO À LACTOSE, DEVENDO ATENDER À CONDIÇÃO DE AUSÊNCIA/ISENÇÃO DE LACTOSE PREVISTA NA LEGISLAÇÃO VIGENTE E APRESENTAR ROTULAGEM COMPATÍVEL COM ESSA CONDIÇÃO. EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE VEDADA E ROTULADA, CONTENDO LISTA DE INGREDIENTES, DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS. PESO DA EMBALAGEM CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	R$ 8,13	R$ 12.195,00
35	130	UNIDADE	BISCOITO INTEGRAL DOCE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES: PRODUTO DESTINADO	R$ 8,08	R$ 1.050,40

			AO ATENDIMENTO DE ESTUDANTES COM DIABETES, ELABORADO COM INGREDIENTE(S) INTEGRAL(IS), SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CONFORME DECLARADO NA ROTULAGEM DO FABRICANTE E LEGISLAÇÃO VIGENTE. PODERÁ CONTER EDULCORANTES E DEMAIS INGREDIENTES LEGALMENTE PERMITIDOS PARA A CATEGORIA. EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE VEDADA E ROTULADA, CONTENDO LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE E VALIDADE. PESO DA EMBALAGEM CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.		
36	130	UNIDADE	BISCOITO INTEGRAL SALGADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES: PRODUTO DESTINADO AO ATENDIMENTO DE ESTUDANTES COM DIABETES, ELABORADO COM INGREDIENTE(S) INTEGRAL(IS), SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CONFORME DECLARADO NA ROTULAGEM DO FABRICANTE E LEGISLAÇÃO VIGENTE. PODERÁ CONTER EDULCORANTES E DEMAIS INGREDIENTES LEGALMENTE PERMITIDOS PARA A CATEGORIA. EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE VEDADA E ROTULADA, CONTENDO LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE E VALIDADE. PESO DA EMBALAGEM CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	R$ 4,98	R$ 647,40
37	700	UNIDADE	BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: PRODUTO DESTINADO AO ATENDIMENTO DE ESTUDANTES COM DOENÇA CELÍACA E INTOLERÂNCIA À LACTOSE, DEVENDO APRESENTAR COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM COMPATÍVEIS COM AMBAS AS RESTRIÇÕES. O RÓTULO DEVERÁ ATENDER À EXIGÊNCIA DE AUSÊNCIA DE GLÚTEN E À CONDIÇÃO DE AUSÊNCIA/ISENÇÃO DE LACTOSE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR LISTA DE INGREDIENTES E DECLARAÇÕES DE ALERGÊNICOS DE FORMA LEGÍVEL. PODERÁ SER DE SABORES VARIADOS. EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE VEDADA E ROTULADA, COM PESO LÍQUIDO DE 120 G A 150 G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	R$ 7,93	R$ 5.551,00
38	2.500	UNIDADE	CACAU EM PÓ SOLÚVEL, OBTIDO DA MISTURA DE 100% DE CACAU: PRODUTO EM PÓ, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, CONFORME INFORMAÇÃO CONSTANTE NA ROTULAGEM E/OU DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA OFICIAL DO FABRICANTE. DEVERÁ APRESENTAR-SE SECO, HOMOGÊNEO E LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS, SINAIS DE UMIDADE, BOLOR OU INFESTAÇÃO. EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE VEDADA E ROTULADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO DA EMBALAGEM CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	R$ 16,88	R$ 42.200,00
39	2.800	UNIDADE	Café em pó: grão torrado e moído, aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/ larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados à vácuo em embalagem de 500g. Registros obrigatórios nos ministérios competentes e selo abic. Validade mínima de 6 meses da entrega. Salientando que os produtos deverão ser de qualidade, tendo como referência as seguintes marcas: melitta, dois corações.	R$ 27,19	R$ 76.132,00
40	1.300	UNIDADE	CANELA EM PÓ: COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM DE 40 GR CONTENDO O NÚMERO DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VENCIMENTO. APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	R$ 4,68	R$ 6.084,00
41	1.900	UNIDADE	CHÁ - SABOR NATURAL: CHÁ DE CAMOMILA, ERVA DOCE, HORTELÃ, ERVA CIDREIRA, CAPIM - LIMÃO, MORANGO, MAÇÃ, EM CAIXA DE 10GR COM 10 SACHÊS, CONTENDO O NÚMERO DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VENCIMENTO. APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	R$ 3,17	R$ 6.023,00
42	1.300	UNIDADE	Condimento colorífico em pó de primeira: características: obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moído, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no ms. Embalagens: embalagem plástica atóxica, resistente, de 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Com data de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega. Legislação: resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	R$ 4,91	R$ 6.383,00
43	50	UNIDADE	FARINHA DE ARROZ: sem glúten, ideial para preparo de pães e bolos. Embalagem de 01 kg. Prazo de validade de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	R$ 5,82	R$ 291,00
44	1.500	UNIDADE	Farinha de aveia sem glúten:integral, 100% natural, isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas, admitindo umidade máxima de 15% por peso. Caixa com 200g,	R$ 7,15	R$ 10.725,00

			atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade de 10 meses a contar a partir da data de entrega.		
45	2.000	UNIDADE	FARINHA DE MANDIOCA: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE RAÍZES DE MANDIOCA PRÓPRIAS PARA CONSUMO HUMANO, TIPO 1, GRUPO SECA, SUBGRUPO EXTRA-FINA, CONFORME CLASSIFICAÇÃO ADOTADA NO TERMO DE REFERÊNCIA. DEVERÁ APRESENTAR-SE SECA, SOLTA, SEM UMIDADE ANORMAL, BOLOR, INFESTAÇÃO, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. NÃO DEVERÁ CONTER MISTURA COM FARINHAS DE OUTRAS ORIGENS NÃO PREVISTAS. EMBALAGEM ORIGINAL DE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADA E ROTULADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	R$ 5,71	R$ 11.420,00
46	2.550	UNIDADE	FARINHA DE MILHO AMARELA (GROSSA): PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, PREVIAMENTE MACERADO SOCADO E PENEIRADO, DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS, COM UMIDADE MÁXIMA DE 14%P/P, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 2%P/P, COM NO MÍNIMO DE 6%P/P DE PROTEÍNA - EMBALAGEM DE 1KG COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA..	R$ 5,22	R$ 13.311,00
47	2.000	UNIDADE	FARINHA DE TRIGO: ESPECIAL, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, COLORAÇÃO BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE DE 5KG, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 70 DIAS DA ENTREGA. SALIENTANDO QUE OS PRODUTOS DEVERÃO SER DE QUALIDADE, TENDO COMO REFERÊNCIA AS SEGUINTES MARCAS: NORDESTE, ORQUÍDEA.	R$ 14,20	R$ 28.400,00
48	50	UNIDADE	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 100% PURA DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADO E DEVE SER ISENTO DE SUJIDADES. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. RENDIMENTO SATISFATÓRIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE) E RESÍDUOS OU IMPUREZAS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE E BEM VEDADO, CONTENDO 1 KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. NA EMBALAGEM DEVE ESTAR ESCRITO FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	R$ 4,52	R$ 226,00
49	1.200	UNIDADE	FERMENTO BIOLÓGICO: INSTANTÂNEO, OBTIDO DE LEVEDURAS POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO; GRANULADO E SECO (QUE NÃO NECESSITE DE REFRIGERAÇÃO); NÃO DEVE CONTER NENHUM TIPO DE CONSERVANTE ARTIFICIAL. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO CONTENDO 100G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA.	R$ 7,82	R$ 9.384,00
50	1.300	UNIDADE	FERMENTO QUÍMICO: EMBALAGEM DE 250G, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA..	R$ 6,96	R$ 9.048,00
51	4.200	UNIDADE	LEITE UHT INTEGRAL DE VACA COM 0% LACTOSE: COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EMBALAGEM TETRAPACK CONTENDO 1LITRO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA..	R$ 5,75	R$ 24.150,00
52	1.400	UNIDADE	GELÉIA 100% FRUTA - SABORES DIVERSOS. Composta por 100% de fruta, sem adição de açúcares, de primeira qualidade. Deve conter somente a fruta em sua composição, e não pode conter adição de açúcar. Sem conservantes e aditivos alimentares. Acondicionamento em embalagem de vidro à vácuo, intacta, com peso entre 400 e 750g. Rotulagem conforme a legislação vigente deve possuir, no mínimo, as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote, informações nutricionais. Apresentar validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega.	R$ 23,67	R$ 33.138,00
53	2.200	UNIDADE	LEITE DE SOJA: EMBALAGEM 1 LITRO, INTEGRAL, INSTANTÂNEO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE, ATÓXICA, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA..	R$ 7,82	R$ 17.204,00
54	1.300	UNIDADE	LEITE DE AMÊNDOAS: bebida vegetal pronta de amêndoas para o consumo rica em cálcio, feita a base de amêndoas selecionadas, secas e torradas. Deve ser naturalmente livre de lactose, colesterol e gorduras saturadas. Embalagem tetra pack de 1 litro, com soldas resistentes e que contenham especificadas a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Produto com no mínimo 6 meses de validade da data de entrega.	R$ 14,96	R$ 19.448,00
55	1.300	UNIDADE	LEITE DE AVEIA: bebida vegetal, obtido através de grãos inteiros de aveia, textura	R$ 15,49	R$ 20.137,00

			cremosa e sabor suave de aveia. Deve ser naturalmente livre de lactose, colesterol e gorduras saturadas. Embalagem tetra pack de 1 litro, com soldas resistentes e que contenham especificadas a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Produto com no mínimo 6 meses de validade da data de entrega.		
56	1.300	UNIDADE	LEITE DE COCO: Leite de coco em embalagem tetra pack ou frasco de vidro de 1 litro, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade de meses a partir da data de entrega. Ingredientes mínimos: leite de coco e água. Podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, que sejam declarados e que não descaracterizem o produto, ser isento de lactose, açúcar, edulcorantes, colesterol e gordura trans. Produto para uso culinário. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	R$ 20,03	R$ 26.039,00
57	1.000	UNIDADE	LENTILHA: tipo 1, classe média, nova, pacote de 500g, de 1ª qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados. Em embalagem plástica resistente e transparente. Identificação do produto. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA.	R$ 5,67	R$ 5.670,00
58	3.200	UNIDADE	Macarrão com ovos tipo aletria: cabelo de anjo ou fitilhos. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM: contendo material puro, sem mistura com outros tipos de macarrão, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, deve estar intacta, em embalagem de 500gr, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura, informações nutricionais, ingredientes, número do lote, data de fabricação e de validade. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega e fabricação máxima de 30 dias antes da entrega.	R$ 4,88	R$ 15.616,00
59	400	UNIDADE	Louro em folha: louro em folha pacote 5gr contendo o número de registro em órgão competente, e informação nutricional, número do lote, data de fabricação e de vencimento. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.	R$ 2,40	R$ 960,00
60	5.000	UNIDADE	Macarrão com ovos (tipo parafuso com vegetais): enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo parafuso com vegetais. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM: contendo material puro, sem mistura com outros tipos de macarrão, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, deve estar intacta, em embalagem padronizada de 500gr, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura, informações nutricionais, ingredientes, número do lote, data de fabricação e de validade. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega e fabricação máxima de 30 dias antes da entrega.	R$ 5,58	R$ 27.900,00
61	8.000	UNIDADE	Macarrão com ovos tipo parafuso: Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM: contendo material puro, sem mistura com outros tipos de macarrão, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, deve estar intacta, em embalagem de 1 kg, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura, informações nutricionais, ingredientes, número do lote, data de fabricação e de validade. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega e fabricação máxima de 30 dias antes da entrega.	R$ 3,41	R$ 27.280,00
62	70	UNIDADE	Macarrão integral com ovos enriquecida com ferro e ácido fólico: não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500gr, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura, informações nutricionais, ingredientes, número do lote, data de fabricação e de validade. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	R$ 5,36	R$ 375,20
63	190	UNIDADE	MACARRÃO SEM GLÚTEN: 0% SÓDIO, NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, CONSERVANTES E AROMATIZANTES. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, CHEIRO DE MOFO, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO, EM EMBALAGEM DE 500GR, CONTENDO O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	R$ 7,12	R$ 1.352,80
64	1.500	UNIDADE	Manteiga, com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens potes de polietileno resistentes com dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação e validade, lote, registro do ministério da saúde e/ou agricultura e peso líquido. Embalagem de 500gr. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	R$ 12,19	R$ 18.285,00
65	2.300	UNIDADE	MARGARINA (CREME VEGETAL): PRODUTO REFRIGERADO OBTIDO DE ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, SORO DE LEITE EM PÓ DESNATADO, VITAMINA A, ESTABILIZANTES, CONSERVANTES, ACIDULANTES,	R$ 6,18	R$ 14.214,00

			ANTIOXIDANTES E CORANTES NATURAIS: URUCUM E CÚRCUMA. NÃO DEVE APRESENTAR MASSA NÃO CREMOSA, CHEIRO DESAGRADÁVEL, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, POTE VIOLADO, DIVERGÊNCIA DE INGREDIENTES QUE PREJUDIQUEM A QUALIDADE DO PRODUTO. AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CONTENDO DE 60% A 80% DE LIPÍDEOS. ZERO GORDURAS TRANS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POTE DE POLIETILENO RESISTENTE CONTENDO 500G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA. DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS ANTES DA DATA DA ENTREGA.		
66	1.000	UNIDADE	MARGARINA SEM LACTOSE (CREME VEGETAL): C/ SAL, COM CONCENTRAÇÃO DE LIPÍDIOS ENTRE 60% E 80%. ISENTA DE LACTOSE APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS, SEM LACTOSE NA COMPOSIÇÃO - EMBALAGEM DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA.	R$ 11,49	R$ 11.490,00
67	750	UNIDADE	Milho para pipoca :Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Embalagem 500 g.	R$ 2,81	R$ 2.107,50
68	7.500	UNIDADE	ÓLEO DE SOJA: REFINADO, OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL, ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONANDO EM FRASCO PLÁSTICO COM 900ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA..	R$ 8,00	R$ 60.000,00
69	1.500	UNIDADE	ORÉGANO: PURO, NÃO CONTENDO GLÚTEN, CONTENDO O NÚMERO DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VENCIMENTO. APRESENTAR EM EMBALAGEM DE 10GR. APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	R$ 2,82	R$ 4.230,00
70	3.600	UNIDADE	POLVILHO AZEDO: DERIVADO DE MANDIOCA, ISENTO DE PARASITAS E SUJIDADES, BRANCO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA..	R$ 9,16	R$ 32.976,00
71	2.000	UNIDADE	POLVILHO DOCE: DERIVADO DE MANDIOCA, ISENTO DE PARASITAS E SUJIDADES, BRANCO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA.	R$ 13,43	R$ 26.860,00
72	2.200	UNIDADE	SAL REFINADO: IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE SAIS DE IODO DE NO MÍNIMO 10MG E MÁXIMO DE 15MG DE IODO POR QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA – EMBALAGEM 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA.	R$ 1,59	R$ 3.498,00
73	2.700	UNIDADE	VINAGRE DE ÁLCOOL: PRODUTO FERMENTADO ACÉTICO DO ÁLCOOL. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE PLÁSTICO DE 900 ML, COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA.	R$ 2,09	R$ 5.643,00
74	2.000	UNIDADE	UVA PASSA PRETA: sem sementes, composto 100% de uva passa, sem adição de outros ingredientes. embalagem contendo no mínimo 150 g. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	R$ 7,97	R$ 15.940,00
75	4.200	UNIDADE	FEIJÃO PRETO: CLASSE PRETO, ARMAZENADOS EM PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE 1KG, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	R$ 8,22	R$ 34.524,00
76	4.000	UNIDADE	FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1, ACONDICIONADO EM EM BALAGENS PLÁSTICAS DE 1KG, TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	R$ 8,39	R$ 33.560,00
77	4.200	UNIDADE	FEIJÃO VERMELHO: TIPO 1, CLASSE VERMELHO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1KG, TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	R$ 10,04	R$ 42.168,00
78	5.500	UNIDADE	COTA 25% PARA ME/EPP - BANANA CATURRA: TAMANHO MÉDIO, PRODUTOS SÃOS, LIMPOS, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM	R$ 6,86	R$ 37.730,00

			ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO SERÃO PERMITIDOS, RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. LIVRES DE RESÍDUOS E FERTILIZANTES. EMBALAGEM: PLÁSTICAS DE NO MÍNIMO 20 KG DE CONTEÚDO ÚTIL, SEM PERFURAÇÕES E SUJIDADES, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FORNECEDOR. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.		
79	16.500	QUILOGRAMA	BANANA CATURRA: tamanho médio, produtos sãos, limpos, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos, rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deve estar intacta e firme. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. EMBALAGEM: plásticas de no mínimo 20 kg de conteúdo útil, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 6,86	R$ 113.190,00
80	4.050	UNIDADE	COTA DE 25% PARA ME/EPP - MAÇÃ FUGI: TAMANHO MÉDIO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS.	R$ 10,53	R$ 42.646,50
81	12.150	QUILOGRAMA	MAÇÃ FUGI: TAMANHO MÉDIO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS.	R$ 10,53	R$ 127.939,50
82	2.000	DUZIA	COTA 25% PARA ME/EPP - OVOS DE GALINHA: CASCA LISA, LIMPOS E SEM TRINCADOS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 15 DIAS. EMBALAGEM: PLÁSTICA TRANSPARENTE CONTENDO 1 DÚZIA, SEM PERFURAÇÕES E SUJIDADES, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FORNECEDOR, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF, CISPOA. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 11,85	R$ 23.700,00
83	6.000	DUZIA	OVOS DE GALINHA: casca lisa, limpos e sem trincados. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 1 dúzia, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor, registro no ministério da agricultura, SIF, CISPOA. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 11,85	R$ 71.100,00
84	2.250	QUILOGRAMA	COTA DE 25% PARA ME/EPP - CARNE BOVINA TIPO PATINHO: SEM OSSO, EM TIRAS. CARACTERÍSTICAS: CORTADA EM ISCAS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANAIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO (EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A -12ºC (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, NAS UNIDADES ESCOLARES E NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	R$ 42,68	R$ 96.030,00
85	6.750	QUILOGRAMA	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, SEM OSSO, EM TIRAS/ISCAS, CONGELADA: CARNE BOVINA PROVENIENTE DO CORTE PATINHO, SEM OSSO, LIMPA, CORTADA EM TIRAS/ISCAS, CONGELADA, SEM TEMPERO E SEM ADIÇÃO DE INGREDIENTES. DEVERÁ ESTAR LIVRE DE OSSOS E FRAGMENTOS ÓSSEOS, CARTILAGENS, COÁGULOS, GLÂNDULAS, APONEUROSES GROSSEIRAS, HEMATOMAS, SUJIDADES, PARASITOS, CORPOS ESTRANHOS E EXCESSO DE GORDURA APARENTE. AS TIRAS/ISCAS DEVERÃO APRESENTAR CORTE RELATIVAMENTE UNIFORME, PREDOMINANTEMENTE ALONGADO E ADEQUADO AO PREPARO DAS REFEIÇÕES ESCOLARES, NÃO SENDO ACEITOS RETALHOS, PEÇAS INTEIRAS OU APRESENTAÇÃO CLARAMENTE INCOMPATÍVEL COM O CORTE SOLICITADO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ORIGINAL DE APROXIMADAMENTE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PRODUTO PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SUBMETIDO A SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE, OBSERVADA A ABRANGÊNCIA LEGAL APLICÁVEL. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO, PRESERVANDO-SE A CADEIA DE FRIO, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. VALIDADE MÍNIMA CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, NAS UNIDADES ESCOLARES E NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	R$ 42,68	R$ 288.090,00
86	2.250	QUILOGR	COTA 25% PARA ME/EPP - CARNE BOVINA MOÍDADE PATINHO: CONGELADA, DE	R$ 37,40	R$ 84.150,00

		AMA	BOA QUALIDADE, SEM GORDURA, SEM NERVOS, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM INTACTA DE POLIPROPILENO, (PCT 1 KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE MENSALMENTE DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES. VALIDADE DE 2 MESES. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A -12ºC (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, NAS UNIDADES ESCOLARES E NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.		
87	6.750	QUILOGRAMA	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO, CONGELADA: PRODUTO OBTIDO DE CARNE BOVINA PROVENIENTE DO CORTE PATINHO, MOÍDA, CONGELADA, SEM TEMPERO E SEM ADIÇÃO DE INGREDIENTES INCOMPATÍVEIS COM A NATUREZA DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR MOAGEM UNIFORME E ESTAR LIVRE DE OSSOS OU FRAGMENTOS ÓSSEOS, CARTILAGENS, COÁGULOS, GLÂNDULAS, APONEUROSES GROSSEIRAS, CORPOS ESTRANHOS E EXCESSO DE GORDURA APARENTE INCOMPATÍVEL COM O CORTE ESPECIFICADO. NÃO SERÁ ADMITIDA CARNE MECANICAMENTE SEPARADA - CMS - QUANDO INCOMPATÍVEL COM A ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO. O RÓTULO E/OU DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA DO FABRICANTE, QUANDO NECESSÁRIA, DEVERÁ PERMITIR COMPROVAR A CORRESPONDÊNCIA COM O CORTE PATINHO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ORIGINAL DE APROXIMADAMENTE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PRODUTO PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SUBMETIDO A SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE, OBSERVADA A ABRANGÊNCIA LEGAL APLICÁVEL. A ROTULAGEM DEVERÁ ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO, PRESERVANDO-SE A CADEIA DE FRIO, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. VALIDADE MÍNIMA CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, NAS UNIDADES ESCOLARES E NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	R$ 37,40	R$ 252.450,00
88	1.250	QUILOGRAMA	COTA 25% PARA ME/EPP - CARNE DE ORIGEM SUÍNA TIPO PERNIL SEM PELE: SEM OSSO, SEM PELE, EM ISCAS, CONGELADA, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. CARNE COM ODOR AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICO, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCU INTACTA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE (DE 1KG, EM FATIAS DE , NO MÁXIMO 3CMX3CM DE MODO QUE NÃO ESTEJAM GRUDADAS UMAS NAS OUTRAS APÓS CONGELADAS). DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETAADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÂNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC). COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A -12ºC (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, NAS UNIDADES ESCOLARES E NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	R$ 25,55	R$ 31.937,50
89	3.750	QUILOGRAMA	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL, SEM PELE, SEM OSSO E SEM EXCESSO DE GORDURA APARENTE, EM ISCAS, CONGELADA: CARNE SUÍNA PROVENIENTE DO CORTE PERNIL, LIMPA, SEM PELE E SEM OSSO, PREVIAMENTE APARADA, CORTADA EM ISCAS, CONGELADA, SEM TEMPERO E SEM ADIÇÃO DE INGREDIENTES INCOMPATÍVEIS COM A NATUREZA DO PRODUTO. DEVERÁ ESTAR LIVRE DE OSSOS E FRAGMENTOS ÓSSEOS, PELE, CARTILAGENS, COÁGULOS, GLÂNDULAS, APONEUROSES GROSSEIRAS, HEMATOMAS, PELOS, SUJIDADES, PARASITOS E CORPOS ESTRANHOS. AS ISCAS DEVERÃO APRESENTAR FORMATO PREDOMINANTEMENTE ALONGADO E TAMANHO RELATIVAMENTE UNIFORME, ADEQUADO AO PREPARO DAS REFEIÇÕES ESCOLARES, NÃO SENDO ACEITOS CUBOS, PEÇAS INTEIRAS OU RETALHOS CLARAMENTE INCOMPATÍVEIS COM A APRESENTAÇÃO SOLICITADA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ORIGINAL DE APROXIMADAMENTE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PRODUTO PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SUBMETIDO A SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE, OBSERVADA A ABRANGÊNCIA LEGAL APLICÁVEL. A ROTULAGEM DEVERÁ ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO, PRESERVANDO-SE A CADEIA	R$ 25,55	R$ 95.812,50

			DE FRIO, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. VALIDADE MÍNIMA CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, NAS UNIDADES ESCOLARES E NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.		
90	4.250	QUILOGRAMA	COTA 25% PARA ME/EPP - CARNE COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO DESOSSADA: SEM TEMPERO E SEM OSSOS, CONGELADA, ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 6% DE ÁGUA, EMBALAGEM DE 1KG CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE DE 6 MESES NA ENTREGA. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A -12ºC (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, NAS UNIDADES ESCOLARES E NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	R$ 22,60	R$ 96.050,00
91	12.750	QUILOGRAMA	CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA DESOSSADAS, CONGELADAS: CORTES DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, DESOSSADOS, CONGELADOS, SEM TEMPERO E SEM ADIÇÃO DE INGREDIENTES INCOMPATÍVEIS COM A NATUREZA DO PRODUTO. DEVERÃO ESTAR LIVRES DE OSSOS E FRAGMENTOS ÓSSEOS, CARTILAGENS DESTACADAS, COÁGULOS, HEMATOMAS EXTENSOS, PENAS, SUJIDADES, PARASITOS, CORPOS ESTRANHOS E DEMAIS MATERIAIS INCOMPATÍVEIS COM O PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PARÂMETROS LEGAIS APLICÁVEIS À CATEGORIA QUANTO À ABSORÇÃO, RETENÇÃO E/OU ADIÇÃO DE ÁGUA, QUANDO CABÍVEIS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ORIGINAL DE APROXIMADAMENTE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PRODUTO PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SUBMETIDO A SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE, OBSERVADA A ABRANGÊNCIA LEGAL APLICÁVEL. A ROTULAGEM DEVERÁ ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO, PRESERVANDO-SE A CADEIA DE FRIO, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. VALIDADE MÍNIMA CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, NAS UNIDADES ESCOLARES E NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	R$ 22,60	R$ 288.150,00
92	3.750	QUILOGRAMA	COTA 25% PARA ME/EPP - PEITO DE FRANGO SEM OSSO OSSO: PEITO DE FRANGO SEM OSSO: SEM TEMPERO, CONGELADA, ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 6% DE ÁGUA, LIVRES DE SUJIDADES E PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM ORIGINAL DE 1KG CONTENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE DE 6 MESES NA ENTREGA. PRODUTO ENTREGUE QUINZENALMENTE EM CARRO REFRIGERADO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC N. 216. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES.	R$ 16,42	R$ 61.575,00
93	11.250	QUILOGRAMA	CARNE DE FRANGO - PEITO SEM OSSO, CONGELADO: PEITO DE FRANGO SEM OSSO, CONGELADO, SEM TEMPERO E SEM ADIÇÃO DE INGREDIENTES INCOMPATÍVEIS COM A NATUREZA DO PRODUTO. DEVERÁ ESTAR LIVRE DE OSSOS E FRAGMENTOS ÓSSEOS, CARTILAGENS DESTACADAS, COÁGULOS, HEMATOMAS EXTENSOS, PENAS, SUJIDADES, PARASITOS, CORPOS ESTRANHOS E DEMAIS MATERIAIS INCOMPATÍVEIS COM O PRODUTO. NÃO SERÃO ACEITOS CORTES DISTINTOS DO PEITO UTILIZADOS PARA COMPLEMENTAR O PESO DA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PARÂMETROS LEGAIS APLICÁVEIS À CATEGORIA QUANTO À ABSORÇÃO, RETENÇÃO E/OU ADIÇÃO DE ÁGUA, QUANDO CABÍVEIS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ORIGINAL DE APROXIMADAMENTE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PRODUTO PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SUBMETIDO A SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE, OBSERVADA A ABRANGÊNCIA LEGAL APLICÁVEL. A ROTULAGEM DEVERÁ ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO, PRESERVANDO-SE A CADEIA DE FRIO, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. VALIDADE MÍNIMA CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA.6. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES.	R$ 16,42	R$ 184.725,00
94	700	UNIDADE	COTA 25% PARA ME/EPP - CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL: CACAU EM PÓ 50%. CHOCOLATE EM PÓ, PREPARADO, COM CACAU EM PÓ, SOLÚVEL, SEM AÇÚCAR, PARCIALMENTE DESENGORDURADO E AROMATIZADO, EMBALADO EM CAIXA DE 01 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.	R$ 30,78	R$ 21.546,00
95	2.100	UNIDADE	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU: PRODUTO EM PÓ, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, CONTENDO 50% DE CACAU, CONFORME INFORMAÇÃO CONSTANTE NA ROTULAGEM E/OU DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA OFICIAL DO FABRICANTE. DEVERÁ APRESENTAR-SE SECO, HOMOGÊNEO E LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS, SINAIS DE UMIDADE, BOLOR OU INFESTAÇÃO. EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE VEDADA E ROTULADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FABRICANTE, LISTA DE	R$ 30,78	R$ 64.638,00

			INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO DA EMBALAGEM CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.		
96	9.750	UNIDADE	COTA 25% PARA ME/EPP - LEITE DE VACA LONGA VIDA INTEGRAL UHT: TETRAPACK, CAIXAS DE 1 LITRO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA. VALIDADE 3 MESES DA ENTREGA. PODE SER COMERCIALIZADA EM CX COM 12UN.	R$ 5,18	R$ 50.505,00
97	29.250	UNIDADE	LEITE DE VACA LONGA VIDA INTEGRAL UHT: TETRAPACK, CAIXAS DE 1 LITRO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA. VALIDADE 3 MESES DA ENTREGA. PODE SER COMERCIALIZADA EM CX COM 12UN.	R$ 5,18	R$ 151.515,00
98	1.638	UNIDADE	COTA 25% PARA ME/EPP - SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL: CARACTERÍSTICAS: SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL, SEM AÇÚCAR E SEM CONSERVANTES. FORNECER EM GARRAFAS DE 1,5 LITROS, O SUCO DEVE SER PURO SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCAR OU CORANTES. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PROCEDÊNCIA, LOTE, INGREDIENTES, E MODO DE PREPARO. VALIDADE DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA E DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS.	R$ 21,38	R$ 35.020,44
99	4.912	UNIDADE	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL: CARACTERÍSTICAS: SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL, SEM AÇÚCAR E SEM CONSERVANTES. FORNECER EM GARRAFAS DE 1,5 LITROS, O SUCO DEVE SER PURO SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCAR OU CORANTES. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PROCEDÊNCIA, LOTE, INGREDIENTES, E MODO DE PREPARO. VALIDADE DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA E DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS.	R$ 21,38	R$ 105.018,56
				TOTAL	R$ 3.995.626,35
				TOTAL GERAL	R$ 3.995.626,35

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para identificar a forma mais adequada de contratação dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, foi realizada análise da natureza do objeto, das práticas de mercado, do perfil dos fornecedores e da legislação vigente, em especial a Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos).

Considerando que o objeto trata da aquisição de bens comuns, definidos como aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais.

A seguir, apresenta-se a análise das principais alternativas de contratação:

a) Pregão Eletrônico

O Pregão, preferencialmente na forma eletrônica, é a modalidade prevista no art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, destinada à aquisição de bens e serviços comuns. A própria Lei define bens comuns como aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, com base em especificações usuais no mercado.

Dado que os gêneros alimentícios a serem adquiridos para a merenda escolar possuem especificações técnicas claras (como tipo, peso, apresentação, validade e composição nutricional),
o objeto se enquadra perfeitamente como bem comum.

Vantagens:

- Ampla competitividade, pois o formato eletrônico possibilita a participação de fornecedores de diversas localidades, independentemente da distância física;
- Agilidade na tramitação, com fases mais céleres e menor formalismo que outras modalidades;
- Disputa em tempo real, permitindo a obtenção de melhores preços por meio de lances sucessivos;
- Transparência, já que todo o processo é registrado em plataforma pública e auditável;
- Redução de custos administrativos, devido à digitalização e desburocratização das etapas;
- Atendimento ao princípio da economicidade e da eficiência (art.5 da Lei nº 14.133/2021).

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

(Art. 18, §1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021)

Com a finalidade de identificar a solução mais adequada para garantir o fornecimento contínuo da alimentação escolar aos estudantes da rede municipal de ensino, foi realizado levantamento das alternativas disponíveis no mercado, considerando aspectos técnicos, operacionais, econômicos e legais, bem como as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021 e pela Lei nº 11.947/2009, que institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
Foram analisadas as seguintes soluções:

a) Aquisição de gêneros alimentícios com preparo das refeições pelas equipes das unidades escolares
Esta solução consiste na aquisição dos gêneros alimentícios pela Administração Pública, permanecendo o armazenamento, o preparo das refeições e sua distribuição sob responsabilidade das merendeiras das unidades escolares, seguindo os cardápios elaborados pela nutricionista responsável técnica.

Vantagens:

- Maior controle sobre a qualidade, procedência e características dos alimentos;
- Possibilidade de adequação diária dos cardápios conforme orientações nutricionais;
- Atendimento integral às exigências do PNAE;
- Flexibilidade para substituição de itens em situações excepcionais;
- Valorização da alimentação preparada no próprio ambiente escolar, com alimentos frescos e minimamente processados;
- Melhor controle sanitário e nutricional durante todas as etapas de preparo.

Desvantagens:

- Necessidade de estrutura física adequada para armazenamento e preparo dos alimentos;
- Demanda permanente por equipe de merendeiras e nutricionista responsável;
- Necessidade de planejamento logístico para abastecimento contínuo das unidades escolares.

Apesar dessas exigências operacionais, trata-se do modelo tradicionalmente adotado pelo Município, plenamente estruturado e compatível com a realidade da rede municipal de ensino.

b) Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas
Nesta alternativa, empresa especializada seria responsável pela produção, transporte e entrega das refeições prontas às unidades escolares.

Vantagens:

- Redução das atividades operacionais relacionadas ao preparo dos alimentos;
- Transferência da responsabilidade pela produção das refeições para empresa contratada;
- Menor necessidade de gerenciamento direto da produção alimentar.

Desvantagens:

- Elevado custo operacional em comparação ao preparo nas unidades escolares;

- Dependência integral de fornecedor único para produção e distribuição das refeições;
- Redução da flexibilidade para alterações imediatas dos cardápios;
- Maior risco de interrupção do serviço em caso de problemas logísticos;
- Necessidade de estrutura específica para transporte de refeições em condições adequadas de temperatura e higiene;
- Dificuldade de atendimento às particularidades nutricionais e culturais das diferentes unidades escolares.

Além disso, essa solução não se mostra compatível com a estrutura atualmente existente no Município, que possui cozinhas equipadas e equipes próprias para preparo das refeições.

c) Modelo misto

Consiste na aquisição direta de parte dos gêneros alimentícios pela Administração, complementada pela contratação de refeições prontas ou de determinados serviços terceirizados.

Vantagens:

- Possibilidade de atendimento de situações específicas ou emergenciais;
- Flexibilidade operacional em casos pontuais.

Desvantagens:

- Maior complexidade administrativa na gestão de contratos distintos;
- Dificuldade de padronização dos cardápios;
- Aumento dos custos de fiscalização e controle contratual;
- Possibilidade de sobreposição de responsabilidades entre os prestadores.

Em razão dessas características, o modelo misto não apresenta ganhos operacionais que justifiquem sua adoção para o atendimento regular da alimentação escolar.

Análise da solução mais adequada

Após a análise das alternativas disponíveis, verificou-se que a solução que melhor atende às necessidades da Administração consiste na aquisição dos gêneros alimentícios para preparo das refeições nas próprias unidades escolares, utilizando a estrutura física existente, as equipes de merendeiras e os cardápios elaborados pela nutricionista responsável.

Essa solução apresenta melhor relação entre custo e benefício, maior controle da qualidade dos alimentos, maior flexibilidade operacional, atendimento às diretrizes do PNAE e aproveitamento da infraestrutura já existente na rede municipal de ensino.

Além disso, permite complementar o abastecimento por meio de Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, conforme determina o art. 14 da Lei nº 11.947/2009, fortalecendo a economia local e assegurando o cumprimento da aplicação mínima dos recursos do PNAE destinados a esse segmento.

Assim, conclui-se que o fornecimento da alimentação escolar mediante aquisição de gêneros alimentícios para preparo nas unidades escolares representa a solução técnica, econômica e operacionalmente mais vantajosa para atender à necessidade pública identificada neste Estudo Técnico Preliminar.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

6.1. A pesquisa de preços foi realizada em conformidade com os parâmetros estabelecidos no art. 23, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, utilizando múltiplas fontes de forma combinada, a fim de garantir a obtenção de valores de referência confiáveis, realistas e condizentes com a prática de mercado.

6.2. Foram consideradas, como fontes de consulta, contratações similares realizadas por outros entes públicos, com dados extraídos do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e do Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina. Complementarmente, foram consultados sites de redes varejistas com presença regional e/ou nacional, como Bisteck, Zaffari, Delta Super, Extra, Super Pague Menos, SuperKoch, entre outros. Essas plataformas possibilitaram a obtenção de preços atualizados de mercado e também auxiliaram na padronização e detalhamento das especificações dos itens, observando variações regionais e de nomenclatura dos produtos. A análise de viabilidade da contratação também considerou a comparação entre

gestão direta (aquisição e preparo pela rede pública) e a gestão indireta (terceirização dos serviços de preparo e fornecimento de refeições). Contudo, optou-se pela gestão direta, por ser mais econômica e compatível com a atual estrutura administrativa, incluindo a recente criação e provimento dos cargos de merendeiras e a maior eficiência no controle higiênico-sanitário dos alimentos.

6.3. A metodologia adotada para a formação do preço de referência baseou-se na média simples dos valores coletados, conforme dispõe o art. 6º, §1º, do Decreto Municipal nº 125/2022, que regulamenta o procedimento de pesquisa de preços no âmbito do Município de Ituporanga/SC. Essa média buscou refletir o valor praticado no mercado local e regional, resguardando o princípio da vantajosidade da contratação para a Administração Pública.

6.4. A Estimativa do Valor da Contratação é de R$ R$ 3.995.626,35. Todos os documentos auxiliares para a pesquisa de preços encontram-se anexados ao processo digital nº 15425/2026.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios por meio de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, visando garantir o fornecimento regular e contínuo de alimentos destinados à alimentação escolar dos alunos da rede pública de ensino, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A solução atende à necessidade identificada de assegurar a oferta diária de refeições balanceadas, nutricionalmente adequadas e seguras, promovendo a permanência dos estudantes na escola, o aprendizado e o desenvolvimento integral. Considerando que os alimentos a serem adquiridos são itens de uso comum e amplamente disponíveis no mercado, com especificações técnicas objetivas e padronizadas, o Pregão Eletrônico mostra-se como a alternativa mais eficaz, econômica e transparente, conforme previsto no art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

Além disso, a utilização da plataforma eletrônica de compras públicas permite ampliar a concorrência, facilitar o acompanhamento do processo por órgãos de controle e sociedade civil, e obter melhores condições comerciais por meio da disputa de lances. Essa solução reduz o tempo de tramitação e os custos administrativos, o que é essencial diante da necessidade de

planejamento antecipado e da execução contínua do serviço de alimentação escolar ao longo do ano letivo.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

(Art. 40, §2º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

8.1 Parcelamento do objeto

Após análise técnica da natureza da contratação, conclui-se que o parcelamento do objeto é a solução mais adequada ao interesse público.

A contratação contempla ampla variedade de gêneros alimentícios, incluindo produtos não perecíveis, hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios, panificados, ovos e outros alimentos com características, fornecedores, cadeias produtivas, formas de armazenamento e logística de distribuição distintas.

Dessa forma, o agrupamento dos itens em lote único ou em grandes grupos poderia restringir a competitividade, uma vez que diversos fornecedores atuam apenas em segmentos específicos do mercado alimentício, não possuindo condições técnicas, operacionais ou comerciais para fornecer todos os produtos simultaneamente.

Assim, o julgamento por **menor preço por item** possibilita:

- ampliar a competitividade do certame;
- favorecer a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e fornecedores especializados;
- aumentar o universo de potenciais licitantes;
- proporcionar maior economicidade mediante concorrência individualizada entre os fornecedores;
- reduzir o risco de desabastecimento, evitando dependência excessiva de um único fornecedor;
- permitir maior flexibilidade na gestão contratual, especialmente em situações de inadimplemento parcial ou necessidade de substituição de fornecedores.

Além disso, considerando que os itens apresentam características técnicas independentes e podem ser fornecidos separadamente sem prejuízo à execução do objeto, o parcelamento mostra-se técnica e economicamente viável, atendendo aos princípios da competitividade, economicidade, eficiência e seleção da proposta mais vantajosa, previstos na Lei nº 14.133/2021. Portanto, conclui-se que o parcelamento do objeto por itens representa a solução mais vantajosa para a Administração Pública.

8.2 Parcelamento da execução (entregas)

A execução contratual ocorrerá mediante fornecimento parcelado, observando a natureza dos produtos, suas condições de armazenamento, validade, perecibilidade e as necessidades das unidades escolares.

Os gêneros alimentícios não perecíveis serão entregues, preferencialmente, em remessas mensais no depósito central do Município. Embora exista capacidade para armazenamento desses produtos, a adoção de entregas periódicas proporciona melhor gestão dos estoques, maior controle dos prazos de validade, redução de perdas por vencimento e otimização da logística de abastecimento.

Os gêneros perecíveis, tais como hortifrutigranjeiros, carnes, ovos, laticínios e panificados, serão entregues semanalmente diretamente nas unidades escolares, considerando sua curta vida útil, a necessidade de preservação das características nutricionais e o atendimento às normas sanitárias vigentes.

Essa sistemática garante o abastecimento contínuo das unidades de ensino, reduz desperdícios, preserva a qualidade dos alimentos e assegura maior eficiência na execução contratual, atendendo às necessidades da alimentação escolar durante todo o período letivo.

As entregas serão realizadas conforme cronograma elaborado pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ser ajustadas conforme a demanda das unidades escolares e as necessidades do serviço, sem alteração do objeto contratado.

Essa redação atende exatamente ao que normalmente é exigido pelos Tribunais de Contas:

1. **Justifica o parcelamento do objeto** (disputa por item, conforme art. 40, §2º, I, da Lei nº 14.133/2021).

2. **Justifica a execução parcelada** (cronograma de entregas), que é uma condição contratual distinta do parcelamento do objeto.
Com isso, o ETP fica juridicamente mais consistente e alinhado às boas práticas adotadas pelo TCU e pelos Tribunais de Contas estaduais.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS

A contratação dos gêneros alimentícios visa assegurar, de forma contínua e qualificada, o fornecimento da alimentação escolar a todos os estudantes matriculados nas unidades da rede pública municipal de ensino de Ituporanga/SC, em consonância com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 11.947/2009 e pela Resolução FNDE nº 4/2026.

Entre os resultados pretendidos com a contratação, destacam-se:

- Garantir a oferta regular e adequada de refeições nas escolas e centros de educação infantil, respeitando os princípios da alimentação saudável, balanceada, variada e segura;
- Atender às necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento e o rendimento escolar;
- Assegurar o cumprimento dos cardápios elaborados por nutricionista responsável, com base em critérios técnicos e nas recomendações nutricionais para cada faixa etária e etapa de ensino
- Viabilizar a aquisição de alimentos em conformidade com as normas sanitárias e de qualidade vigentes, preservando a integridade dos gêneros desde o recebimento até a distribuição nas unidades escolares;
- Reduzir perdas e desperdícios, por meio da entrega parcelada e do controle do prazo de validade dos produtos;
- Fomentar a participação de fornecedores locais e regionais, respeitando os princípios da economicidade, sustentabilidade e do desenvolvimento local.

- Cumprir com os percentuais mínimos de aquisição da agricultura familiar, conforme previsto na legislação do PNAE, mediante chamada pública paralela, quando aplicável.

Com isso, a Administração busca não apenas o atendimento legal da demanda, mas a efetiva promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes da rede municipal, fortalecendo a alimentação escolar como política pública de educação, saúde e cidadania.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1. A presente contratação será realizada por meio de processo licitatório, observando integralmente os dispositivos da Lei Federal nº 14.133/2021, que rege as contratações públicas. O levantamento das necessidades baseou-se na análise do histórico de consumo dos gêneros alimentícios nos anos anteriores, adequando a demanda à realidade atual das unidades escolares e ao número de estudantes atendidos.

10.2. Antes da formalização contratual e da emissão da ordem de fornecimento dos produtos, serão adotadas as seguintes providências administrativas e operacionais, com vistas a assegurar a legalidade, regularidade e vantajosidade da contratação:

Verificação da disponibilidade orçamentária, com a consequente emissão da reserva de recursos necessária à contratação, conforme determina o art. 18, §1º da Lei nº 14.133/2021, atendendo ao regime jurídico vigente no município;

Elaboração e encaminhamento do Termo de Referência pela unidade requisitante, contendo a descrição detalhada dos itens a serem adquiridos, com base no cardápio escolar planejado, nas especificações técnicas e nutricionais exigidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e nas diretrizes da Resolução FNDE nº 4/2026;

Realização da pesquisa de preços de mercado atualizada, com pelo menos três fontes distintas e preferencialmente de contratações públicas similares, para embasar a estimativa de valores e demonstrar a vantajosidade da contratação;

Instrução processual completa, com todos os documentos exigidos por lei, incluindo pareceres técnicos e jurídicos, justificativas de escolha da modalidade, critérios de julgamento, cronograma de entrega, e minuta contratual, garantindo o cumprimento dos princípios da legalidade, eficiência, isonomia e economicidade;

Planejamento simultâneo da chamada pública destinada à aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, em atendimento ao disposto no art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e à Resolução FNDE nº 06/2020, assegurando o uso de pelo menos 30% dos recursos do PNAE nessa modalidade de compra;

Promoção de alinhamento entre os itens adquiridos por licitação e aqueles obtidos por chamada pública, com o objetivo de evitar sobreposição de gêneros alimentícios, promover a complementaridade entre os processos e garantir a execução eficiente e contínua do cardápio escolar;
Nos casos de aquisição de alimentos perecíveis, será assegurada a observância de critérios específicos de transporte, armazenamento, manipulação e entrega, conforme as normas da Anvisa e da Vigilância Sanitária local, visando preservar a qualidade, integridade e segurança alimentar dos produtos fornecidos às unidades escolares.

10.3. Todas essas providências visam garantir que a contratação atenda aos princípios fundamentais da Administração Pública, em especial à planejamento, legalidade, eficiência e interesse público, conforme disposto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A execução eficiente da alimentação escolar envolve, além da contratação principal por meio de processo licitatório (Pregão Eletrônico), uma contratação correlata de natureza complementar e interdependente: a realização de Chamada Pública específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme dispõe o art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE nº 04/2026.

Essa contratação complementar é obrigatória no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que estabelece que no mínimo 30% dos recursos federais repassados devem

ser utilizados na compra direta de produtos da agricultura familiar. Essa exigência legal também se justifica sob o ponto de vista social, econômico e nutricional, pois:

- Estimula o desenvolvimento econômico local, ao priorizar pequenos produtores, cooperativas e associações rurais da região;

- Valoriza práticas sustentáveis, com foco na produção orgânica e agroecológica;
- Promove a diversidade alimentar, com inclusão de alimentos frescos e regionais no cardápio escolar;

- Fortalece a segurança alimentar e nutricional, ao garantir alimentos de maior qualidade e com menor tempo entre a produção e o consumo.

Portanto, a solução para atendimento integral à alimentação escolar do município contempla dois eixos integrados:
- Pregão Eletrônico, destinado à aquisição de gêneros alimentícios de uso comum (perecíveis e não perecíveis), com ampla oferta no mercado, objetivando a obtenção da proposta mais vantajosa, respeitando critérios técnicos e nutricionais definidos no Termo de Referência;

- Chamada Pública, voltada à aquisição direta de produtos da agricultura familiar, como frutas, legumes, hortaliças, ovos, panificados artesanais, entre outros, assegurando o cumprimento do percentual mínimo legal com recursos do PNAE.

As duas contratações são complementares e interdependentes, pois juntas viabilizam a execução integral do cardápio escolar proposto pela nutricionista responsável, com variedade de alimentos, equilíbrio nutricional, regularidade no fornecimento e respeito às legislações pertinentes.

A integração dessas estratégias contribui para garantir eficiência, legalidade, sustentabilidade e qualidade na execução do Programa de Alimentação Escolar, em plena consonância com os princípios da Administração Pública e com as diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. A aquisição, preparo e consumo de gêneros alimentícios no âmbito da alimentação escolar envolvem uma série de impactos ambientais, que se relacionam principalmente com os processos de produção agropecuária, transporte, armazenamento, geração de resíduos orgânicos e descarte de embalagens. Reconhecendo essa realidade, a Administração Municipal adota medidas preventivas e educativas para mitigar tais impactos e promover práticas mais sustentáveis nas escolas da rede pública.

12.2. Uma das estratégias adotadas é a priorização da compra de alimentos da agricultura familiar, especialmente aqueles produzidos de forma orgânica ou agroecológica, com menor uso de insumos químicos e maior respeito aos ciclos naturais e à biodiversidade. Além de atender à legislação vigente (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 06/2020), essa prática reduz a pegada de carbono, promove a produção local e valoriza os sistemas alimentares sustentáveis.

12.3. Nas unidades escolares, as equipes de alimentação já são orientadas a seguir boas práticas no preparo e distribuição das refeições, com foco na redução do desperdício, no reaproveitamento seguro de alimentos e no descarte correto de resíduos orgânicos e embalagens. As escolas seguem orientações da Vigilância Sanitária e diretrizes da Secretaria Municipal de Educação quanto ao armazenamento adequado, controle de validade dos produtos e separação de resíduos.

12.4. Como medida adicional, propõe-se a capacitação periódica das merendeiras e demais profissionais envolvidos na execução da alimentação escolar, abordando conteúdos voltados à sustentabilidade alimentar e ao consumo consciente. Entre os temas a serem trabalhados destacam-se:

- Técnicas para redução do desperdício no preparo e consumo;
- Reaproveitamento seguro de sobras e ingredientes;
- Separação, acondicionamento e descarte adequado de resíduos sólidos e orgânicos;
- Valorização de alimentos sazonais e de produção local, com menor impacto logístico e ambiental;
- Estímulo ao uso e reconhecimento de produtos sustentáveis, com menor geração de resíduos e menor impacto ao meio ambiente.

12.5. Essas ações não apenas contribuem para a redução dos impactos ambientais da execução contratual, como também reforçam o papel educativo da alimentação escolar, promovendo entre os profissionais e os alunos a conscientização ecológica, a valorização dos recursos naturais e a integração com os princípios da educação ambiental previstos na Lei nº 9.795/1999 (Política Nacional de Educação Ambiental).

12.6. Assim, o planejamento da presente contratação contempla medidas que aliam eficiência na gestão de recursos públicos e responsabilidade ambiental, em consonância com os princípios do desenvolvimento sustentável e da função social da escola.

13. VIABILIDADE DE CONTRATAÇÃO

13.1. Os referidos itens são indispensáveis para garantir as unidades de ensino, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação do município de Ituporanga/SC, quanto ao fornecimento de itens para a alimentação escolar, garantindo o cumprimento da lei 11.947/2009, art.2º, VI, “o direito à alimentação escolar, visando a garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas, entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Em complemento, os requisitos listados atendem adequadamente às necessidades formuladas, os custos previstos são compatíveis e os riscos identificados são administráveis. Desta forma, recomenda-se o prosseguimento da pretensão licitatória, na modalidade Pregão, na forma Eletrônica.

13.2. Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

14. MAPEAMENTO DE RISCOS

14.1. O mapeamento de riscos visa antecipar situações que possam comprometer a eficiência, a regularidade e a qualidade da contratação, propondo ações preventivas e planos de contingência para mitigar ou neutralizar os danos.

14.1. Fase de planejamento:

14.1.1. Risco 1: Erro na elaboração do orçamento, formação de preço ou estimativa da planilha de custos.

14.1.1.1. Dano: Atraso na contratação devido à necessidade de retificação do Estudo Técnico Preliminar (ETP) e do Termo de Referência (TR), além da possibilidade de identificação de sobrepreço ou orçamento subestimado.

14.1.1.2. Ação preventiva: A Secretaria requisitante deve realizar levantamento detalhado de preços com base em cotações atualizadas, contratações similares anteriores e sistemas oficiais (ex: Painel de Preços, Comprasnet), conferindo as informações antes do envio ao setor de licitações.

14.2. Fase de execução contratual:

14.2.1. Risco 2: Fornecedor inadimplente, com atrasos na entrega ou não fornecimento dos produtos. 14.2.1.1. Dano: Interrupção no fornecimento de alimentos, comprometendo a regularidade da merenda escolar e impactando diretamente os alunos.

14.2.1.2. Ação preventiva: Exigir documentação de habilitação regular, verificar histórico de fornecimento em contratos anteriores e aplicar critérios objetivos de qualificação técnica. 14.2.1.3. Plano de contingência: Prever substituição rápida do fornecedor por outro classificado no certame (ordem de classificação), acionamento de fornecedor reserva ou contratação emergencial justificada. Aplicação das sanções previstas contratualmente (advertência, multa, suspensão), conforme a Lei nº 14.133/2021.

14.2.2. Risco 3: Entrega de produtos com baixa qualidade, vencidos ou em desacordo com as especificações técnicas.

14.2.2.1. Dano: Prejuízos à saúde dos estudantes, rejeição dos alimentos, descarte de produtos e desperdício de recursos públicos.

14.2.2.2. Ação preventiva: Incluir no edital e contrato cláusulas claras sobre padrões mínimos de qualidade e exigência de amostras quando aplicável.

14.2.2.3. Plano de contingência: Realização de fiscalização intensiva nas entregas, com registro em relatório e possibilidade de rejeição imediata dos produtos não conformes. Aplicação de penalidades contratuais, substituição obrigatória dos itens e comunicação ao setor jurídico para eventuais medidas administrativas.

15. Responsável pelo ETP, termo de referência e pesquisa de preço: Carla Fabiana Schwarz Meurer

15.1. Gestor do contrato: Sandra Regina Berns Clasen.

15.2. Fiscal do contrato: Carla Fabiana Schwarz Meurer

15.3. Prazo de vigência contratual: 12 meses;

15.4. Prazo de entrega: 03 (três) dias após o envio da Autorização de Fornecimento.

Ituporanga, 07 de julho de 2026.

Assinado eletronicamente por:
SANDRA REGINA BERNS CLASEN
***.482.779-**
assinado eletrônicamente 13/07/2026 14:33:19
Assinatura digital avançada.

Sandra Regina Berns Clasen
Secretária de Educação

ANEXO II

MINUTA DO CONTRATO Nº ...../2026/PMI

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 380/2026/PMI
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 27/2026/PMI

O MUNICÍPIO DE ITUPORANGA, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ nº. 83.102.640/0001-30, com sede na Rua Vereador Joaquim Boeing, 40 – Ituporanga – S C, neste ato representado pelo Prefeito o **Sr. GEISON KURTZ, inscrito no CPF sob nº 007.***.***-16**, denominado **CONTRATANTE**, e **A EMPRESA**..... pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº..... , com sede na..... , cidade de ....., Estadode ……., neste ato representada pelo Sr (a)..... , CPF nº..... , denominado **CONTRATADA,** tendo em vista o que consta no Processo nº. 380/2026/PMI e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e supletivamente com as normas legais de direito privado, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão eletrônico nº 27/2026/PMI, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO DO CONTRATO

1.1 Tem o presente instrumento, por AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS ATENDIDOS NOS CENTROS DE EDUCAÇÃO MUNICIPAIS DE ITUPORANGA, PELO PERÍODO DE 12 MESES. A AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS GARANTE O CUMPRIMENTO DA LEI Nº 11.947 - 16/06/2009, ART.2º, INCISO I - O EMPREGO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ADEQUADA, COMPREENDENDO O USO DE ALIMENTOS VARIADOS, SEGUROS, QUE RESPEITEM A CULTURA, AS TRADIÇÕES E OS HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS, CONTRIBUINDO PARA O CRESCIMENTO ESCOLAR, EM CONFORMIDADE COM A SUA FAIXA ETÁRIA E SEU ESTADO DE SAÚDE, INCLUSIVE DOS QUE NECESSITAM DE ATENÇÃO ESPECÍFICA. PD 15.425/2026. conforme Termo de Referência do Edital de Pregão Eletrônico nº 27/2026 e constante na proposta vencedora no valor total de R$ …( ).

1.2. Para o adequado atendimento da necessidade administrativa identificada, a contratação deverá observar requisitos técnicos, operacionais, sanitários e de execução definidos de forma objetiva e proporcional, com a finalidade de assegurar a qualidade, a segurança, a regularidade e a continuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, sem restrição indevida à competitividade.

a) Requisitos técnicos

Os gêneros alimentícios deverão:

- atender integralmente às descrições, unidades de fornecimento, pesos, volumes, composições, apresentações e demais especificações estabelecidas para cada item;
- ser de primeira qualidade e apresentar características próprias quanto à aparência, coloração, odor, sabor, textura, consistência, maturação e composição;
- ser entregues em perfeitas condições de conservação, higiene e consumo, livres de sujidades, matérias estranhas, insetos, parasitas, fungos, mofo, deterioração, contaminação ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade ou segurança;
- corresponder à marca, ao fabricante, à composição e à apresentação indicados na proposta e, quando aplicável, na amostra aprovada pela Administração;
- ser acondicionados em embalagens originais, limpas, íntegras, adequadas e devidamente fechadas, quando a natureza do produto exigir;
- apresentar rotulagem legível e completa, contendo as informações exigidas pela legislação aplicável, inclusive identificação do produto, lista de ingredientes, declaração de alergênicos, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e informações nutricionais, quando exigíveis;
- possuir prazo de validade compatível com o período de armazenamento e consumo, observados os requisitos específicos definidos para cada item;
- atender às especificações nutricionais e sanitárias estabelecidas nos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico pela alimentação escolar.

1.2.1. Os requisitos técnicos deverão ser passíveis de verificação objetiva por meio da análise da embalagem, rotulagem, ficha técnica, documentação do fabricante, amostra, inspeção visual, aferição de peso ou temperatura e demais procedimentos previstos no Termo de Referência.

b) Requisitos operacionais

O fornecimento deverá:

- ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação e mediante emissão de Autorização de Fornecimento;
- observar o prazo geral de até 03 (três) dias úteis, contado do recebimento da Autorização de Fornecimento, ressalvados os itens submetidos a cronograma semanal, quinzenal, mensal ou a outra frequência previamente definida;
- atender aos quantitativos efetivamente solicitados pela Administração, vedado o estabelecimento de quantidade mínima para entrega;
- ser realizado nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ocorrer no depósito central da alimentação escolar ou diretamente nas unidades escolares;
- observar os dias, horários, itinerários e frequências estabelecidos no cronograma de entrega, na Autorização de Fornecimento ou em comunicação expedida pela Administração;
- assegurar a continuidade do abastecimento das unidades escolares durante toda a vigência contratual;
- ocorrer sem custos adicionais para o Município, independentemente da quantidade solicitada ou da localização da unidade escolar;
- ser planejado de modo a preservar a qualidade dos alimentos e evitar atrasos, perdas, desperdícios ou desabastecimento.

c) Requisitos sanitários

A contratação deverá observar integralmente a legislação sanitária e de segurança dos alimentos aplicável, assegurando:

- cumprimento das normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, pelos órgãos estaduais e municipais competentes e pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- fornecimento de produtos de origem animal provenientes de estabelecimentos submetidos a serviço oficial de inspeção sanitária competente, mediante SIF, SIE/SC, SISBI-POA, SIM com abrangência territorial compatível ou outro sistema oficialmente reconhecido;
- utilização de veículos limpos, fechados, higienizados e adequados à natureza dos produtos transportados;
- manutenção da cadeia de frio dos produtos refrigerados, resfriados ou congelados, desde o armazenamento até o momento da entrega;
- acondicionamento e transporte em temperaturas compatíveis com a natureza e as recomendações de conservação de cada alimento;
- vedação ao transporte conjunto com produtos químicos, substâncias tóxicas, materiais contaminantes ou quaisquer bens que possam comprometer a segurança dos alimentos;
- adoção de medidas destinadas a evitar contaminação cruzada, especialmente no transporte e na entrega de produtos destinados a estudantes com necessidades alimentares especiais;
- observância das condições de higiene pessoal, vestuário e identificação dos empregados e transportadores envolvidos nas entregas;
- rastreabilidade dos produtos por meio da identificação do fabricante, do lote, da fabricação, da validade e do destino da entrega.

d) Requisitos de execução

A futura CONTRATADA deverá executar o objeto de forma completa e adequada, incluindo:

- aquisição, produção ou obtenção dos gêneros alimentícios junto a fornecedores e fabricantes regularizados;
- seleção, separação, pesagem e acondicionamento dos produtos;
- armazenamento temporário em condições higiênico-sanitárias e de conservação adequadas;
- carga, transporte, descarga e entrega nos locais indicados pela Administração;
- fornecimento de todas as embalagens, recipientes, equipamentos, veículos, mão de obra e demais recursos necessários;
- emissão da respectiva Nota Fiscal, com identificação da Autorização de Fornecimento, dos produtos, dos quantitativos, das unidades, das marcas, dos fabricantes e dos valores correspondentes;
- apresentação de fichas técnicas, rótulos, licenças, registros sanitários, documentos de inspeção e demais documentos solicitados pela fiscalização;
- recolhimento e substituição, sem qualquer ônus para a Administração, dos produtos recusados por desconformidade;

- comunicação imediata à fiscalização de qualquer fato que possa comprometer o prazo, a qualidade, a segurança ou a continuidade do fornecimento.

1.2.2. Os produtos recusados deverão ser recolhidos e substituídos pela CONTRATADA no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da notificação, podendo a fiscalização estabelecer prazo inferior quando o alimento for necessário à preparação das refeições no mesmo dia.

1.2.3. Os produtos que, embora aparentemente regulares no momento da entrega, apresentem vícios, alterações ou desconformidades identificadas somente após a abertura da embalagem ou durante sua utilização deverão ser substituídos pela CONTRATADA, sem qualquer ônus para o Município.

e) Requisitos de qualidade, validade e conservação

Deverão ser assegurados:

- fornecimento de produtos dentro do prazo de validade estabelecido para cada item;
- prazo de validade remanescente suficiente para armazenamento e consumo pela rede municipal de ensino;
- conservação das características nutricionais, sanitárias e sensoriais durante o transporte e até o recebimento;
- integridade das embalagens e dos respectivos sistemas de fechamento e vedação;
- inexistência de descongelamento, recongelamento, deterioração ou alteração indevida das características dos produtos;
- substituição dos produtos que apresentem vícios aparentes ou ocultos;
- manutenção de padrão uniforme de qualidade durante toda a execução contratual;
- vedação à substituição de marca, fabricante, composição ou apresentação sem prévia e expressa autorização da Administração.

f) Requisitos de conformidade, controle e aceitação

Os gêneros alimentícios deverão:

- atender integralmente às especificações do Edital, do Termo de Referência, da proposta e da Autorização de Fornecimento;
- estar em conformidade com as normas sanitárias, nutricionais, de rotulagem, inspeção e segurança dos alimentos;
- corresponder à marca e ao fabricante aprovados pela Administração;
- ser entregues nos quantitativos, unidades, locais, dias e horários estabelecidos;
- apresentar documentação fiscal e sanitária regular;
- permitir a conferência de peso, volume, temperatura, validade, lote, procedência, composição e demais características;
- atender às especificações aplicáveis aos alimentos destinados a estudantes com necessidades alimentares especiais;
- apresentar qualidade compatível com o consumo institucional e com a alimentação escolar.

1.2.4. A aceitação dos produtos ficará condicionada à verificação de sua conformidade quantitativa, qualitativa, sanitária e documental, podendo ser recusados, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios que não atendam aos requisitos estabelecidos.

1.2.5. A fiscalização poderá realizar registros fotográficos, aferição de temperatura, conferência de peso, retenção de amostras, análise da rotulagem, solicitação de fichas técnicas ou documentos sanitários e demais procedimentos necessários à verificação da conformidade dos produtos.

1.2.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade da CONTRATADA por vícios aparentes ou ocultos, irregularidades sanitárias, divergências de composição, defeitos de embalagem ou outras desconformidades constatadas posteriormente

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1 - Aplica-se ao presente contrato, como se nele estivessem integralmente transcritos, os documentos, a seguir relacionados, de cujo inteiro teor e forma as partes declaram, expressamente, ter pleno conhecimento.

a) Processo Administrativo nº 380/2026/PMI;
b) Pregão Eletrônico nº 27/2026/PMI
c) Proposta do contratado, nos termos aceitos pela Prefeitura Municipal de Ituporanga.
d) termo de Referência e memorial descritivo.
e) Estudo Técnico Preliminar.

2.2 - A partir da assinatura do presente contrato, a este, passarão a ser aplicáveis tudo que resultem em termos aditivos que vierem a ser realizados e que importem em alteração de condições contratuais, desde que assinados pelos representantes credenciados das partes.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR CONTRATUAL

3.1 - O valor do presente contrato é de R$ _____ (_____).

3.2. O valor contratado é considerado completo e suficiente para a plena execução do objeto, compreendendo todos os custos e despesas diretas e indiretas necessários ao integral fornecimento dos gêneros alimentícios, incluindo, sem se limitar a: aquisição, produção, seleção, beneficiamento, embalagem, acondicionamento, armazenamento, conservação, carga, transporte, frete, seguro, descarga, manuseio, manutenção da cadeia de frio, mão de obra, veículos, equipamentos, tributos, impostos, taxas, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, lucro, despesas administrativas, substituição de produtos recusados e quaisquer outros encargos ou custos que incidam ou possam incidir sobre o objeto contratado, ainda que não expressamente mencionados, conforme as condições e exigências previstas no Edital, no Termo de Referência, na proposta da CONTRATADA e neste Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

4.1. Eventuais alterações contratuais deverão observar as hipóteses previstas no art. 124 da Lei nº 14.133/2021, mediante justificativa, instrução no processo administrativo e formalização por termo aditivo ou apostilamento, conforme o caso.

4.1.1. Os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários observarão os limites legais aplicáveis e terão como referência, sempre que possível, os preços unitários contratados e as mesmas condições da proposta vencedora, vedada a alteração da natureza do objeto.

4.2. A Prefeitura Municipal de Ituporanga, como parte contratante, por meio dos gestores e fiscais deste contrato, ficarão responsáveis pela abertura dos processos de aditivos e solicitações de acréscimos e supressões, se houver, do instrumento contratual, inserindo todos os elementos técnicos e jurídicos exigidos por Lei e encaminhando os autos do processo para a secretaria CONTRATANTE para análise, mediante verificação da sua viabilidade técnica e jurídica, dos TERMOS ADITIVOS, sendo posteriormente, conforme o caso, assinado por ambas as contratantes, observado o disposto no art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO DE ENTREGA, DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

5.1 - O prazo da vigência contratual será de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura, podendo ser prorrogado nas hipóteses legalmente admitidas, mediante justificativa.

5.2 O contrato possuirá vigência da data de sua assinatura até o dia..... A execução do objeto deverá observar o prazo de entrega, montagem e instalação previsto neste Contrato, sem prejuízo da manutenção da vigência contratual pelo período estabelecido, especialmente para fins de recebimento definitivo, garantia, correção de vícios, substituições, reparos, suporte técnico, aplicação de sanções e demais obrigações decorrentes da contratação.

5.3 O fornecimento dos gêneros alimentícios objeto desta contratação será realizado de forma parcelada, de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de Autorização de Fornecimento pelo Município, observados os quantitativos, locais, datas, horários e frequências de entrega estabelecidos no Termo de Referência, no cronograma de entregas e na respectiva autorização.

5.4 O prazo para entrega dos gêneros alimentícios será de até 03 (três) dias úteis, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento pela CONTRATADA, encaminhada por meio do endereço eletrônico informado no processo licitatório, ressalvados os itens cuja entrega esteja programada com frequência específica, semanal, quinzenal ou mensal, hipótese em que deverão ser observados os dias, horários e demais condições definidos no cronograma de entregas ou na própria Autorização de Fornecimento.

LOCAL DE ENTREGA	ITEM	CRONOGRAMA DE ENTREGA
CEI. Dr. Mário César Sens, CEI. Matilde Sens, CEI. Pequeno Príncipe, CEI. Luciane Haverroth, CEI. Cecília Köpp Thiesen, CEI. Irma Kempner de Farias, CEI. Girassol, CE. Pedro Júlio Müller, CE. Bernardina Farias de Matos, CE. Bom Pastor	Carnes, ovos, frutas, verduras, pães.	Semanalmente
CEI. Olga Schuhmacher Israel, CE. Olinda Israel Laurindo, CE. Professor Curt Ham, CE. Leandro dos Santos e Depósito Central da Alimentação Escolar	Carnes, ovos, frutas, verduras, pães.	Semanalmente
CEI. Dr. Mário César Sens, CEI. Matilde Sens, CEI. Pequeno Príncipe, CEI. Luciane Haverroth, CEI. Cecília Köpp Thiesen, CEI. Irma Kempner de Farias, CEI. Girassol, CE. Pedro Júlio Müller, CE. Bernardina Farias de Matos, CE. Bom Pastor	Leite	Mensalmente
CEI. Olga Schuhmacher Israel, CE. Olinda Israel Laurindo, CE. Professor Curt Ham, CE. Leandro dos Santos e Depósito Central da Alimentação Escolar	Leite	Mensalmente

*Os endereços serão disponibilizados após realização do pregão às empresas vencedoras.

5.5. Para fins de contagem do prazo, considerar-se-á recebida a Autorização de Fornecimento na data de sua confirmação pela CONTRATADA ou, na ausência de confirmação expressa, no primeiro dia útil subsequente ao seu encaminhamento ao endereço eletrônico cadastrado, cabendo à CONTRATADA manter seus dados de contato permanentemente atualizados.

5.6. As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ocorrer no depósito central, diretamente nas unidades escolares ou em outros locais expressamente informados na Autorização de Fornecimento.

5.7 Correrão por conta exclusiva da CONTRATADA todas as despesas necessárias ao integral cumprimento do objeto, incluindo aquisição, produção, seleção, beneficiamento, embalagem, acondicionamento, conservação, armazenamento, carga, transporte, frete, seguro, descarga, mão de obra, manutenção da cadeia de frio, tributos, encargos e demais custos diretos ou indiretos relacionados ao fornecimento.

5.8 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, conservação e consumo, devidamente embalados e identificados, quando aplicável, observadas as especificações do Edital, do Termo de Referência, da proposta da CONTRATADA e da legislação sanitária pertinente.

5.9 Cada entrega deverá ser acompanhada da respectiva nota fiscal, na qual deverão constar, no mínimo:

a) o número da Autorização de Fornecimento;

b) a descrição dos gêneros alimentícios fornecidos;

c) os quantitativos e as unidades de fornecimento;

d) a marca e o fabricante, quando aplicável;

e) o valor unitário e total de cada item;

f) o número do lote, a data de fabricação e o prazo de validade, quando aplicável;

g) a identificação do serviço oficial de inspeção sanitária, para os produtos de origem animal sujeitos à inspeção; e

h) os demais dados exigidos pela legislação fiscal e sanitária, pelo Edital e pelo Termo de Referência.

5.10. O servidor responsável pela certificação do recebimento realizará a fiscalização, a conferência e a avaliação de conformidade dos gêneros alimentícios entregues, verificando, entre outros aspectos:

a) a correspondência entre os produtos entregues e as especificações constantes do Edital, do Termo de Referência, da proposta da CONTRATADA e da Autorização de Fornecimento;

b) a compatibilidade da marca, do fabricante, da apresentação, do tipo, da classificação, do peso, do volume, da unidade de fornecimento e dos quantitativos entregues;

c) a integridade, a limpeza, a vedação e a adequação das embalagens, vedada a entrega de produtos em embalagens abertas, rasgadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, violadas, úmidas, sujas ou de qualquer forma comprometidas;

d) a existência e a legibilidade das informações de rotulagem obrigatórias, incluindo identificação do produto, lista de ingredientes, declaração de alergênicos, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, quando exigíveis;

e) o prazo de validade remanescente, observados os critérios mínimos estabelecidos no Termo de Referência;

f) as condições de higiene, frescor, maturação, textura, coloração, odor, aparência e demais características próprias do alimento;

g) a ausência de sujidades, matérias estranhas, insetos, parasitas, fungos, mofo, deterioração, fermentação indevida, contaminação ou qualquer condição que torne o produto impróprio ou inadequado ao consumo;

h) a manutenção das temperaturas adequadas de conservação e transporte para os produtos refrigerados, resfriados ou congelados, admitida a aferição no momento do recebimento;

i) a regularidade do serviço oficial de inspeção sanitária dos produtos de origem animal, quando aplicável;

j) a adequação das condições higiênico-sanitárias do veículo utilizado no transporte; e

k) o atendimento às especificações próprias dos alimentos destinados a estudantes com necessidades alimentares especiais.

5.11. Os gêneros alimentícios entregues em desacordo com as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, na proposta ou neste Contrato serão recusados e devolvidos, no todo ou em parte, mediante registro da irregularidade constatada pelo servidor responsável pelo recebimento.

5.12 A Administração poderá realizar registros fotográficos, aferição de temperatura, retenção de amostra, emissão de relatório ou adotar outros meios necessários à comprovação da não conformidade.

5.13. A recusa ou a devolução dos produtos não afastará a responsabilidade da CONTRATADA pelo cumprimento dos prazos e das condições de fornecimento, nem gerará qualquer custo adicional ao Município.

5.14 Os gêneros alimentícios recusados deverão ser recolhidos e substituídos pela CONTRATADA no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado do recebimento da notificação expedida pela Secretaria requisitante, pelo fiscal do contrato ou pelo servidor responsável pelo recebimento, sem qualquer ônus para a Administração.

5.15. Quando o produto recusado for necessário à preparação ou ao fornecimento da alimentação escolar no mesmo dia, especialmente no caso de carnes, leite e derivados, ovos, panificados, hortifrutigranjeiros e demais produtos perecíveis, a fiscalização poderá determinar prazo inferior para a substituição, compatível com a urgência da demanda e com a necessidade de evitar prejuízo ao cardápio e ao atendimento dos estudantes.

5.16 Todas as despesas relacionadas ao recolhimento, transporte, substituição e nova entrega dos produtos recusados correrão exclusivamente por conta da CONTRATADA.

5.17. A substituição do produto não afasta a responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade e regularidade do fornecimento, nem impede a aplicação das sanções cabíveis em caso de reincidência ou de prejuízo à execução do objeto.

5.18. A não substituição dos gêneros alimentícios no prazo estabelecido sujeitará a CONTRATADA às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, no Edital e neste Contrato, sem prejuízo da aquisição do produto de outro fornecedor, quando necessária para assegurar a continuidade da alimentação escolar, e da apuração das perdas e danos decorrentes.

5.19. Os prazos previstos poderão ser prorrogados, uma única vez e por igual período, mediante justificativa formal da CONTRATADA, aceita pela Administração, desde que demonstrada a impossibilidade técnica de cumprimento no prazo original e que a prorrogação não comprometa o interesse público.

5.20 O descumprimento injustificado dos prazos de correção, substituição ou refazimento sujeitará a CONTRATADA às penalidades cabíveis, nos termos da Lei nº 14.133/2021, deste Edital e do Contrato Administrativo.

CLÁUSULA SEXTA – DA PRORROGAÇÃO DO CONTRATO

6.1 - O presente contrato poderá ter sua duração prorrogada nas hipóteses legalmente admitidas, mediante justificativa formal da Administração, demonstração do interesse público, concordância da CONTRATADA quando cabível, manutenção das condições de habilitação e formalização por meio de termo aditivo ou instrumento próprio, observado o disposto na Lei nº 14.133/2021.

6.2 - Caberá a Prefeitura Municipal de Ituporanga todos os atos atinentes às possíveis prorrogações contratuais, inserindo todos os elementos técnicos exigidos por Lei e encaminhando os autos do processo para providenciar, mediante verificação da sua viabilidade técnica e jurídica, a celebração dos TERMOS ADITIVOS.

6.3 – A prorrogação deverá ser justificada pela Secretaria pertinente ao objeto contratado.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1. A subcontratação parcial do objeto somente será permitida para atividades acessórias ou instrumentais à execução do fornecimento, observadas as condições estabelecidas neste Contrato, no Edital, no Termo de Referência e no art. 122 da Lei nº 14.133/2021.

a) Subcontratação permitida: Poderá ser admitida a execução por terceiros de atividades acessórias, tais como transporte, frete, carga, descarga, armazenamento temporário e apoio logístico, desde que não implique a transferência integral das obrigações assumidas pela CONTRATADA nem comprometa a qualidade, a segurança sanitária, a rastreabilidade ou a regularidade do fornecimento.

a.1) A aquisição dos gêneros alimentícios junto a fabricantes, produtores, cooperativas, indústrias ou distribuidores, bem como a utilização de transportadora para a realização das entregas, não afastará a responsabilidade integral da CONTRATADA pela procedência, qualidade, conservação, transporte e conformidade dos produtos fornecidos.

b) Condições para subcontratação: A subcontratação estará sujeita às seguintes condições:

I – quando a subcontratação puder interferir diretamente na qualidade, na segurança sanitária, na continuidade ou na fiscalização do fornecimento, a CONTRATADA deverá apresentar solicitação formal e justificada à CONTRATANTE, indicando a atividade a ser executada, a identificação da subcontratada e os documentos necessários à análise de sua capacidade e regularidade;

II – a subcontratada deverá possuir capacidade operacional e regularidade compatíveis com a atividade a ser executada, devendo cumprir as exigências legais, trabalhistas, previdenciárias, fiscais, sanitárias, ambientais e de segurança aplicáveis;

III – a subcontratação sujeita à autorização somente poderá ser iniciada após a expressa anuência da CONTRATANTE;

IV – a responsabilidade integral pelo cumprimento das obrigações permanecerá com a CONTRATADA, não se estabelecendo qualquer vínculo contratual direto entre a CONTRATANTE e a subcontratada.

c) Limites e vedações à subcontratação: É vedada a subcontratação total do objeto, bem como a transferência a terceiros da responsabilidade integral pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, pelo cumprimento das Autorizações de Fornecimento, pelo controle da qualidade e procedência dos produtos, pela manutenção das condições sanitárias e da cadeia de frio, pela substituição dos produtos recusados e pelas demais obrigações essenciais da contratação.

c.1) A utilização de terceiros para atividades acessórias, como transporte, frete, carga, descarga, armazenamento temporário ou apoio logístico, não afastará a responsabilidade integral da CONTRATADA, que responderá pela qualidade dos produtos, pelos atrasos, pelas condições de conservação, pelos danos e pelas demais falhas ocorridas durante a execução dessas atividades.

d) Proibições: Não será permitida a subcontratação total do objeto, a transferência da execução integral a terceiros ou a atuação da CONTRATADA como simples administradora formal de contrato cuja execução seja integralmente realizada por outra empresa.

d.1) A vedação prevista no item anterior não impede a participação de empresas distribuidoras ou revendedoras nem a aquisição de produtos fabricados por terceiros, desde que a CONTRATADA permaneça responsável pelo fornecimento, pela logística, pela qualidade, pela procedência, pela rastreabilidade, pela regularidade sanitária e pelo cumprimento de todas as condições contratuais.

e) Fiscalização e controle: A CONTRATANTE poderá fiscalizar as atividades executadas por terceiros e solicitar à CONTRATADA informações, documentos, licenças, registros sanitários e demais elementos necessários à verificação da regularidade da execução, sem prejuízo da responsabilidade integral da CONTRATADA.

f) Extinção contratual: O descumprimento das condições estabelecidas para a subcontratação, a subcontratação sem a autorização exigida, a subcontratação total do objeto ou a transferência indevida das obrigações essenciais da contratação poderá ensejar a extinção do Contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

g) Responsabilidade da CONTRATADA: A CONTRATADA permanecerá integralmente responsável perante a CONTRATANTE pela execução do objeto, inclusive pelas atividades realizadas por fabricantes, fornecedores, transportadores ou subcontratados, respondendo por vícios, contaminações, falhas, atrasos, danos e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, ambientais, sanitários e de segurança decorrentes de sua atuação.

h) Vedações legais: É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da CONTRATANTE ou com agente público que desempenhe função na licitação, na fiscalização ou na gestão do Contrato, bem como com cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau dessas pessoas, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA OITAVA – DO PREÇO, DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO DO CONTRATO

8.1. Do reajuste periódico dos preços contratuais

8.1.1. Os preços contratados poderão ser reajustados caso a vigência contratual ultrapasse o período de 12 (doze) meses, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data-base do orçamento estimado da contratação, assim considerada a data de referência utilizada para a formação dos preços constantes do processo administrativo.

8.1.2. O reajuste será calculado com base na variação acumulada do INPC/IBGE, ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo, limitado ao percentual apurado no período correspondente, e será formalizado mediante apostilamento, observada a legislação aplicável.

8.1.3. O reajuste não ocorrerá de forma automática, devendo ser requerido pela CONTRATADA mediante apresentação de memória de cálculo, indicação do índice aplicável e dos demais elementos necessários à conferência pela CONTRATANTE.

8.1.4. A concessão do reajuste ficará condicionada à verificação do cumprimento do interregno mínimo de 12 (doze) meses, da correção da memória de cálculo e dos demais requisitos legais e contratuais aplicáveis.

8.2. Da revisão extraordinária dos preços contratuais

8.2.1. Além do reajuste previsto no item anterior, os preços contratados poderão ser objeto de revisão extraordinária, para mais ou para menos, a qualquer tempo, nas hipóteses de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis, ou previsíveis de consequências incalculáveis, que alterem substancialmente as condições originalmente pactuadas e comprometam o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato.

8.2.2. A revisão extraordinária terá por finalidade restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro originalmente pactuado, limitando-se à estrita recomposição dos encargos efetivamente afetados pelo fato superveniente devidamente comprovado, vedado o enriquecimento sem causa de qualquer das partes.

8.2.3. A mera variação ordinária dos preços de mercado, a ineficiência operacional, os erros de estimativa, a inadequada gestão dos custos, os riscos próprios da atividade econômica e os fatos previsíveis cujos efeitos eram mensuráveis e estavam abrangidos pela proposta não constituem, isoladamente, fundamento para a revisão extraordinária dos preços contratados.

8.3. Da redução dos preços em razão de valores superiores aos praticados no mercado

8.3.1. Quando o preço contratado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a CONTRATANTE poderá convocar a CONTRATADA para negociação, visando à redução dos preços e à adequação do Contrato aos valores praticados no mercado.

8.3.2. A redução dos preços, quando acordada entre as partes, será formalizada por meio de termo aditivo, apostilamento ou outro instrumento cabível, conforme a natureza da alteração e a legislação aplicável.

8.3.3. A redução dos preços produzirá efeitos exclusivamente sobre os quantitativos ainda não fornecidos, não alcançando os produtos já regularmente entregues, recebidos, liquidados ou pagos pela CONTRATANTE.

8.4. Dos pedidos de reajuste e de revisão apresentados pela CONTRATADA

8.4.1. O pedido de reajuste deverá ser formalizado após o cumprimento do interregno mínimo de 12 (doze) meses, acompanhado da memória de cálculo e da indicação do índice e do período de apuração.

8.4.2. O pedido de revisão extraordinária deverá indicar claramente o item, a parcela ou a obrigação contratual afetada, o fundamento fático e jurídico invocado, o fato superveniente ocorrido e seus efeitos sobre os encargos originalmente assumidos.

8.4.3. O pedido de revisão deverá ser instruído com documentação comprobatória idônea, podendo incluir, conforme o caso, pesquisa de mercado atualizada, notas fiscais de aquisição de insumos, cotações, séries históricas de preços, índices setoriais, planilhas comparativas, memória de cálculo e outros documentos aptos a demonstrar o fato superveniente, o impacto econômico e o nexo causal entre ambos.

8.4.4. A iniciativa e o ônus de comprovar os pressupostos da revisão extraordinária caberão à CONTRATADA, competindo à CONTRATANTE analisar a documentação apresentada e decidir, de forma motivada, pelo deferimento total ou parcial ou pelo indeferimento do pedido.

8.4.5. Na ausência de prova efetiva do fato superveniente, da alteração dos encargos contratados ou do nexo causal entre o evento alegado e o impacto econômico demonstrado, o pedido de revisão será indeferido, permanecendo a CONTRATADA obrigada ao cumprimento das condições originalmente assumidas.

8.4.6. O indeferimento do pedido não eximirá a CONTRATADA do cumprimento de suas obrigações, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis em caso de recusa injustificada de fornecimento, atraso, inexecução ou descumprimento das disposições do Edital, do Termo de Referência, deste Contrato ou dos instrumentos equivalentes dele decorrentes.

8.5. Do procedimento administrativo para alteração dos preços contratuais

8.5.1. Comprovado o direito ao reajuste ou à revisão dos preços, a CONTRATANTE promoverá a adequação do valor contratual na medida correspondente, mediante processo administrativo devidamente instruído e decisão motivada da autoridade competente.

8.5.2. O reajuste periódico previsto neste Contrato será formalizado mediante apostilamento, enquanto a revisão extraordinária será formalizada por termo aditivo ou por outro instrumento juridicamente adequado, conforme a natureza da alteração.

8.5.3. Não havendo comprovação suficiente dos pressupostos legais e contratuais da revisão extraordinária, o pedido será indeferido, permanecendo inalteradas as condições originalmente contratadas.

8.5.4. Caso a manutenção do Contrato se torne inviável por fato devidamente comprovado, a CONTRATANTE poderá adotar as providências legalmente cabíveis, inclusive negociação, extinção contratual, aplicação de sanções, quando cabível, ou instauração de novo procedimento de contratação, observado o interesse público.

8.6. Do monitoramento dos preços contratuais

8.6.1. A CONTRATANTE poderá, periodicamente ou sempre que houver indícios de oscilação relevante dos preços de mercado, analisar a compatibilidade dos preços contratados com os valores

praticados no mercado, com a finalidade de preservar a vantajosidade e a regularidade da execução contratual.

8.6.2. A análise periódica dos preços contratados não implicará reajuste, majoração ou redução automática dos valores, devendo eventual alteração ser precedida de procedimento administrativo próprio, com pesquisa de mercado, justificativa técnica, motivação expressa e formalização por meio do instrumento adequado.

8.6.3. A pesquisa de mercado considerará a natureza dos gêneros alimentícios, a unidade de fornecimento, as especificações dos produtos, os quantitativos, as condições de embalagem, transporte e conservação, a frequência das entregas e os respectivos locais de fornecimento.

8.7. Da não suspensão das obrigações

8.7.1. O protocolo de pedido de reajuste, revisão ou alteração dos preços contratuais não suspenderá, por si só, as obrigações assumidas pela CONTRATADA, salvo decisão administrativa expressa da CONTRATANTE ou hipótese legalmente admitida.

8.8. Da aplicação da cláusula

8.8.1. As disposições desta Cláusula aplicam-se ao Contrato Administrativo, às Ordens de Fornecimento, às Autorizações de Fornecimento e aos instrumentos equivalentes dele decorrentes, observadas as condições previstas no Edital, no Termo de Referência, na legislação aplicável e no regulamento municipal pertinente.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1. A CONTRATANTE obriga-se a proporcionar à CONTRATADA as condições necessárias ao regular cumprimento das obrigações decorrentes deste Contrato, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, com o Edital, o Termo de Referência e seus anexos.

9.2. Exigir o cumprimento integral das obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com este Contrato, o Termo de Referência, o Edital, a proposta apresentada e as Autorizações de Fornecimento emitidas.

9.3. Emitir as Autorizações de Fornecimento, indicando os gêneros alimentícios solicitados, os quantitativos, os locais, as datas, os horários e as frequências de entrega, observadas as necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

9.4. Encaminhar as Autorizações de Fornecimento ao endereço eletrônico informado pela CONTRATADA, observando o prazo geral de até 03 (três) dias úteis para entrega, ressalvados os itens submetidos a cronograma de entrega semanal, quinzenal, mensal ou com outra frequência previamente estabelecida.

9.5. Disponibilizar à CONTRATADA, quando necessário, a relação atualizada das unidades escolares, seus endereços, horários de funcionamento, responsáveis pelo recebimento e demais informações indispensáveis à correta realização das entregas.

9.6. Receber os gêneros alimentícios nos locais, dias e horários definidos, por meio de servidor responsável, realizando a conferência dos produtos fornecidos quanto aos quantitativos, marca,

fabricante, peso, volume, apresentação, validade, lote, condições das embalagens, temperatura, qualidade, características sensoriais e demais requisitos previstos no Termo de Referência.

9.7. Verificar a conformidade dos produtos entregues com as especificações do Edital, do Termo de Referência, da proposta aprovada, das amostras eventualmente apresentadas e da respectiva Autorização de Fornecimento.

9.8. Conferir, quando aplicável, a presença e a regularidade do selo ou registro no serviço oficial de inspeção dos produtos de origem animal, bem como as informações obrigatórias de rotulagem, fabricação, validade, composição, ingredientes e alergênicos.

9.9. Recusar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações, com prazo de validade inadequado, embalagens danificadas, temperatura imprópria, sinais de deterioração, contaminação, descongelamento, recongelamento, sujidades, matérias estranhas ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade, segurança ou adequação ao consumo.

9.10. Notificar a CONTRATADA, por escrito ou por meio eletrônico, acerca das irregularidades verificadas, determinando o recolhimento e a substituição dos produtos recusados, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo estabelecido neste Contrato.

9.11. Realizar, sempre que necessário, registros fotográficos, aferições de temperatura, retenção de amostras, emissão de relatórios, coleta de produtos para análise ou outras providências destinadas à comprovação de eventual não conformidade.

9.12. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA, registrando em documento próprio todas as ocorrências relevantes relacionadas ao fornecimento.

9.13. Designar gestor e um ou mais fiscais do Contrato, bem como seus substitutos, com competência para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto sob os aspectos qualitativos, quantitativos, sanitários, administrativos e financeiros.

9.14. O fiscal anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas às entregas, inclusive atrasos, produtos recusados, substituições, divergências de marca, quantidade, qualidade, temperatura, validade ou documentação, determinando as providências necessárias à regularização.

9.15. O fiscal informará ao gestor ou à autoridade competente, em tempo hábil, as situações que demandarem decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

9.16. Prestar à CONTRATADA os esclarecimentos necessários à execução do objeto, especialmente quanto aos locais, horários, cronogramas e responsáveis pelo recebimento, sem alterar as condições originalmente contratadas.

9.17. Comunicar previamente à CONTRATADA eventuais alterações justificadas nos locais, datas ou horários de entrega, sempre que possível, de modo a não comprometer o regular fornecimento.

9.18. Emitir a Nota de Empenho e adotar as providências necessárias à formalização do Contrato e das Autorizações de Fornecimento.

9.19. Efetuar o pagamento à CONTRATADA pelos produtos regularmente entregues e recebidos, no prazo e nas condições estabelecidos no Edital, no Termo de Referência e neste Contrato.

9.20. Quando houver controvérsia sobre a qualidade, a quantidade ou a conformidade de parte dos produtos fornecidos, comunicar a CONTRATADA para emissão de Nota Fiscal correspondente à

parcela incontroversa, para fins de liquidação e pagamento, nos termos do art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

9.21. Decidir, de forma motivada, sobre as solicitações, reclamações e requerimentos relacionados à execução contratual, ressalvados os pedidos manifestamente impertinentes, protelatórios ou sem interesse para a adequada execução do objeto.

9.22. Analisar os pedidos de reajuste, revisão ou reequilíbrio econômico-financeiro apresentados pela CONTRATADA, observados os prazos, requisitos e procedimentos previstos neste Contrato e na legislação aplicável.

9.23. Aplicar à CONTRATADA as sanções previstas na legislação, no Edital e neste Contrato, quando constatado o descumprimento das obrigações assumidas, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

9.24. Cientificar a Procuradoria do Município para adoção das medidas cabíveis quando o descumprimento contratual demandar providências judiciais ou extrajudiciais.

9.25. Realizar, quando cabível, avaliação do desempenho da CONTRATADA, considerando a qualidade dos produtos, a pontualidade das entregas, a regularidade das substituições, o atendimento às solicitações, as condições do transporte e os demais aspectos relevantes da execução.

9.26. A CONTRATANTE não responderá por compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que relacionados à execução deste Contrato, nem por danos decorrentes de atos de seus empregados, prepostos, representantes, transportadores ou fornecedores.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. A CONTRATADA obriga-se a cumprir integralmente as disposições deste Contrato, do Edital, do Termo de Referência, da proposta apresentada, das Autorizações de Fornecimento e da legislação aplicável ao fornecimento de gêneros alimentícios.

10.2. Fornecer os gêneros alimentícios de forma parcelada, nos quantitativos, locais, datas, horários e frequências estabelecidos pela CONTRATANTE, observando o prazo geral de até 03 (três) dias úteis após o recebimento da Autorização de Fornecimento, salvo quando houver cronograma semanal, quinzenal, mensal ou outra programação específica.

10.3. Arcar com todos os custos necessários ao cumprimento do objeto, incluindo aquisição, produção, seleção, beneficiamento, embalagem, acondicionamento, armazenamento, conservação, carga, transporte, frete, seguro, descarga, mão de obra, tributos, encargos e manutenção da cadeia de frio, sem qualquer custo adicional para a CONTRATANTE.

10.4. Entregar os produtos em perfeitas condições de higiene, conservação, segurança e consumo, observadas as especificações, os padrões de qualidade, os prazos de fabricação e de validade e as demais condições previstas para cada item.

10.5. Garantir que os produtos fornecidos correspondam à marca, ao fabricante, à composição, à apresentação, ao peso, ao volume e às demais características indicadas na proposta e, quando aplicável, na amostra aprovada pela Administração.

10.6. Não substituir marca, fabricante, composição, embalagem, apresentação ou qualquer característica do produto sem prévia solicitação formal, justificativa e expressa autorização da CONTRATANTE, ainda que o produto substituto seja apresentado como equivalente ou superior.

10.7. Entregar os gêneros alimentícios em suas embalagens originais, limpas, íntegras, fechadas e adequadas à natureza do produto, sendo vedado o fornecimento em embalagens rasgadas, violadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, úmidas, sujas, reutilizadas ou de qualquer forma comprometidas.

10.8. Garantir que os produtos apresentem rotulagem legível e em conformidade com a legislação aplicável, contendo, quando exigível, identificação do produto, lista de ingredientes, declaração de alergênicos, informação nutricional, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e demais informações obrigatórias.

10.9. Fornecer produtos de origem animal provenientes de estabelecimentos submetidos a serviço oficial de inspeção sanitária competente, com selo ou registro compatível com a abrangência territorial de comercialização, incluindo SIF, SIE/SC, SISBI-POA, SIM com abrangência legal compatível ou outro sistema oficialmente reconhecido.

10.10. Apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a regularidade sanitária dos produtos e dos respectivos fabricantes, incluindo licenças, registros, fichas técnicas, imagens de rótulos, certificados, laudos, documentos de inspeção oficial ou outros documentos equivalentes.

10.11. Manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame, inclusive regularidade jurídica, fiscal, trabalhista, previdenciária, sanitária e técnica, quando aplicável.

10.12. Manter vigente a licença ou o alvará sanitário correspondente à atividade desenvolvida, quando exigível, comunicando imediatamente à CONTRATANTE qualquer suspensão, restrição, vencimento ou irregularidade superveniente.

10.13. Transportar os gêneros alimentícios em veículos limpos, fechados, higienizados, em boas condições de conservação e compatíveis com a natureza dos produtos, vedado o transporte conjunto com substâncias tóxicas, produtos químicos, materiais contaminantes ou outros bens que possam comprometer a segurança dos alimentos.

10.14. Manter, durante o armazenamento e o transporte, as temperaturas adequadas para produtos refrigerados, resfriados ou congelados, preservando a cadeia de frio até o momento da entrega e permitindo sua aferição pela fiscalização.

10.15. Não fornecer produtos com sinais de descongelamento ou recongelamento, deterioração, fermentação indevida, contaminação, mofo, insetos, parasitas, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer condições que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo.

10.16. Garantir que frutas, verduras, legumes e demais produtos hortifrutigranjeiros sejam entregues frescos, limpos, íntegros, em grau de maturação adequado ao consumo e livres de partes deterioradas, pragas, resíduos ou danos incompatíveis com o padrão estabelecido.

10.17. Garantir que carnes, produtos cárneos, leite, derivados, ovos e demais produtos perecíveis sejam entregues nas condições de temperatura, conservação, embalagem, validade e inspeção estabelecidas no Termo de Referência e na legislação aplicável.

10.18. Garantir que os produtos destinados a estudantes com necessidades alimentares especiais atendam integralmente às especificações, sejam corretamente identificados, acondicionados e transportados de modo a evitar trocas, contaminação cruzada ou contato com ingredientes incompatíveis com a respectiva restrição alimentar.

10.19. Entregar os produtos acompanhados da respectiva Nota Fiscal Eletrônica, emitida pela sede ou filial que participou da contratação, contendo o número da Autorização de Fornecimento, descrição dos itens, quantitativos, unidades, marca, fabricante, valores unitários e totais e demais informações necessárias à liquidação da despesa.

10.20. Comunicar à CONTRATANTE, tão logo tenha conhecimento e, sempre que possível, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer fato que possa impedir ou atrasar a entrega, apresentando justificativa e indicando as providências adotadas, sem que a comunicação afaste sua responsabilidade pelo cumprimento dos prazos.

10.21. Atender às determinações regulares do gestor, do fiscal do Contrato ou do servidor responsável pelo recebimento, prestando esclarecimentos e apresentando os documentos solicitados nos prazos fixados.

10.22. Recolher e substituir, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, os produtos recusados por desconformidade com as especificações, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a notificação, ou em prazo inferior determinado pela fiscalização quando o produto for necessário à preparação da alimentação escolar no mesmo dia.

10.23. Arcar integralmente com as despesas de recolhimento, transporte, descarte, substituição e nova entrega dos produtos recusados, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

10.24. Proceder à substituição dos produtos recusados pela mesma marca e especificação aprovadas, salvo quando a Administração autorizar expressamente produto equivalente ou superior.

10.25. Comunicar imediatamente à fiscalização qualquer ocorrência anormal relacionada ao fornecimento, incluindo avarias, extravios, acidentes, problemas sanitários, contaminação, interrupção da cadeia de frio, recolhimento de produtos pelo fabricante, suspensão de registros ou outras situações que possam comprometer a segurança alimentar.

10.26. Manter registros que permitam a rastreabilidade dos produtos fornecidos, especialmente quanto à marca, ao fabricante, ao lote, à fabricação, à validade e ao destino das entregas, disponibilizando-os à Administração quando solicitado.

10.27. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alerta sanitário, recolhimento, proibição de comercialização ou determinação de retirada do mercado envolvendo produto fornecido, promovendo sua substituição e adotando as demais providências necessárias.

10.28. Permitir e colaborar com a fiscalização, inclusive quanto à inspeção dos produtos, veículos, embalagens e documentos, à aferição de temperatura, à retenção de amostras e à realização de diligências destinadas à verificação da conformidade do fornecimento.

10.29. Garantir que os empregados, prepostos e transportadores envolvidos nas entregas estejam devidamente identificados, utilizem vestimentas adequadas e observem as boas práticas de higiene, segurança e manipulação aplicáveis.

10.30. Responder por todo e qualquer dano causado à CONTRATANTE ou a terceiros em razão do fornecimento, armazenamento, transporte, descarga ou entrega dos produtos, sem prejuízo das demais responsabilidades previstas em lei.

10.31. Cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e sanitárias relativas aos seus empregados, prepostos, fornecedores e transportadores, cuja inadimplência não transferirá responsabilidade à CONTRATANTE.

10.32. Cumprir, durante a execução contratual, as reservas legais de cargos destinadas a pessoas com deficiência, reabilitados da Previdência Social e aprendizes, quando aplicáveis, comprovando seu atendimento sempre que solicitado pela Administração.

10.33. Assumir os riscos e as variações ordinárias inerentes ao fornecimento, incluindo custos de aquisição, produção, embalagem, combustível, frete, transporte, mão de obra e demais despesas diretas ou indiretas, ressalvadas as hipóteses legais de reequilíbrio econômico-financeiro.

10.34. Não interromper ou suspender o fornecimento em razão da apresentação de pedido de reajuste, revisão ou reequilíbrio econômico-financeiro, salvo mediante expressa autorização da CONTRATANTE ou nas hipóteses legalmente admitidas.

10.35. Adotar práticas sustentáveis no fornecimento e na logística, sempre que compatíveis com o objeto, incluindo racionalização de rotas, redução de embalagens desnecessárias, utilização de materiais recicláveis e destinação ambientalmente adequada de resíduos.

10.36. Manter atualizados perante a CONTRATANTE seus endereços físico e eletrônico, telefones, dados bancários e identificação do responsável operacional pelo Contrato.

10.37. Indicar responsável operacional com nome, telefone e endereço eletrônico para contato com a fiscalização e para resolução de ocorrências relacionadas às entregas, substituições e demais obrigações contratuais.

10.38. Responsabilizar-se pela qualidade, procedência, integridade e segurança dos gêneros alimentícios fornecidos, ainda que adquiridos de fabricantes, produtores, distribuidores, transportadores ou outros terceiros.

10.39. Não transferir integralmente a terceiros a responsabilidade pela execução contratual, permanecendo responsável perante a CONTRATANTE por todos os atos necessários ao correto fornecimento do objeto.

10.40. Cumprir todas as demais obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência, na proposta apresentada, nas Autorizações de Fornecimento e na legislação aplicável, ainda que não expressamente reproduzidas nesta Cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante, o adjudicatário ou a CONTRATADA que praticar quaisquer das condutas abaixo relacionadas:

I – der causa à inexecução parcial do Contrato, da Autorização de Fornecimento, Ordem de Compra, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente;

II – der causa à inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III – der causa à inexecução total do Contrato, da Autorização de Fornecimento, Ordem de Compra, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente;

IV – deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V – não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI – não assinar o Contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII – ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII – apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação, a formalização do Contrato ou a execução da contratação;

IX – fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do Contrato ou dos instrumentos dele decorrentes;

X – comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI – praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII – praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

11.1.1. Para fins de aplicação das sanções, considerar-se-á descumprimento das obrigações assumidas, entre outras hipóteses, a entrega dos gêneros alimentícios em desconformidade com as especificações, os quantitativos, a composição, a marca, o fabricante, o peso, o volume, a embalagem, a rotulagem, o prazo de validade, as condições de higiene, conservação e temperatura, a inspeção sanitária exigível, os prazos, os locais e as frequências de entrega ou as demais exigências estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, neste Contrato, na Autorização de Fornecimento, Ordem de Compra, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente.

11.1.2. Também poderá caracterizar descumprimento contratual a recusa injustificada de recolhimento, correção, complementação ou substituição dos produtos recusados pela fiscalização, a entrega de gêneros alimentícios com vícios, avarias, sinais de deterioração, contaminação, descongelamento ou recongelamento, embalagens violadas ou inadequadas, prazo de validade inferior ao exigido, temperatura incompatível, composição diversa da especificada ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade ou segurança, bem como a ausência dos documentos sanitários, fichas técnicas, rótulos, registros de inspeção ou demais documentos exigidos, o fornecimento em quantitativo inferior ao solicitado ou o faturamento de produtos não entregues, não aceitos ou fornecidos em desconformidade.

11.2. Sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, poderão ser aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Cláusula as seguintes sanções:

I – advertência;

II – multa;

III – impedimento de licitar e contratar;

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.3. Na aplicação das sanções, a Administração observará, dentre outros, os seguintes critérios:

I – a natureza e a gravidade da infração cometida;

II – as peculiaridades do caso concreto;

III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

11.4. A multa poderá ser aplicada isoladamente ou cumulativamente com as demais sanções cabíveis, observado o contraditório e a ampla defesa, e obedecerá aos seguintes parâmetros:

11.4.1. Multa moratória: multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor da obrigação inadimplida, da parcela em atraso, do item não entregue no prazo ou do instrumento equivalente, até o limite de 15% (quinze por cento), sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

11.4.2. Multa compensatória por inexecução parcial: multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) a 15% (quinze por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, da obrigação descumprida ou do item não executado, não entregue, entregue parcialmente ou fornecido em desconformidade, nas hipóteses de inexecução parcial, execução defeituosa, entrega de gêneros alimentícios em desacordo com as especificações, recusa de correção ou substituição dos produtos, descumprimento relevante das condições editalícias ou contratuais ou interrupção injustificada do fornecimento.

11.4.2.1. O percentual da multa compensatória prevista no item anterior será definido conforme a gravidade da infração, a extensão do dano causado, a vantagem auferida ou pretendida, a reincidência, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e os demais critérios previstos no item 11.3 desta Cláusula.

11.4.3. Multa compensatória agravada: multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado do item adjudicado ou contratado ou, quando houver contratação formalizada, sobre o valor da contratação decorrente, nas hipóteses de:

I – recusa injustificada em assinar o Contrato ou o instrumento equivalente;

II – inexecução total do objeto;

III – prática de ato que inviabilize ou comprometa gravemente a continuidade do fornecimento;

IV – entrega reiterada de gêneros alimentícios em desconformidade com as especificações, os padrões de qualidade, a composição, a embalagem, a validade, as condições sanitárias, a temperatura ou as demais condições exigidas;

V – recusa injustificada de recolhimento, substituição ou complementação dos produtos recusados pela fiscalização.

11.4.4. As multas poderão ser descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, da garantia, se houver, ou cobradas administrativa e/ou judicialmente.

11.4.5. O pagamento da multa não eximirá o responsável da obrigação de reparar integralmente os danos causados à Administração ou a terceiros.

11.4.6. A aplicação de multa não impedirá a extinção do Contrato ou do instrumento equivalente, a recusa definitiva do objeto, a glosa dos valores correspondentes aos itens não entregues ou recusados, nem a adoção de outras medidas administrativas cabíveis.

11.5. A sanção de advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do item 11.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

11.6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 11.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, impedindo-o de licitar ou contratar no âmbito da Administração

Pública direta e indireta do Município, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021.

11.7. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 11.1, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do mesmo item que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que o impedimento de licitar e contratar, impedindo-o de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021.

11.8. A aplicação das sanções previstas nesta Cláusula será precedida de processo administrativo sancionador, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

11.10. Na aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, o licitante, adjudicatário ou contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.11. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão, a qual, se não a reconsiderar, o encaminhará à autoridade superior para julgamento.

11.12. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

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

11.14. A aplicação das sanções previstas nesta Cláusula não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração.

11.15. As sanções previstas nesta Cláusula poderão ser aplicadas sem prejuízo da extinção do Contrato ou do instrumento equivalente, da glosa de valores, da recusa do objeto, da convocação de licitante remanescente, da realização de nova contratação e das demais medidas administrativas necessárias à proteção do interesse público.

11.16. Da extinção por culpa da CONTRATADA

11.16.1. A extinção do Contrato ou do instrumento equivalente, quando decorrente de culpa da CONTRATADA, em razão de inexecução total ou parcial do objeto, atraso injustificado, recusa de fornecimento, entrega em desconformidade, descumprimento das obrigações assumidas ou qualquer outra infração contratual devidamente apurada, sujeitará a CONTRATADA à aplicação de multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor da parcela inadimplida ou, em caso de inexecução total, sobre o valor do Contrato ou do instrumento equivalente, observada a vedação à aplicação cumulativa de multas compensatórias pelo mesmo fato.

11.16.2. A aplicação da multa prevista nesta Cláusula não afasta a possibilidade de aplicação das demais sanções administrativas cabíveis, inclusive impedimento de licitar e contratar ou declaração

de inidoneidade, quando configuradas as hipóteses legais, nem exclui a obrigação de reparar integralmente os danos causados à Administração ou a terceiros.

11.16.3. A multa somente será aplicada após regular processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, podendo ser descontada de pagamentos eventualmente devidos pela Administração, da garantia contratual, se houver, ou cobrada administrativa ou judicialmente.

11.16.4. Não haverá aplicação da multa prevista nesta Cláusula quando a extinção decorrer de fato imputável à Administração, conveniência administrativa, caso fortuito ou força maior devidamente comprovados ou acordo entre as partes sem culpa da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

12.1. O Contrato será extinto quando vencido o prazo de vigência nele estipulado ou quando integralmente cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do término da vigência, sem prejuízo das obrigações que, por sua natureza, devam subsistir após a extinção.

12.2. O Contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado nas hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021, neste Contrato, no Edital e no Termo de Referência, mediante decisão formalmente motivada nos autos do processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando cabíveis.

12.3. Constituirão motivos para extinção do Contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

I – não cumprimento ou cumprimento irregular das cláusulas contratuais, das especificações dos gêneros alimentícios, das condições sanitárias, dos prazos, dos locais, dos quantitativos ou das frequências de entrega;

II – desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

III – alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o Contrato;

IV – decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento da CONTRATADA, quando pessoa física;

V – caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do Contrato;

VI – razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

VII – atraso injustificado na entrega dos gêneros alimentícios, nos prazos estabelecidos no Termo de Referência, no Edital, neste Contrato ou na Ordem de Fornecimento ou Autorização de Fornecimento;

VIII – entrega reiterada de gêneros alimentícios em desconformidade com as especificações, os padrões de qualidade, a composição, a marca, o fabricante, o peso, o volume, a embalagem, a rotulagem, o prazo de validade, as condições sanitárias, a temperatura ou as demais exigências estabelecidas;

IX – recusa injustificada da CONTRATADA em recolher, complementar ou substituir os produtos recusados pela fiscalização ou entregues em desconformidade com as exigências contratuais;

X – fornecimento de produtos impróprios ou inadequados ao consumo, com sinais de deterioração, contaminação, descongelamento ou recongelamento, embalagens violadas, validade inferior à exigida, ausência de inspeção oficial, quando aplicável, ou outras irregularidades capazes de comprometer a segurança alimentar;

XI – perda, suspensão ou ausência de licença, registro, autorização sanitária ou condição legal indispensável à execução do objeto;

XII – interrupção injustificada do fornecimento ou prática de ato que comprometa gravemente o abastecimento das unidades escolares e a continuidade da alimentação escolar;

XIII – subcontratação total do objeto, transferência indevida das obrigações essenciais da contratação ou subcontratação em desacordo com as condições previstas neste Contrato.

12.4. Nas hipóteses de extinção contratual, aplicam-se, no que couber, os arts. 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021.

12.5. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção contratual se não restringir a capacidade da CONTRATADA de concluir a execução do objeto.

12.6. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva, desde que atendidos os requisitos legais, mantidas as condições de habilitação e demonstrada a ausência de prejuízo à execução contratual e ao interesse público.

12.7. A extinção do Contrato não configura óbice ao reconhecimento de eventual desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que poderá ser concedida indenização por meio de termo indenizatório, observadas a comprovação dos pressupostos legais, a regular instrução do processo e as disposições da Lei nº 14.133/2021.

12.8. A CONTRATADA terá direito à extinção do Contrato nas seguintes hipóteses:

I – supressão, por parte da Administração, de parcela do fornecimento que acarrete modificação do valor inicial do Contrato além do limite permitido no art. 125 da Lei nº 14.133/2021;

II – suspensão da execução do Contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;

III – repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelos custos comprovadamente suportados pela CONTRATADA em decorrência das suspensões e de outras despesas contratualmente imprevistas;

IV – atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da Nota Fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por gêneros alimentícios regularmente entregues, recebidos, liquidados e atestados.

12.8.1. As hipóteses de extinção a que se referem os incisos II, III e IV do item 12.8 observarão as seguintes disposições:

I – não serão admitidas em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que a CONTRATADA tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;

II – assegurarão à CONTRATADA o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do Contrato, quando cabível, na forma da Lei nº 14.133/2021.

12.9. A extinção do Contrato poderá ser:

I – determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto quando o descumprimento decorrer de sua própria conduta;

II – consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III – determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, quando existentes, ou por decisão judicial, nos termos da legislação aplicável.

12.9.1. A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

12.9.2. Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, a CONTRATADA será ressarcida pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:

I – pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data de sua extinção;

II – indenização dos custos diretamente decorrentes da extinção, quando houver e desde que devidamente comprovados;

III – devolução da garantia contratual, se houver, observadas as condições legais e contratuais aplicáveis.

12.10. A extinção do Contrato deverá ser precedida, sempre que possível:

I – do balanço dos fornecimentos realizados e das obrigações integral ou parcialmente cumpridas;

II – da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

III – da apuração dos produtos entregues, recebidos, recusados ou pendentes de substituição;

IV – da apuração das indenizações, multas, glosas e demais valores eventualmente devidos pelas partes.

12.11. A extinção do Contrato não prejudicará a responsabilidade da CONTRATADA por vícios, irregularidades sanitárias, danos, produtos impróprios ao consumo ou outras desconformidades relacionadas aos gêneros alimentícios fornecidos durante a execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: **DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta de dotação orçamentária própria, consignada no orçamento vigente da CONTRATANTE, conforme classificação orçamentária indicada no respectivo processo administrativo, Nota de Empenho e/ou instrumento contratual.

13.2. Caso a execução contratual ultrapasse o exercício financeiro vigente, as despesas correspondentes ao exercício subsequente correrão à conta das dotações orçamentárias próprias que vierem a ser consignadas no respectivo orçamento, observada a disponibilidade orçamentária e financeira, bem como a legislação aplicável.

13.3. A emissão da Nota de Empenho ficará condicionada à existência de saldo orçamentário suficiente para suportar a despesa, de acordo com os quantitativos efetivamente contratados e com as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e neste Contrato.

Dotação Utilizada	
Código Dotação	**Descrição**
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2016	Merenda Escolar Ensino Fundamental
33390329700000000000	Merenda Escolar
155270000502	Recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Código Dotação	Descrição
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2017	Merenda Escolar Ensino Infantil - Creche
33390329700000000000	Merenda Escolar
155270000502	Recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Código Dotação	Descrição
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2056	Merenda Escolar Ensino Infantil - Pre-escola
33390329700000000000	Merenda Escolar
155270000502	Recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Código Dotação	Descrição
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2016	Merenda Escolar Ensino Fundamental
33390329700000000000	Merenda Escolar
150070000080	Recursos Ordinários - Não Vinculados de Impostos

Código Dotação	Descrição
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2017	Merenda Escolar Ensino Infantil - Creche
33390329700000000000	Merenda Escolar
150070000080	Recursos Ordinários - Não Vinculados de Impostos

Código Dotação	Descrição
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2056	Merenda Escolar Ensino Infantil - Pre-escola
33390329700000000000	Merenda Escolar
150070000080	Recursos Ordinários - Não Vinculados de Impostos

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DO PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 28 (vinte e oito) dias, contado da regular liquidação da respectiva Nota Fiscal/Fatura, após o atesto pelo fiscal do Contrato ou pelo servidor responsável quanto à entrega dos gêneros alimentícios em conformidade com as condições estabelecidas no Termo de Referência, no Edital, neste Contrato e na respectiva Autorização de Fornecimento, em estrita observância à ordem cronológica de pagamentos adotada pela CONTRATANTE, nos termos da legislação aplicável**.**

14.2. O pagamento será realizado de acordo com os quantitativos efetivamente fornecidos, recebidos e aceitos pela CONTRATANTE, não sendo devido qualquer valor por produtos recusados, não entregues, entregues em quantidade inferior à solicitada ou em desacordo com as especificações contratuais.

14.3. A Nota Fiscal/Fatura deverá corresponder aos produtos efetivamente entregues e aceitos, contendo, no mínimo, o número da Autorização de Fornecimento, a descrição dos itens, os quantitativos, as unidades de fornecimento, a marca e o fabricante, quando aplicável, os valores unitários e totais e os demais dados exigidos pela legislação fiscal e pelo Termo de Referência.

14.4. O atesto da Nota Fiscal/Fatura ficará condicionado à verificação da regular execução do objeto, especialmente quanto:

a) à entrega dos produtos nos quantitativos, locais, datas e horários estabelecidos;

b) à correspondência dos produtos com as especificações, marcas, fabricantes, embalagens e demais características constantes da proposta aceita;

c) à qualidade, integridade, validade e condições higiênico-sanitárias dos gêneros alimentícios;

d) à manutenção das condições adequadas de transporte, conservação e temperatura, quando aplicável;

e) à regularidade da rotulagem e do serviço oficial de inspeção dos produtos de origem animal, quando exigível;

f) à apresentação dos documentos necessários à liquidação da despesa; e

g) ao recolhimento e à substituição dos produtos recusados, quando houver.

14.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, divergência entre o documento fiscal e os produtos efetivamente entregues, ausência de documentos exigidos, irregularidade nos dados fiscais, fornecimento em desconformidade ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará suspenso até que a CONTRATADA adote as medidas necessárias à regularização.

14.5.1. Na hipótese prevista no item anterior, o prazo para pagamento será contado a partir da regularização da pendência e da efetiva liquidação da despesa, não acarretando qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE.

14.6. Antes da realização do pagamento, a CONTRATANTE poderá verificar a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, especialmente quanto à regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, devendo o resultado da consulta ser juntado ao respectivo processo de pagamento.

14.7. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária, mediante crédito em conta corrente de titularidade da CONTRATADA, indicada na Nota Fiscal/Fatura ou em documento próprio, ou por outro meio admitido pela legislação vigente.

14.8. Será considerada como data do pagamento o dia em que for emitida a ordem bancária para crédito em favor da CONTRATADA.

14.9. Serão efetuadas as retenções tributárias e previdenciárias previstas na legislação aplicável, quando cabíveis.

14.10. A CONTRATANTE não se responsabilizará por despesas realizadas pela CONTRATADA que não estejam previstas ou expressamente autorizadas no Edital, no Termo de Referência, neste Contrato, na Autorização de Fornecimento ou em seus anexos.

14.11. Havendo controvérsia quanto à quantidade, qualidade, especificação, validade, embalagem, marca, fabricante, condições sanitárias, temperatura, documentação ou qualquer outro aspecto relacionado aos produtos fornecidos, a CONTRATANTE poderá efetuar o pagamento da parcela incontroversa, desde que regularmente recebida, liquidada e atestada, permanecendo suspenso o pagamento da parcela controvertida até a resolução da pendência, nos termos do art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

14.12. A substituição de produtos recusados não implicará pagamento adicional, devendo a CONTRATADA emitir a Nota Fiscal/Fatura somente após a regularização do fornecimento e o aceite dos produtos pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE SEGURANÇA DO TRABALHO

15.1. A CONTRATADA deverá observar todas as condições de segurança, higiene, saúde e medicina do trabalho necessárias à preservação da integridade física de seus empregados, prepostos, colaboradores, servidores públicos, estudantes e demais usuários dos locais de entrega, bem como à proteção do patrimônio público e dos gêneros alimentícios fornecidos, em conformidade com as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego e com as demais disposições legais aplicáveis.

15.2. A CONTRATADA deverá adotar todas as medidas preventivas necessárias durante as atividades de armazenamento, carga, transporte, descarga, movimentação e entrega dos gêneros alimentícios, especialmente quanto:

I – à utilização dos equipamentos de proteção individual e coletiva exigíveis;

II – à utilização de equipamentos adequados para a movimentação das cargas;

III – ao acondicionamento seguro dos produtos durante o transporte e a descarga;

IV – à prevenção de quedas, acidentes, derramamentos, avarias e contaminações;

V – à circulação segura de veículos e pessoas nas dependências das unidades escolares;

VI – à observância das orientações do fiscal do Contrato e dos responsáveis pelos locais de entrega; e

VII – à adoção de medidas que evitem riscos à segurança dos estudantes, servidores, empregados e demais usuários das unidades atendidas.

15.3. Os empregados, prepostos e transportadores da CONTRATADA deverão estar devidamente identificados, utilizar vestimentas limpas e adequadas e observar as boas práticas de higiene, segurança e manipulação compatíveis com as atividades desempenhadas.

15.4. A CONTRATANTE poderá determinar a interrupção da entrega, da descarga ou do recebimento dos produtos quando constatar condições que representem risco à segurança das pessoas, ao patrimônio público, à integridade dos gêneros alimentícios ou à segurança sanitária, permanecendo suspenso o recebimento e o respectivo atesto até a regularização da situação.

15.5. A interrupção determinada em razão de irregularidade atribuível à CONTRATADA não afastará sua responsabilidade pelo cumprimento dos prazos de entrega nem impedirá a aplicação das penalidades cabíveis.

15.6. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelos atrasos, danos, prejuízos, acidentes, contaminações ou demais intercorrências decorrentes da inobservância da legislação vigente, das normas de segurança e saúde no trabalho, das normas sanitárias, das orientações da fiscalização ou das boas práticas aplicáveis à execução do objeto.

15.7. A retomada das atividades interrompidas ficará condicionada à comprovação do saneamento das irregularidades apontadas e à autorização da CONTRATANTE, sem prejuízo da responsabilidade da CONTRATADA pela reparação dos danos eventualmente causados à Administração ou a terceiros.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PARALISAÇÃO OU SUSPENSÃO DO FORNECIMENTO

16.1. A CONTRATANTE poderá determinar, mediante decisão formal e devidamente motivada, a paralisação ou suspensão total ou parcial do fornecimento, do transporte ou da entrega dos gêneros alimentícios quando houver motivo de interesse público, necessidade administrativa, impedimento superveniente, risco sanitário, risco à segurança de pessoas ou bens, interdição de unidade escolar, suspensão das atividades letivas, alteração excepcional do calendário escolar, determinação de autoridade competente ou outra circunstância que justifique a medida.

16.1.1. A decisão de paralisação ou suspensão será comunicada oficialmente à CONTRATADA, com indicação, sempre que possível, dos motivos, dos itens e das entregas atingidas, do período estimado de duração e das condições para retomada do fornecimento.

16.1.2. Quando a paralisação ou suspensão decorrer de fato não imputável à CONTRATADA, as entregas atingidas poderão ser canceladas, adiadas ou reprogramadas pela CONTRATANTE, de acordo com a necessidade da alimentação escolar, sem aplicação de penalidades à CONTRATADA relativamente ao período afetado.

16.1.3. A paralisação ou suspensão de determinada entrega não implicará prorrogação automática de todo o cronograma contratual, devendo as entregas subsequentes observar a programação definida ou expressamente readequada pela CONTRATANTE.

16.1.4. Quando o impedimento ou a suspensão contratual por fato não imputável à CONTRATADA afetar os prazos de execução, o cronograma poderá ser prorrogado pelo período correspondente,

com o registro das circunstâncias por apostilamento, quando cabível, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

16.1.5. A reprogramação das entregas não poderá ultrapassar o prazo de vigência contratual, salvo prorrogação formalmente autorizada e realizada nas hipóteses legalmente admitidas.

16.1.6. O disposto nesta Cláusula não será aplicado quando a paralisação ou suspensão decorrer de culpa, omissão, atraso, irregularidade sanitária, descumprimento contratual ou qualquer fato atribuível à CONTRATADA, hipótese em que permanecerão aplicáveis os prazos e as sanções cabíveis.

16.1.7. Durante o período de paralisação ou suspensão, a CONTRATADA permanecerá responsável pela adequada conservação e segurança dos gêneros alimentícios que estiverem sob sua guarda, inclusive quanto às condições de armazenamento, integridade das embalagens, prazo de validade e manutenção da cadeia de frio.

16.1.8. A retomada do fornecimento ocorrerá mediante comunicação formal da CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA observar os novos locais, dias, horários, quantitativos e frequências de entrega eventualmente estabelecidos.

16.1.9. A CONTRATADA não poderá suspender unilateralmente o fornecimento em razão de dificuldades operacionais, variações ordinárias de mercado, indisponibilidade de produtos, pedido de reajuste ou revisão de preços ou qualquer outra circunstância não expressamente autorizada pela CONTRATANTE ou prevista em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

17.1. A execução do Contrato será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representantes da CONTRATANTE formalmente designados como Gestor e Fiscal do Contrato, bem como por seus respectivos substitutos, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

17.2. O Gestor e o Fiscal do Contrato serão responsáveis por acompanhar o cumprimento das cláusulas contratuais e zelar pela adequada execução do objeto, compreendendo o fornecimento parcelado, o transporte, a descarga e a entrega dos gêneros alimentícios destinados às unidades da Rede Municipal de Ensino.

17.3. Sem prejuízo de outras atribuições previstas em norma interna da Administração ou no ato de designação, compete ao Fiscal do Contrato, no que couber:

a) conhecer as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, neste Contrato, na proposta da CONTRATADA, nas amostras eventualmente aprovadas e nas Autorizações de Fornecimento;

b) manter ou colaborar para a manutenção de registro atualizado da documentação e das ocorrências relacionadas à execução contratual, incluindo Autorizações de Fornecimento, notas fiscais, relatórios de recebimento, notificações, registros fotográficos, aferições de temperatura, produtos recusados e substituições realizadas;

c) acompanhar o cumprimento dos prazos, locais, quantitativos, horários e frequências de entrega estabelecidos pela CONTRATANTE;

d) verificar a correspondência entre os produtos entregues e as especificações do Termo de Referência, da proposta aprovada, da amostra eventualmente apresentada e da respectiva Autorização de Fornecimento;

e) conferir os quantitativos, as unidades de fornecimento, a marca, o fabricante, a composição, o peso, o volume, a apresentação, a embalagem, a rotulagem, o lote, a fabricação, a validade e as demais características dos produtos;

f) verificar as condições de higiene, conservação, frescor, maturação, coloração, odor, textura, aparência e demais características sensoriais próprias dos gêneros alimentícios;

g) verificar a integridade das embalagens, recusando produtos apresentados em embalagens abertas, violadas, rasgadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, úmidas, sujas ou de qualquer forma inadequadas;

h) verificar as condições de transporte e a adequação higiênico-sanitária dos veículos utilizados nas entregas;

i) aferir, quando necessário, a temperatura dos produtos refrigerados, resfriados ou congelados e verificar a manutenção da cadeia de frio;

j) conferir a presença e a regularidade do selo ou registro no serviço oficial de inspeção dos produtos de origem animal, quando legalmente exigível;

k) verificar o atendimento às especificações próprias dos alimentos destinados a estudantes com necessidades alimentares especiais, especialmente quanto à composição, rotulagem, identificação e prevenção de contaminação cruzada;

l) solicitar, quando necessário, fichas técnicas, imagens de rótulos, licenças sanitárias, registros de inspeção, certificados, laudos, documentos de rastreabilidade e outros elementos necessários à comprovação da conformidade dos produtos;

m) registrar em relatório, formulário, sistema informatizado ou outro meio idôneo todas as ocorrências relevantes relacionadas à execução contratual, indicando as irregularidades constatadas, as providências determinadas, os prazos concedidos e as medidas adotadas pela CONTRATADA;

n) recusar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as condições estabelecidas, determinando seu recolhimento, complementação ou substituição;

o) acompanhar o recolhimento e a substituição dos produtos recusados, verificando o cumprimento do prazo de até 24 (vinte e quatro) horas ou de prazo inferior estabelecido em razão da urgência da alimentação escolar;

p) realizar, quando necessário, registros fotográficos, aferições de peso ou temperatura, retenção de amostras e outras medidas destinadas à comprovação da não conformidade;

q) comunicar ao Gestor do Contrato qualquer infração ou descumprimento contratual, mediante relatório ou registro fundamentado, para adoção das medidas cabíveis;

r) receber provisoriamente os gêneros alimentícios a cada entrega, mediante conferência inicial e registro próprio;

s) atestar a Nota Fiscal somente após a verificação dos quantitativos efetivamente fornecidos, recebidos e aceitos pela Administração;

t) informar ao Gestor do Contrato as situações que demandem glosa de valores, pagamento da parcela incontroversa, aplicação de sanções ou outras providências administrativas; e

u) prestar ao Gestor as informações técnicas e operacionais necessárias à tomada de decisões relacionadas à execução contratual.

17.4. Compete ao Gestor do Contrato, sem prejuízo de outras atribuições previstas em norma interna ou no ato de designação:

a) coordenar os atos de gestão contratual e acompanhar a execução global do ajuste;

b) acompanhar a vigência, os saldos contratuais, os quantitativos autorizados, os produtos efetivamente entregues, os valores empenhados, liquidados e pagos e a necessidade de emissão de novos empenhos;

c) analisar, com o apoio do Fiscal, as solicitações, justificativas, comunicações e requerimentos apresentados pela CONTRATADA;

d) acompanhar o cumprimento dos cronogramas de entrega e a continuidade do abastecimento das unidades escolares;

e) adotar ou propor as providências necessárias à regularização das ocorrências apontadas pela fiscalização;

f) encaminhar à autoridade competente os pedidos de alteração contratual, prorrogação, reajuste, revisão, reequilíbrio econômico-financeiro, aplicação de penalidades, extinção contratual ou outras medidas que dependam de decisão superior;

g) acompanhar a manutenção das condições de habilitação e qualificação da CONTRATADA, inclusive quanto à regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e sanitária, quando aplicável;

h) verificar a necessidade de adoção de medidas administrativas para preservar o interesse público, a segurança dos alimentos e a continuidade da alimentação escolar; e

i) promover, ao término da contratação, a avaliação da execução contratual e a consolidação das informações necessárias ao encerramento do processo.

17.5. A fiscalização poderá contar com o auxílio do nutricionista responsável técnico pela alimentação escolar, de servidores das unidades escolares, de profissionais da área sanitária ou de outros agentes com conhecimentos específicos, quando a natureza da verificação assim exigir.

17.6. A fiscalização poderá solicitar a realização de análise técnica ou laboratorial dos produtos quando houver suspeita fundamentada de desconformidade, adulteração, contaminação ou risco sanitário, observados os procedimentos aplicáveis à coleta, à contraprova e à documentação da ocorrência.

17.7. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e a avaliação da execução contratual não excluirão nem reduzirão a responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade, procedência, integridade, segurança e regularidade sanitária dos gêneros alimentícios, nem atribuirão à CONTRATANTE responsabilidade solidária por atos ou omissões da CONTRATADA.

17.8. A CONTRATANTE poderá rejeitar, no todo ou em parte, os produtos fornecidos em desacordo com o Edital, o Termo de Referência, a proposta, a amostra eventualmente aprovada, este Contrato ou a Autorização de Fornecimento, exigindo seu recolhimento, complementação ou substituição, sem qualquer ônus adicional.

17.9. As determinações, solicitações e orientações regularmente formuladas pelo Gestor ou pelo Fiscal do Contrato deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA ou, quando inviável o atendimento imediato, justificadas formalmente no prazo fixado.

17.10. Os atos e as determinações regularmente emitidos pelo Gestor ou pelo Fiscal, dentro dos limites de suas competências, serão considerados praticados em nome da CONTRATANTE para fins de acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

17.11. A CONTRATADA deverá observar a vedação prevista no art. 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021, sendo proibida a alocação, na execução do Contrato, de cônjuge, companheiro ou parente, em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente da CONTRATANTE ou de agente público que desempenhe função na licitação, na fiscalização ou na gestão contratual.

17.12. Para fins de fiscalização, a CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA, a qualquer tempo, a identificação dos empregados, prepostos, transportadores, subcontratados ou terceiros envolvidos na execução, bem como os documentos e esclarecimentos necessários à verificação do cumprimento das obrigações contratuais e das vedações legais.

17.13. Constatado indício de irregularidade ou descumprimento contratual, o Gestor ou o Fiscal comunicará a autoridade competente para adoção das providências cabíveis, inclusive determinação de substituição de empregado, preposto, transportador ou terceiro, quando aplicável, sem prejuízo da apuração de responsabilidade.

17.14. A fiscalização ocorrerá durante toda a vigência contratual e, mesmo após o recebimento dos produtos, poderá adotar providências relacionadas a vícios ocultos, irregularidades sanitárias, alertas de segurança alimentar, recolhimentos determinados por fabricantes ou autoridades competentes, rastreabilidade, substituição de produtos e ressarcimento de prejuízos.

17.15. A atuação da fiscalização não autoriza alteração das especificações, quantitativos, valores, prazos ou demais condições contratuais sem a observância do procedimento e da competência legalmente estabelecidos.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 A Prefeitura Municipal de Ituporanga não se responsabilizará, em hipótese alguma, por quaisquer penalidades ou gravames futuros decorrentes de tributos indevidamente recolhidos ou erroneamente calculados por parte da contratada.

18.2. Os preços contratados poderão ser alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais, ou superveniência de disposições legais, desde que comprovada sua efetiva repercussão sobre os preços contratados, nos termos do art. 134 da Lei nº 14.133/2021.

18.2.1. A alteração dos preços de que trata o item anterior não ocorrerá de forma automática, devendo ser precedida de requerimento da parte interessada ou de iniciativa da Administração, instruído com documentação comprobatória idônea, memória de cálculo e demonstração do nexo causal entre a alteração legal ou tributária e o impacto no valor contratado.

18.2.2. Alterações tributárias, encargos legais ou encargos trabalhistas sem comprovação de repercussão direta e efetiva sobre os preços contratados não ensejarão revisão dos valores, permanecendo a CONTRATADA responsável pelos custos ordinários, previsíveis e inerentes à execução do objeto.

18.3 Durante a vigência do contrato, caso a Prefeitura Municipal de Ituporanga, venha a se beneficiar da isenção de impostos, deverá informar a contratada, para que o mesmo possa cumprir todas as obrigações acessórias atinentes à isenção.

18.4 Ficará a contratada com a responsabilidade de comunicar, imediatamente e por escrito, a Prefeitura Municipal de Ituporanga, tão logo sejam do seu conhecimento, os procedimentos fiscais, ainda que de caráter interpretativo, os quais possam ter reflexos financeiros sobre o contrato.

18.5 Na contagem dos prazos estabelecidos neste contrato, excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o de vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dia de expediente na Prefeitura Municipal de Ituporanga.

18.6 O presente contrato é regido, em todos os seus termos,pela legislação federal sobre licitações e contratos administrativos (Lei nº 14.133/22021), pelos preceitos de direito público, e a eles serão aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

18.7 O CONTRATANTE poderá modificar unilateralmente o presente contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos da CONTRATADA.

18.8 O presente contrato está vinculado ao Edital de Pregão eletrônico nº /2026/PMI, do Processo de Licitação nº 345/2026/PMI, dele fazendo parte integrante para todos os fins e efeitos.

18.9 As partes elegem o foro da Comarca de Ituporanga-SC, para dirimir quaisquer dúvidas surgidas da aplicação deste instrumento. E, por estarem assim ajustados, assinam o presente instrumento.

Ituporanga, …... de de 2026

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO – LEI Nº. 9.854/99

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 380/2026/PMI
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 27/2026/PMI

DECLARAÇÃO

..... (identificação da licitante) com sede na....., (endereço) inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., vem através de seu representante legal abaixo assinado, em atenção à Lei n. 9.854, de 27 de outubro de 1999, declarar expressamente, sob as penas da lei, que cumpre integralmente a norma contida na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, artigo 7°, inciso XXXIII, a saber: "(...) proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz a partir de quatorze anos", para fins de habilitação no Pregão Eletrônico nº 27/2026 da Prefeitura Municipal de Ituporanga/SC.

_____
Local e data

_____
Representante Legal

(Observação: colocar a declaração em papel timbrado da empresa licitante)

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO – REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 380/2026/PMI
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 27/2026/PMI

DECLARAÇÃO

..... (identificação da licitante) com sede na....., (endereço) inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., vem através de seu representante legal abaixo assinado, declarar expressamente, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, com os documentos devidamente atualizados na forma da legislação vigente, em conformidade com o inciso I, Art. 63 da Lei nº 14.133, de 01º de abril de 2021, para participação no Pregão Eletrônico nº 27/2026/PMI da Prefeitura Municipal de Ituporanga/SC.

_____

Local e data

_____

Representante Legal

(Observação: colocar a declaração em papel timbrado da empresa licitante)

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE OUCOOPERATIVA ENQUADRADA NO ART. 34 DA LEI N° 11.488, DE 2007

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 380/2026/PMI
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 27/2026/PMI

DECLARAÇÃO

..... (identificação da licitante) com sede na..... , (endereço) inscrita no CNPJ/MF sob o nº, por intermédio de seu representante legalabaixo assinado, DECLARA, expressamente, sob as penas da lei, que é considerada:

□ microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, não se incluindo nas hipóteses de exclusão previstas no §4º do artigo 3º do mesmo diploma;

OU

□ cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007;

gozando, assim, do regime diferenciado e favorecido instituído pela referida Lei Complementar, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº 27/2026/PMI da Prefeitura Municipal de Ituporanga/SC.

_____
Local e data

_____
Representante Legal

(Observação: colocar a declaração em papel timbrado da empresa licitante)

ANEXO VI – Termo de Referência Relação dos itens com suas descrições/especificações técnicas, quantidades e valores máximos

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 380/2026/PMI
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 27/2026/PMI

Com itens exclusivos para ME/EPP
01,02,03,04,05,06,07,08,09,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45,46,47,48,,49,50,51,52,53,54,55,56,57,58,59,60,61,62,63,64,65,66,67,68,69,70,71,72,73,74,75,76,77,78,80,82,83,84,86,88,90,92,94,96,98

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS ATENDIDOS NOS CENTROS DE EDUCAÇÃO MUNICIPAIS DE ITUPORANGA, PELO PERÍODO DE 12 MESES. A AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS GARANTE O CUMPRIMENTO DA LEI Nº 11.947 - 16/06/2009, ART.2º, INCISO I - O EMPREGO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ADEQUADA, COMPREENDENDO O USO DE ALIMENTOS VARIADOS, SEGUROS, QUE RESPEITEM A CULTURA, AS TRADIÇÕES E OS HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS, CONTRIBUINDO PARA O CRESCIMENTO ESCOLAR, EM CONFORMIDADE COM A SUA FAIXA ETÁRIA E SEU ESTADO DE SAÚDE, INCLUSIVE DOS QUE NECESSITAM DE ATENÇÃO ESPECÍFICA. PD 15.425/2026

1.1- ITENS

Item	Qtd	Unid	Produto	Vlr ref unit. em R$	Vlr Total
1	6.200	UNIDADE	ABACAXI: comum/ pérola, fresco de boa qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, aroma, sabor, cor e conformação uniforme, sem danos ou lesões de origem física ou mecânica. A polpa intacta e firme. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. EMBALAGEM: plástica de até 5 kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 8,66	R$ 53.692,00
2	1.500	QUILOGRAMA	ABÓBORA SECA: tamanho de 3 a 5 kg, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem danos ou lesões de origem física ou mecânica. Polpa intacta e firme. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. EMBALAGEM: plástica transparente de até 5 kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 5,41	R$ 8.115,00
3	1.600	UNIDADE	ALFACE: maço, limpo, sem falhas, folhas nova, sem manchas escuras, cor verde, frescas. Tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. , sem danos ou lesões de origem física ou mecânica, livres de enfermidades e insetos, de folhas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente. EMBALAGEM: plástica transparente sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 3,28	R$ 5.248,00
4	300	QUILOGRAMA	ALHO: do tipo comum, grão graúdo, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causados por pragas, pesando em média 60g. EMBALAGEM: plástica transparente de até 1 kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 30,90	R$ 9.270,00
5	2.700	QUILOGRAMA	BATATA DOCE: suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem danos ou lesões de origem física ou mecânica. Polpa intacta e firme. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. EMBALAGEM: plástica transparente de até 5 kg, sem perfurações e sujidades sem perfurações e sujidades, contendo	R$ 5,51	R$ 14.877,00

			informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.		
6	17.000	QUILOGRAMA	BATATA INGLESA: de boa qualidade, sem danos ou lesões de origem física ou mecânica. Polpa intacta e firme. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. EMBALAGEM: plástica transparente de até 5 kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 4,79	R$ 81.430,00
7	9.200	QUILOGRAMA	BANANA BRANCA: De boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo apresentar-se em início de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. A polpa deve estar intacta e firme. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. EMBALAGEM: plásticas de no mínimo 20 kg de conteúdo útil, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 6,61	R$ 60.812,00
8	3.500	QUILOGRAMA	BETERRABA: com folhas e talos, de primeira qualidade, não perfuradas, sem parasitas aderidos, bulbos de tamanhos médios, uniformes. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. EMBALAGEM: plástica transparente de até 5 kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 5,33	R$ 18.655,00
9	4.000	UNIDADE	BRÓCOLIS: vigorosa, semi-globosa; extremamente firme, sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livres de resíduos e fertilizantes. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 1 unidade, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 7,89	R$ 31.560,00
10	6.200	QUILOGRAMA	CEBOLA AMARELA: não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livres de resíduos e fertilizantes. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 5kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 4,89	R$ 30.318,00
11	2.400	QUILOGRAMA	CENOURA: de boa qualidade para o consumo, sem parasitas aderidos. Raízes de tamanho médio, uniforme, sem ferimento, tenra, sem corpos estranhos aderidos à superfície. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 5kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 6,82	R$ 16.368,00
12	1.700	QUILOGRAMA	CHUCHU: de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem ferimento, tenra, sem corpos estranhos aderidos à superfície. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 5kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 4,64	R$ 7.888,00
13	2.100	UNIDADE	COUVE-FLOR: vigorosa, semi-globosa; extremamente firme, sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livres de resíduos e fertilizantes. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 1 unidade, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 8,58	R$ 18.018,00
14	550	UNIDADE	COUVE - MANTEIGA: fresca, de primeira qualidade, apresentadas em molhos com no mínimo 10 folhas, íntegras, com coloração e tamanho uniforme, sem manchas, não amarelada ou murcha, isentas de material terroso, parasitas e larvas e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Colhidas no dia da entrega. Produtos deteriorados não serão aceitos. Maço, limpo, sem falhas, folhas nova, sem manchas escuras, cor verde. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 1 unidade, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 4,98	R$ 2.739,00
15	5.500	QUILOGRAMA	LARANJA LIMA: frutos limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos, uniformidade no tamanho e na cor. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 5kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 6,89	R$ 37.895,00
16	9.000	QUILOGRAMA	LARANJA PÊRA: frutos limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos, uniformidade no tamanho e na cor. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 5kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 5,39	R$ 48.510,00
17	6.000	QUILOGRAMA	MAMÃO FORMOSA: tamanho médio, peso médio de 1,8k com todas as partes comestíveis aproveitáveis, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente	R$ 8,59	R$ 51.540,00

			desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos, uniformidade no tamanho e na cor. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 9kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.		
18	5.000	QUILOGRAMA	MANGA TOMMY ATKINS: TAMANHO E PESO MÉDIO DE 400G COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, SEM DEFEITOS OU PERFURAÇÕES NA CASCA, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALAGEM: PLÁSTICA TRANSPARENTE CONTENDO 9KG, SEM PERFURAÇÕES E SUJIDADES, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FORNECEDOR. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 7,50	R$ 37.500,00
19	4.500	QUILOGRAMA	MELÃO: fresco de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, aroma, sabor, cor e conformação uniforme, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos, uniformidade no tamanho e na cor. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 5kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 7,91	R$ 35.595,00
20	3.500	QUILOGRAMA	PEPINO: suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem danos ou lesões de origem física ou mecânica. Polpa intacta e firme. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. EMBALAGEM: plástica transparente de até 5 kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 6,79	R$ 23.765,00
21	2.500	QUILOGRAMA	REPOLHO: tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de material terroso nas folhas externas. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 1 unidade, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 4,95	R$ 12.375,00
22	9.500	QUILOGRAMA	TOMATE: maduro, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maduração, sem ferimentos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. EMBALAGEM: plástica transparente de até 5 kg, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 7,62	R$ 72.390,00
23	42.000	UNIDADE	PÃO DOCE: UNIDADE CONTENDO 50G, FRESCO, MACIO, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES. NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE. FEITO NO DIA DA ENTREGA/ VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA ENTREGA..	R$ 1,01	R$ 42.420,00
24	42.000	UNIDADE	PÃO FRANCÊS: UNIDADE CONTENDO 50G, FRESCO, MACIO, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES. NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE. FEITO NO DIA DA ENTREGA/ VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA ENTREGA..	R$ 0,88	R$ 36.960,00
25	400	UNIDADE	Açafrão em pó: Características técnicas: produto a base de florais secos e croccussativus. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes de até 100g, contendo data de fabricação e validade. Prazo De validade: mínimo de 12 meses. Data De fabricação: máximo de 30 dias.	R$ 3,00	R$ 1.200,00
26	1.700	UNIDADE	AÇÚCAR REFINADO: DEVERÁ SER FABRICADO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMB. 5KG, EM POLIETILENO LEITOSA ORIGINAL DO FABRICANTE, DEVENDO ESTAR INTACTA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA. SALIENTANDO QUE OS PRODUTOS DEVERÃO SER DE QUALIDADE, TENDO COMO REFERÊNCIA AS SEGUINTES MARCAS: ALTO ALEGRE, PORTO BELO, CARAVELAS.	R$ 16,40	R$ 27.880,00
27	35	UNIDADE	Adoçante dietético: líquido, a base de stévia 100%. Produto substituto do açúcar comum. Específico para dietas sem açúcares. Ingredientes permitidos: aspartame, sucralase, esteviosídeo. Embalagem de 70ml, contendo data de fabricação inferior a 30 dias da data de entrega, com dados de identificação e procedência, informação nutricional e número de registro no ministério competente. Validade mínima de 6 meses da entrega.	R$ 13,53	R$ 473,55
28	550	UNIDADE	AMEIXA SECA: fruta desidratada, sem caroço, carnosa, acondicionada em	R$ 13,02	R$ 7.161,00

			embalagem atóxica, individual contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro no ministério competente. Embalagem de 200g. Prazo de validade de 6 meses.		
29	2.100	UNIDADE	Amido de milho: produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Em pacotes de 500g. Embalagem deverá conter externamente identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá conter também data de fabricação recente. Validade mínima de 12 meses da entrega.	R$ 6,11	R$ 12.831,00
30	1.400	UNIDADE	Arroz branco: arroz agulhinha, tipo 1, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, contendo 5kg, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses da entrega.	R$ 18,76	R$ 26.264,00
31	3.300	UNIDADE	Arroz parboilizado: tipo 1, longo, fino, constituídos de grãos inteiros isentos de sujidades, materiais estranho e mofos. Safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem de 5 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 6 meses da entrega.	R$ 20,91	R$ 69.003,00
32	50	UNIDADE	ARROZ INTEGRAL: O PRODUTO DEVE SER DE BOA QUALIDADE, SAFRA CORRENTE, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS). PACOTE DE 1 KG. A EMBALAGEM DEVE SER ATÓXICA, ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO E NÚMERO DE LOTE.	R$ 3,57	R$ 178,50
33	1.500	UNIDADE	AVEIA EM FLOCOS FINOS: PRODUTO OBTIDO DE GRÃOS DE AVEIA, APRESENTADO EM FLOCOS FINOS, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. DEVERÁ APRESENTAR-SE SECO, LIVRE DE UMIDADE ANORMAL, BOLOR, INFESTAÇÃO, SUJIDADES E MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE VEDADA E ROTULADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 200 G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	R$ 3,56	R$ 5.340,00
34	1.500	UNIDADE	BISCOITO ISENTO DE LACTOSE: BISCOITO DESTINADO AO ATENDIMENTO DE ESTUDANTES COM RESTRIÇÃO À LACTOSE, DEVENDO ATENDER À CONDIÇÃO DE AUSÊNCIA/ISENÇÃO DE LACTOSE PREVISTA NA LEGISLAÇÃO VIGENTE E APRESENTAR ROTULAGEM COMPATÍVEL COM ESSA CONDIÇÃO. EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE VEDADA E ROTULADA, CONTENDO LISTA DE INGREDIENTES, DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS. PESO DA EMBALAGEM CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	R$ 8,13	R$ 12.195,00
35	130	UNIDADE	BISCOITO INTEGRAL DOCE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES: PRODUTO DESTINADO AO ATENDIMENTO DE ESTUDANTES COM DIABETES, ELABORADO COM INGREDIENTE(S) INTEGRAL(IS), SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CONFORME DECLARADO NA ROTULAGEM DO FABRICANTE E LEGISLAÇÃO VIGENTE. PODERÁ CONTER EDULCORANTES E DEMAIS INGREDIENTES LEGALMENTE PERMITIDOS PARA A CATEGORIA. EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE VEDADA E ROTULADA, CONTENDO LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE E VALIDADE. PESO DA EMBALAGEM CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	R$ 8,08	R$ 1.050,40
36	130	UNIDADE	BISCOITO INTEGRAL SALGADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES: PRODUTO DESTINADO AO ATENDIMENTO DE ESTUDANTES COM DIABETES, ELABORADO COM INGREDIENTE(S) INTEGRAL(IS), SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CONFORME DECLARADO NA ROTULAGEM DO FABRICANTE E LEGISLAÇÃO VIGENTE. PODERÁ CONTER EDULCORANTES E DEMAIS INGREDIENTES LEGALMENTE PERMITIDOS PARA A CATEGORIA. EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE VEDADA E ROTULADA,	R$ 4,98	R$ 647,40

			CONTENDO LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE E VALIDADE. PESO DA EMBALAGEM CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.		
37	700	UNIDADE	BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: PRODUTO DESTINADO AO ATENDIMENTO DE ESTUDANTES COM DOENÇA CELÍACA E INTOLERÂNCIA À LACTOSE, DEVENDO APRESENTAR COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM COMPATÍVEIS COM AMBAS AS RESTRIÇÕES. O RÓTULO DEVERÁ ATENDER À EXIGÊNCIA DE AUSÊNCIA DE GLÚTEN E À CONDIÇÃO DE AUSÊNCIA/ISENÇÃO DE LACTOSE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR LISTA DE INGREDIENTES E DECLARAÇÕES DE ALERGÊNICOS DE FORMA LEGÍVEL. PODERÁ SER DE SABORES VARIADOS. EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE VEDADA E ROTULADA, COM PESO LÍQUIDO DE 120 G A 150 G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	R$ 7,93	R$ 5.551,00
38	2.500	UNIDADE	CACAU EM PÓ SOLÚVEL, OBTIDO DA MISTURA DE 100% DE CACAU: PRODUTO EM PÓ, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, CONFORME INFORMAÇÃO CONSTANTE NA ROTULAGEM E/OU DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA OFICIAL DO FABRICANTE. DEVERÁ APRESENTAR-SE SECO, HOMOGÊNEO E LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS, SINAIS DE UMIDADE, BOLOR OU INFESTAÇÃO. EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE VEDADA E ROTULADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO DA EMBALAGEM CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	R$ 16,88	R$ 42.200,00
39	2.800	UNIDADE	Café em pó: grão torrado e moído, aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/ larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados à vácuo em embalagem de 500g. Registros obrigatórios nos ministérios competentes e selo abic. Validade mínima de 6 meses da entrega. Salientando que os produtos deverão ser de qualidade, tendo como referência as seguintes marcas: melitta, dois corações.	R$ 27,19	R$ 76.132,00
40	1.300	UNIDADE	CANELA EM PÓ: COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM DE 40 GR CONTENDO O NÚMERO DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VENCIMENTO. APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	R$ 4,68	R$ 6.084,00
41	1.900	UNIDADE	CHÁ - SABOR NATURAL: CHÁ DE CAMOMILA, ERVA DOCE, HORTELÃ, ERVA CIDREIRA, CAPIM - LIMÃO, MORANGO, MAÇÃ, EM CAIXA DE 10GR COM 10 SACHÊS, CONTENDO O NÚMERO DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VENCIMENTO. APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	R$ 3,17	R$ 6.023,00
42	1.300	UNIDADE	Condimento colorífico em pó de primeira: características: obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moído, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no ms. Embalagens: embalagem plástica atóxica, resistente, de 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Com data de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega. Legislação: resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	R$ 4,91	R$ 6.383,00
43	50	UNIDADE	FARINHA DE ARROZ: sem glúten, ideial para preparo de pães e bolos. Embalagem de 01 kg. Prazo de validade de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	R$ 5,82	R$ 291,00
44	1.500	UNIDADE	Farinha de aveia sem glúten:integral, 100% natural, isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas, admitindo umidade máxima de 15% por peso. Caixa com 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	R$ 7,15	R$ 10.725,00
45	2.000	UNIDADE	FARINHA DE MANDIOCA: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE RAÍZES DE MANDIOCA PRÓPRIAS PARA CONSUMO HUMANO, TIPO 1, GRUPO SECA, SUBGRUPO EXTRA-FINA, CONFORME CLASSIFICAÇÃO ADOTADA NO TERMO DE REFERÊNCIA. DEVERÁ APRESENTAR-SE SECA, SOLTA, SEM UMIDADE ANORMAL, BOLOR, INFESTAÇÃO, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. NÃO DEVERÁ CONTER MISTURA COM FARINHAS DE OUTRAS ORIGENS NÃO PREVISTAS. EMBALAGEM ORIGINAL DE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE, DEVIDAMENTE VEDADA E ROTULADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE	R$ 5,71	R$ 11.420,00

			MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.		
46	2.550	UNIDADE	FARINHA DE MILHO AMARELA (GROSSA): PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, PREVIAMENTE MACERADO SOCADO E PENEIRADO, DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS, COM UMIDADE MÁXIMA DE 14%P/P, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 2%P/P, COM NO MÍNIMO DE 6%P/P DE PROTEÍNA - EMBALAGEM DE 1KG COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA..	R$ 5,22	R$ 13.311,00
47	2.000	UNIDADE	FARINHA DE TRIGO: ESPECIAL, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, COLORAÇÃO BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE DE 5KG, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 70 DIAS DA ENTREGA. SALIENTANDO QUE OS PRODUTOS DEVERÃO SER DE QUALIDADE, TENDO COMO REFERÊNCIA AS SEGUINTES MARCAS: NORDESTE, ORQUÍDEA.	R$ 14,20	R$ 28.400,00
48	50	UNIDADE	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 100% PURA DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADO E DEVE SER ISENTO DE SUJIDADES. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. RENDIMENTO SATISFATÓRIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE) E RESÍDUOS OU IMPUREZAS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE E BEM VEDADO, CONTENDO 1 KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. NA EMBALAGEM DEVE ESTAR ESCRITO FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	R$ 4,52	R$ 226,00
49	1.200	UNIDADE	FERMENTO BIOLÓGICO: INSTANTÂNEO, OBTIDO DE LEVEDURAS POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO; GRANULADO E SECO (QUE NÃO NECESSITE DE REFRIGERAÇÃO); NÃO DEVE CONTER NENHUM TIPO DE CONSERVANTE ARTIFICIAL. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO CONTENDO 100G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA.	R$ 7,82	R$ 9.384,00
50	1.300	UNIDADE	FERMENTO QUÍMICO: EMBALAGEM DE 250G, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA..	R$ 6,96	R$ 9.048,00
51	4.200	UNIDADE	LEITE UHT INTEGRAL DE VACA COM 0% LACTOSE: COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EMBALAGEM TETRAPACK CONTENDO 1LITRO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA..	R$ 5,75	R$ 24.150,00
52	1.400	UNIDADE	GELÉIA 100% FRUTA - SABORES DIVERSOS. Composta por 100% de fruta, sem adição de açúcares, de primeira qualidade. Deve conter somente a fruta em sua composição, e não pode conter adição de açúcar. Sem conservantes e aditivos alimentares. Acondicionamento em embalagem de vidro à vácuo, intacta, com peso entre 400 e 750g. Rotulagem conforme a legislação vigente deve possuir, no mínimo, as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote, informações nutricionais. Apresentar validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega.	R$ 23,67	R$ 33.138,00
53	2.200	UNIDADE	LEITE DE SOJA: EMBALAGEM 1 LITRO, INTEGRAL, INSTANTÂNEO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE, ATÓXICA, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA..	R$ 7,82	R$ 17.204,00
54	1.300	UNIDADE	LEITE DE AMÊNDOAS: bebida vegetal pronta de amêndoas para o consumo rica em cálcio, feita a base de amêndoas selecionadas, secas e torradas. Deve ser naturalmente livre de lactose, colesterol e gorduras saturadas. Embalagem tetra pack de 1 litro, com soldas resistentes e que contenham especificadas a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Produto com no mínimo 6 meses de validade da data de entrega.	R$ 14,96	R$ 19.448,00
55	1.300	UNIDADE	LEITE DE AVEIA: bebida vegetal, obtido através de grãos inteiros de aveia, textura cremosa e sabor suave de aveia. Deve ser naturalmente livre de lactose, colesterol e gorduras saturadas. Embalagem tetra pack de 1 litro, com soldas resistentes e que contenham especificadas a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Produto com no mínimo 6 meses de validade da data de entrega.	R$ 15,49	R$ 20.137,00
56	1.300	UNIDADE	LEITE DE COCO: Leite de coco em embalagem tetra pack ou frasco de vidro de 1 litro, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade de meses a	R$ 20,03	R$ 26.039,00

			partir da data de entrega. Ingredientes mínimos: leite de coco e água. Podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, que sejam declarados e que não descaracterizem o produto, ser isento de lactose, açúcar, edulcorantes, colesterol e gordura trans. Produto para uso culinário. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.		
57	1.000	UNIDADE	LENTILHA: tipo 1, classe média, nova, pacote de 500g, de 1ª qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados. Em embalagem plástica resistente e transparente. Identificação do produto. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA.	R$ 5,67	R$ 5.670,00
58	3.200	UNIDADE	Macarrão com ovos tipo aletria: cabelo de anjo ou fitilhos. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM: contendo material puro, sem mistura com outros tipos de macarrão, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, deve estar intacta, em embalagem de 500gr, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura, informações nutricionais, ingredientes, número do lote, data de fabricação e de validade. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega e fabricação máxima de 30 dias antes da entrega.	R$ 4,88	R$ 15.616,00
59	400	UNIDADE	Louro em folha: louro em folha pacote 5gr contendo o número de registro em órgão competente, e informação nutricional, número do lote, data de fabricação e de vencimento. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.	R$ 2,40	R$ 960,00
60	5.000	UNIDADE	Macarrão com ovos (tipo parafuso com vegetais): enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo parafuso com vegetais. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM: contendo material puro, sem mistura com outros tipos de macarrão, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, deve estar intacta, em embalagem padronizada de 500gr, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura, informações nutricionais, ingredientes, número do lote, data de fabricação e de validade. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega e fabricação máxima de 30 dias antes da entrega.	R$ 5,58	R$ 27.900,00
61	8.000	UNIDADE	Macarrão com ovos tipo parafuso: Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM: contendo material puro, sem mistura com outros tipos de macarrão, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, deve estar intacta, em embalagem de 1 kg, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura, informações nutricionais, ingredientes, número do lote, data de fabricação e de validade. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega e fabricação máxima de 30 dias antes da entrega.	R$ 3,41	R$ 27.280,00
62	70	UNIDADE	Macarrão integral com ovos enriquecida com ferro e ácido fólico: não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500gr, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura, informações nutricionais, ingredientes, número do lote, data de fabricação e de validade. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	R$ 5,36	R$ 375,20
63	190	UNIDADE	MACARRÃO SEM GLÚTEN: 0% SÓDIO, NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, CONSERVANTES E AROMATIZANTES. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, CHEIRO DE MOFO, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO, EM EMBALAGEM DE 500GR, CONTENDO O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	R$ 7,12	R$ 1.352,80
64	1.500	UNIDADE	Manteiga, com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens potes de polietileno resistentes com dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação e validade, lote, registro do ministério da saúde e/ou agricultura e peso líquido. Embalagem de 500gr. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	R$ 12,19	R$ 18.285,00
65	2.300	UNIDADE	MARGARINA (CREME VEGETAL): PRODUTO REFRIGERADO OBTIDO DE ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, SORO DE LEITE EM PÓ DESNATADO, VITAMINA A, ESTABILIZANTES, CONSERVANTES, ACIDULANTES, ANTIOXIDANTES E CORANTES	R$ 6,18	R$ 14.214,00

			NATURAIS: URUCUM E CÚRCUMA. NÃO DEVE APRESENTAR MASSA NÃO CREMOSA, CHEIRO DESAGRADÁVEL, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, POTE VIOLADO, DIVERGÊNCIA DE INGREDIENTES QUE PREJUDIQUEM A QUALIDADE DO PRODUTO. AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CONTENDO DE 60% A 80% DE LIPÍDEOS. ZERO GORDURAS TRANS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POTE DE POLIETILENO RESISTENTE CONTENDO 500G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA. DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS ANTES DA DATA DA ENTREGA.		
66	1.000	UNIDADE	MARGARINA SEM LACTOSE (CREME VEGETAL): C/ SAL, COM CONCENTRAÇÃO DE LIPÍDIOS ENTRE 60% E 80%. ISENTA DE LACTOSE APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS, SEM LACTOSE NA COMPOSIÇÃO - EMBALAGEM DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA.	R$ 11,49	R$ 11.490,00
67	750	UNIDADE	Milho para pipoca :Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Embalagem 500 g.	R$ 2,81	R$ 2.107,50
68	7.500	UNIDADE	ÓLEO DE SOJA: REFINADO, OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL, ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONANDO EM FRASCO PLÁSTICO COM 900ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA..	R$ 8,00	R$ 60.000,00
69	1.500	UNIDADE	ORÉGANO: PURO, NÃO CONTENDO GLÚTEN, CONTENDO O NÚMERO DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VENCIMENTO. APRESENTAR EM EMBALAGEM DE 10GR. APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	R$ 2,82	R$ 4.230,00
70	3.600	UNIDADE	POLVILHO AZEDO: DERIVADO DE MANDIOCA, ISENTO DE PARASITAS E SUJIDADES, BRANCO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA..	R$ 9,16	R$ 32.976,00
71	2.000	UNIDADE	POLVILHO DOCE: DERIVADO DE MANDIOCA, ISENTO DE PARASITAS E SUJIDADES, BRANCO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA.	R$ 13,43	R$ 26.860,00
72	2.200	UNIDADE	SAL REFINADO: IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE SAIS DE IODO DE NO MÍNIMO 10MG E MÁXIMO DE 15MG DE IODO POR QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA – EMBALAGEM 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA.	R$ 1,59	R$ 3.498,00
73	2.700	UNIDADE	VINAGRE DE ÁLCOOL: PRODUTO FERMENTADO ACÉTICO DO ÁLCOOL. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE PLÁSTICO DE 900 ML, COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA.	R$ 2,09	R$ 5.643,00
74	2.000	UNIDADE	UVA PASSA PRETA: sem sementes, composto 100% de uva passa, sem adição de outros ingredientes. embalagem contendo no mínimo 150 g. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	R$ 7,97	R$ 15.940,00
75	4.200	UNIDADE	FEIJÃO PRETO: CLASSE PRETO, ARMAZENADOS EM PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE 1KG, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	R$ 8,22	R$ 34.524,00
76	4.000	UNIDADE	FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1, ACONDICIONADO EM EM BALAGENS PLÁSTICAS DE 1KG, TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	R$ 8,39	R$ 33.560,00
77	4.200	UNIDADE	FEIJÃO VERMELHO: TIPO 1, CLASSE VERMELHO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1KG, TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA	R$ 10,04	R$ 42.168,00

			CNNPA.		
78	5.500	UNIDADE	COTA 25% PARA ME/EPP - BANANA CATURRA: TAMANHO MÉDIO, PRODUTOS SÃOS, LIMPOS, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO SERÃO PERMITIDOS, RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. LIVRES DE RESÍDUOS E FERTILIZANTES. EMBALAGEM: PLÁSTICAS DE NO MÍNIMO 20 KG DE CONTEÚDO ÚTIL, SEM PERFURAÇÕES E SUJIDADES, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FORNECEDOR. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 6,86	R$ 37.730,00
79	16.500	QUILOGRAMA	BANANA CATURRA: tamanho médio, produtos sãos, limpos, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos, rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deve estar intacta e firme. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos e fertilizantes. EMBALAGEM: plásticas de no mínimo 20 kg de conteúdo útil, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 6,86	R$ 113.190,00
80	4.050	UNIDADE	COTA DE 25% PARA ME/EPP - MAÇÃ FUGI: TAMANHO MÉDIO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS.	R$ 10,53	R$ 42.646,50
81	12.150	QUILOGRAMA	MAÇÃ FUGI: TAMANHO MÉDIO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS.	R$ 10,53	R$ 127.939,50
82	2.000	DUZIA	COTA 25% PARA ME/EPP - OVOS DE GALINHA: CASCA LISA, LIMPOS E SEM TRINCADOS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 15 DIAS. EMBALAGEM: PLÁSTICA TRANSPARENTE CONTENDO 1 DÚZIA, SEM PERFURAÇÕES E SUJIDADES, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FORNECEDOR, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF, CISPOA. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 11,85	R$ 23.700,00
83	6.000	DUZIA	OVOS DE GALINHA: casca lisa, limpos e sem trincados. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. EMBALAGEM: plástica transparente contendo 1 dúzia, sem perfurações e sujidades, contendo informações do fornecedor, registro no ministério da agricultura, SIF, CISPOA. DEVENDO SER ENTREGUES SEMANALMENTE NAS ESCOLAS.	R$ 11,85	R$ 71.100,00
84	2.250	QUILOGRAMA	COTA DE 25% PARA ME/EPP - CARNE BOVINA TIPO PATINHO: SEM OSSO, EM TIRAS. CARACTERÍSTICAS: CORTADA EM ISCAS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANAIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO (EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A -12ºC (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, NAS UNIDADES ESCOLARES E NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	R$ 42,68	R$ 96.030,00
85	6.750	QUILOGRAMA	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, SEM OSSO, EM TIRAS/ISCAS, CONGELADA: CARNE BOVINA PROVENIENTE DO CORTE PATINHO, SEM OSSO, LIMPA, CORTADA EM TIRAS/ISCAS, CONGELADA, SEM TEMPERO E SEM ADIÇÃO DE INGREDIENTES. DEVERÁ ESTAR LIVRE DE OSSOS E FRAGMENTOS ÓSSEOS, CARTILAGENS, COÁGULOS, GLÂNDULAS, APONEUROSES GROSSEIRAS, HEMATOMAS, SUJIDADES, PARASITOS, CORPOS ESTRANHOS E EXCESSO DE GORDURA APARENTE. AS TIRAS/ISCAS DEVERÃO APRESENTAR CORTE RELATIVAMENTE UNIFORME, PREDOMINANTEMENTE ALONGADO E ADEQUADO AO PREPARO DAS REFEIÇÕES ESCOLARES, NÃO SENDO ACEITOS RETALHOS, PEÇAS INTEIRAS OU APRESENTAÇÃO CLARAMENTE INCOMPATÍVEL COM O CORTE SOLICITADO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ORIGINAL DE APROXIMADAMENTE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PRODUTO PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SUBMETIDO A SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE, OBSERVADA A ABRANGÊNCIA LEGAL APLICÁVEL. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E	R$ 42,68	R$ 288.090,00

			FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO, PRESERVANDO-SE A CADEIA DE FRIO, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. VALIDADE MÍNIMA CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, NAS UNIDADES ESCOLARES E NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.		
86	2.250	QUILOGRAMA	COTA 25% PARA ME/EPP - CARNE BOVINA MOÍDADE PATINHO: CONGELADA, DE BOA QUALIDADE, SEM GORDURA, SEM NERVOS, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM INTACTA DE POLIPROPILENO, (PCT 1 KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE MENSALMENTE DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES. VALIDADE DE 2 MESES. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A -12ºC (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, NAS UNIDADES ESCOLARES E NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	R$ 37,40	R$ 84.150,00
87	6.750	QUILOGRAMA	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO, CONGELADA: PRODUTO OBTIDO DE CARNE BOVINA PROVENIENTE DO CORTE PATINHO, MOÍDA, CONGELADA, SEM TEMPERO E SEM ADIÇÃO DE INGREDIENTES INCOMPATÍVEIS COM A NATUREZA DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR MOAGEM UNIFORME E ESTAR LIVRE DE OSSOS OU FRAGMENTOS ÓSSEOS, CARTILAGENS, COÁGULOS, GLÂNDULAS, APONEUROSES GROSSEIRAS, CORPOS ESTRANHOS E EXCESSO DE GORDURA APARENTE INCOMPATÍVEL COM O CORTE ESPECIFICADO. NÃO SERÁ ADMITIDA CARNE MECANICAMENTE SEPARADA - CMS - QUANDO INCOMPATÍVEL COM A ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO. O RÓTULO E/OU DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA DO FABRICANTE, QUANDO NECESSÁRIA, DEVERÁ PERMITIR COMPROVAR A CORRESPONDÊNCIA COM O CORTE PATINHO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ORIGINAL DE APROXIMADAMENTE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PRODUTO PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SUBMETIDO A SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE, OBSERVADA A ABRANGÊNCIA LEGAL APLICÁVEL. A ROTULAGEM DEVERÁ ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO, PRESERVANDO-SE A CADEIA DE FRIO, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. VALIDADE MÍNIMA CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, NAS UNIDADES ESCOLARES E NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	R$ 37,40	R$ 252.450,00
88	1.250	QUILOGRAMA	COTA 25% PARA ME/EPP - CARNE DE ORIGEM SUÍNA TIPO PERNIL SEM PELE: SEM OSSO, SEM PELE, EM ISCAS, CONGELADA, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. CARNE COM ODOR AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICO, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCU INTACTA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE (DE 1KG, EM FATIAS DE , NO MÁXIMO 3CMX3CM DE MODO QUE NÃO ESTEJAM GRUDADAS UMAS NAS OUTRAS APÓS CONGELADAS). DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETAADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÂNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC). COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO TRINTA DIAS. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A -12ºC (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, NAS UNIDADES ESCOLARES E NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	R$ 25,55	R$ 31.937,50
89	3.750	QUILOGRAM	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL, SEM PELE, SEM OSSO E SEM EXCESSO DE	R$ 25,55	R$ 95.812,50

		A	GORDURA APARENTE, EM ISCAS, CONGELADA: CARNE SUÍNA PROVENIENTE DO CORTE PERNIL, LIMPA, SEM PELE E SEM OSSO, PREVIAMENTE APARADA, CORTADA EM ISCAS, CONGELADA, SEM TEMPERO E SEM ADIÇÃO DE INGREDIENTES INCOMPATÍVEIS COM A NATUREZA DO PRODUTO. DEVERÁ ESTAR LIVRE DE OSSOS E FRAGMENTOS ÓSSEOS, PELE, CARTILAGENS, COÁGULOS, GLÂNDULAS, APONEUROSES GROSSEIRAS, HEMATOMAS, PELOS, SUJIDADES, PARASITOS E CORPOS ESTRANHOS. AS ISCAS DEVERÃO APRESENTAR FORMATO PREDOMINANTEMENTE ALONGADO E TAMANHO RELATIVAMENTE UNIFORME, ADEQUADO AO PREPARO DAS REFEIÇÕES ESCOLARES, NÃO SENDO ACEITOS CUBOS, PEÇAS INTEIRAS OU RETALHOS CLARAMENTE INCOMPATÍVEIS COM A APRESENTAÇÃO SOLICITADA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ORIGINAL DE APROXIMADAMENTE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PRODUTO PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SUBMETIDO A SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE, OBSERVADA A ABRANGÊNCIA LEGAL APLICÁVEL. A ROTULAGEM DEVERÁ ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO, PRESERVANDO-SE A CADEIA DE FRIO, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. VALIDADE MÍNIMA CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, NAS UNIDADES ESCOLARES E NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.		
90	4.250	QUILOGRAMA	COTA 25% PARA ME/EPP - CARNE COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO DESOSSADA: SEM TEMPERO E SEM OSSOS, CONGELADA, ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 6% DE ÁGUA, EMBALAGEM DE 1KG CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE DE 6 MESES NA ENTREGA. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A -12ºC (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, NAS UNIDADES ESCOLARES E NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	R$ 22,60	R$ 96.050,00
91	12.750	QUILOGRAMA	CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA DESOSSADAS, CONGELADAS: CORTES DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, DESOSSADOS, CONGELADOS, SEM TEMPERO E SEM ADIÇÃO DE INGREDIENTES INCOMPATÍVEIS COM A NATUREZA DO PRODUTO. DEVERÃO ESTAR LIVRES DE OSSOS E FRAGMENTOS ÓSSEOS, CARTILAGENS DESTACADAS, COÁGULOS, HEMATOMAS EXTENSOS, PENAS, SUJIDADES, PARASITOS, CORPOS ESTRANHOS E DEMAIS MATERIAIS INCOMPATÍVEIS COM O PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PARÂMETROS LEGAIS APLICÁVEIS À CATEGORIA QUANTO À ABSORÇÃO, RETENÇÃO E/OU ADIÇÃO DE ÁGUA, QUANDO CABÍVEIS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ORIGINAL DE APROXIMADAMENTE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PRODUTO PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SUBMETIDO A SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE, OBSERVADA A ABRANGÊNCIA LEGAL APLICÁVEL. A ROTULAGEM DEVERÁ ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO, PRESERVANDO-SE A CADEIA DE FRIO, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. VALIDADE MÍNIMA CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE, NAS UNIDADES ESCOLARES E NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	R$ 22,60	R$ 288.150,00
92	3.750	QUILOGRAMA	COTA 25% PARA ME/EPP - PEITO DE FRANGO SEM OSSO OSSO: PEITO DE FRANGO SEM OSSO: SEM TEMPERO, CONGELADA, ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 6% DE ÁGUA, LIVRES DE SUJIDADES E PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM ORIGINAL DE 1KG CONTENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE DE 6 MESES NA ENTREGA. PRODUTO ENTREGUE QUINZENALMENTE EM CARRO REFRIGERADO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC N. 216. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES.	R$ 16,42	R$ 61.575,00
93	11.250	QUILOGRAMA	CARNE DE FRANGO - PEITO SEM OSSO, CONGELADO: PEITO DE FRANGO SEM OSSO, CONGELADO, SEM TEMPERO E SEM ADIÇÃO DE INGREDIENTES INCOMPATÍVEIS COM A NATUREZA DO PRODUTO. DEVERÁ ESTAR LIVRE DE OSSOS E FRAGMENTOS ÓSSEOS, CARTILAGENS DESTACADAS, COÁGULOS, HEMATOMAS EXTENSOS, PENAS, SUJIDADES, PARASITOS, CORPOS ESTRANHOS E DEMAIS MATERIAIS INCOMPATÍVEIS COM O PRODUTO. NÃO SERÃO ACEITOS CORTES DISTINTOS DO PEITO UTILIZADOS PARA COMPLEMENTAR O PESO DA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PARÂMETROS LEGAIS APLICÁVEIS À CATEGORIA	R$ 16,42	R$ 184.725,00

			QUANTO À ABSORÇÃO, RETENÇÃO E/OU ADIÇÃO DE ÁGUA, QUANDO CABÍVEIS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ORIGINAL DE APROXIMADAMENTE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PRODUTO PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SUBMETIDO A SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE, OBSERVADA A ABRANGÊNCIA LEGAL APLICÁVEL. A ROTULAGEM DEVERÁ ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO, PRESERVANDO-SE A CADEIA DE FRIO, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. VALIDADE MÍNIMA CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA.6. DEVENDO SER ENTREGUE SEMANALMENTE DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES.		
94	700	UNIDADE	COTA 25% PARA ME/EPP - CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL: CACAU EM PÓ 50%. CHOCOLATE EM PÓ, PREPARADO, COM CACAU EM PÓ, SOLÚVEL, SEM AÇÚCAR, PARCIALMENTE DESENGORDURADO E AROMATIZADO, EMBALADO EM CAIXA DE 01 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.	R$ 30,78	R$ 21.546,00
95	2.100	UNIDADE	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU: PRODUTO EM PÓ, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, CONTENDO 50% DE CACAU, CONFORME INFORMAÇÃO CONSTANTE NA ROTULAGEM E/OU DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA OFICIAL DO FABRICANTE. DEVERÁ APRESENTAR-SE SECO, HOMOGÊNEO E LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS, SINAIS DE UMIDADE, BOLOR OU INFESTAÇÃO. EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE VEDADA E ROTULADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO DA EMBALAGEM CONFORME ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	R$ 30,78	R$ 64.638,00
96	9.750	UNIDADE	COTA 25% PARA ME/EPP - LEITE DE VACA LONGA VIDA INTEGRAL UHT: TETRAPACK, CAIXAS DE 1 LITRO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA. VALIDADE 3 MESES DA ENTREGA. PODE SER COMERCIALIZADA EM CX COM 12UN.	R$ 5,18	R$ 50.505,00
97	29.250	UNIDADE	LEITE DE VACA LONGA VIDA INTEGRAL UHT: TETRAPACK, CAIXAS DE 1 LITRO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA. VALIDADE 3 MESES DA ENTREGA. PODE SER COMERCIALIZADA EM CX COM 12UN.	R$ 5,18	R$ 151.515,00
98	1.638	UNIDADE	COTA 25% PARA ME/EPP - SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL: CARACTERÍSTICAS: SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL, SEM AÇÚCAR E SEM CONSERVANTES. FORNECER EM GARRAFAS DE 1,5 LITROS, O SUCO DEVE SER PURO SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCAR OU CORANTES. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PROCEDÊNCIA, LOTE, INGREDIENTES, E MODO DE PREPARO. VALIDADE DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA E DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS.	R$ 21,38	R$ 35.020,44
99	4.912	UNIDADE	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL: CARACTERÍSTICAS: SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL, SEM AÇÚCAR E SEM CONSERVANTES. FORNECER EM GARRAFAS DE 1,5 LITROS, O SUCO DEVE SER PURO SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCAR OU CORANTES. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PROCEDÊNCIA, LOTE, INGREDIENTES, E MODO DE PREPARO. VALIDADE DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA E DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS.	R$ 21,38	R$ 105.018,56
				TOTAL	R$ 3.995.626,35
				TOTAL GERAL	R$ 3.995.626,35

1.2. Considerando que os procedimentos de contratação pública destinam-se à seleção da proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso para a Administração, com adequada aplicação dos recursos públicos, torna-se indispensável demonstrar a compatibilidade dos

preços estimados com os valores praticados no mercado, mediante pesquisa de preços realizada com base em contratações similares, atas de registro de preços, consultas a fornecedores do ramo, sítios eletrônicos especializados e demais fontes admitidas pela legislação e pelo regulamento municipal aplicável, observadas as especificações dos gêneros alimentícios, as respectivas unidades de fornecimento, as condições de embalagem, transporte, conservação, frequência e locais de entrega, bem como os princípios da economicidade, eficiência, planejamento, competitividade, julgamento objetivo e interesse público, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

1.3. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto houver pendência que impeça a regular liquidação da despesa, incluindo divergência na Nota Fiscal/Fatura, ausência de documentação exigida, entrega de produtos em quantidade inferior à solicitada ou em desconformidade com as especificações, pendência de recolhimento ou substituição de gêneros alimentícios recusados, irregularidade sanitária ou qualquer outra condição relacionada à parcela objeto de pagamento. O prazo para pagamento será contado a partir do saneamento da pendência e da regular liquidação da despesa, sem que o período de regularização imputável à CONTRATADA gere encargos adicionais para a Administração, observada a ordem cronológica de pagamentos e as condições previstas neste Termo de Referência, no Edital e no Contrato.

1.4. Este Termo de Referência tem como base o conteúdo estabelecido no Estudo Técnico Preliminar – ETP, elaborado pela Secretaria Municipal de Educação do Município de Ituporanga/SC, o qual apresenta as diretrizes, justificativas, quantitativos e requisitos técnicos, operacionais e sanitários necessários à contratação de empresa para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados à elaboração da alimentação escolar oferecida aos estudantes matriculados nas unidades da Rede Municipal de Ensino.

1.4.1. O ETP fundamenta a necessidade da contratação, demonstrando que a solução pretendida contribui para:

I – assegurar o abastecimento regular e contínuo dos gêneros alimentícios necessários à execução dos cardápios escolares;

II – garantir a oferta de alimentação adequada, segura e compatível com as necessidades nutricionais dos estudantes;

III – atender às demandas dos Centros Educacionais e Centros de Educação Infantil da Rede Municipal de Ensino;

IV – preservar a qualidade, a procedência, a conservação e a segurança sanitária dos alimentos fornecidos;

V – possibilitar entregas parceladas, em quantitativos e frequências compatíveis com o consumo das unidades escolares e com sua capacidade de armazenamento;

VI – reduzir riscos de desabastecimento, perdas, desperdícios e deterioração dos produtos;

VII – atender às necessidades alimentares especiais dos estudantes, quando previstas nos cardápios e nas especificações dos itens; e

VIII – promover a adequada aplicação dos recursos públicos, em conformidade com os princípios da economicidade, eficiência, planejamento, segurança alimentar e interesse público.

1.5 DA PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – ME/EPP

1.5.1. Nos termos do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021, combinado com os arts. 47 e 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, ficam destinados exclusivamente à participação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP os **itens 01 a 78, 80, 82, 83, 84, 86, 88, 90, 92, 94, 96 e 98** deste certame, observadas as condições de enquadramento e os demais requisitos previstos neste Edital.

1.5.2. Para os itens acima indicados, somente serão admitidas propostas apresentadas por licitantes que se enquadrem como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, e que atendam às demais condições de participação e habilitação estabelecidas neste instrumento convocatório.

1.5.3O enquadramento da licitante como ME ou EPP deverá observar os requisitos estabelecidos na Lei Complementar nº 123/2006, bem como as limitações previstas no art. 4º, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021, cabendo à licitante declarar, sob as penas da lei, o atendimento às condições necessárias à fruição do tratamento diferenciado e favorecido.

1.5.4 A participação de empresa que não se enquadre nas condições previstas neste tópico nos itens destinados exclusivamente às ME/EPP implicará a impossibilidade de sua participação nesses itens, sem prejuízo da participação nos demais itens do certame para os quais não tenha sido estabelecida exclusividade, desde que atendidos os demais requisitos do Edital.

1.5.5 DA COTA RESERVADA ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – ME/EPP

1.5.5.**1** Nos itens referentes à **aquisição de bens de natureza divisível**, expressamente identificados neste Edital como sujeitos à divisão entre cota principal e cota reservada, será reservada cota de até **25% (vinte e cinco por cento)** do quantitativo para contratação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, combinado com o art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.5.5.**2** Para fins deste Edital, considera-se:

I – cota principal: a parcela do quantitativo submetida à ampla concorrência, da qual poderão participar todos os licitantes que atendam às condições estabelecidas neste Edital, **inclusive Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – ME/EPP**;

II – cota reservada: a parcela do quantitativo destinada exclusivamente à participação de **Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – ME/EPP** que atendam às condições legais para fruição do tratamento diferenciado e favorecido.

1.5.5.**3** A cota principal e a cota reservada serão objeto de **disputas independentes**, com julgamento, classificação e adjudicação próprios, observados os respectivos quantitativos e os preços obtidos em cada cota.

1.5.5.4 Quando a cota principal e a cota reservada forem adjudicadas a empresas distintas, eventual diferença entre os preços unitários obtidos em cada cota não será utilizada como critério para definição da ordem de aquisição dos respectivos quantitativos.

1.5.5.5 Os quantitativos correspondentes à cota reservada às ME/EPP terão prioridade de aquisição e fornecimento em relação aos quantitativos da cota principal, independentemente:

I – de o preço unitário registrado para a cota principal ser inferior ao preço unitário registrado para a cota reservada; e

II – de a empresa vencedora da cota principal também se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte – ME/EPP.

1.5.5.6 Havendo empresas distintas vencedoras da cota principal e da cota reservada, a Administração deverá, como regra, adquirir prioritariamente os quantitativos correspondentes à cota reservada, até o limite do respectivo quantitativo contratado ou registrado, passando-se, em seguida, à aquisição dos quantitativos correspondentes à cota principal.

1.5.5.7 A prioridade estabelecida no item anterior refere-se à ordem de aquisição, solicitação ou fornecimento dos quantitativos, não impedindo que os instrumentos contratuais, atas de registro de preços ou instrumentos equivalentes referentes à cota principal e à cota reservada sejam formalizados concomitantemente.

1.5.5.8 A prioridade da cota reservada será observada ainda que a empresa vencedora da cota principal também se enquadre como ME/EPP**,** uma vez que o tratamento favorecido, nessa hipótese, recai sobre a parcela do objeto expressamente reservada no instrumento convocatório.

2.3.5.9 Caso a mesma empresa seja vencedora da cota principal e da cota reservada, a contratação dos quantitativos correspondentes a ambas as cotas será realizada pelo menor preço unitário obtido entre elas, aplicando-se esse valor à totalidade do quantitativo adjudicado à empresa.

1.5.5.10 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, o respectivo quantitativo poderá ser adjudicado ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, desde que aceitem fornecer o quantitativo correspondente pelo preço do primeiro colocado da cota principal e atendam às demais condições de habilitação e contratação estabelecidas neste Edital.

1.5.5.11 A sistemática de divisão entre cota principal e cota reservada prevista neste tópico não se aplica aos itens destinados integralmente à participação exclusiva de ME/EPP, os

quais observarão as disposições específicas constantes do tópico “Da Participação Exclusiva de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – ME/EPP” deste Edital.

1.5.5.12 A aplicação das disposições deste tópico observará, em qualquer hipótese, as condições, limitações e exceções previstas na Lei Complementar nº 123/2006, na Lei Federal nº 14.133/2021 e nas demais normas aplicáveis ao certam.

6.1. A presente licitação será **adjudicada à licitante que apresentar a proposta de MENOR PREÇO POR ITEM,** desde que **atendidas todas as exigências** deste Edital e de seus anexos.

6.2 - **Serão solicitadas amostras dos itens ofertados pelas empresas vencedoras para verificação do atendimento às especificações exigidas seguindo o padrão de marcas desconhecidas ou nunca utilizadas pelo setor de Alimentação Escolar. A homologação ocorrerá após a elaboração de parecer informando a aceitação dos mesmos;**

6.2.1 – As amostras deverão ser encaminhadas à Secretaria da Educação, situada na Rua Vereador **Joaquim** Boeing, 40, Centro, CEP 88400-000 no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após o pregão e os itens que necessitarem amostras serão definidos durante o pregão, por ordem de tens.

6 **3. Apresentação das amostras**
Prazo proposto: 03 (três) dias úteis após a convocação no sistema, admitida prorrogação, quando devidamente justificada. As amostras deverão ser entregues em embalagem comercial original, íntegra e rotulada, correspondendo à marca, fabricante e composição da proposta.

Para carnes, deverá ser apresentada 1 embalagem comercial do produto, preferencialmente na apresentação prevista no Termo de Referência. Para os demais itens, 1 embalagem comercial original será suficiente, desde que permita a conferência integral do rótulo e do produto.

6.4. Responsáveis e procedimento

A análise será realizada por Comissão Técnica formalmente designada, com participação da Nutricionista Responsável Técnica pela Alimentação Escolar e servidores designados pela Administração. Cada requisito será registrado como ATENDE, NÃO ATENDE ou NÃO SE APLICA.

Não serão utilizados como critérios eliminatórios autônomos: preferência de sabor, aparência considerada mais bonita, marca preferida, “qualidade superior”, “rendimento satisfatório” ou expressões equivalentes. Sinais objetivos de deterioração, contaminação, embalagem violada ou desconformidade com o descritivo poderão fundamentar reprovação.

6.5. Matriz compatibilizada dos itens sujeitos à amostra

6.5.1 Carne bovina tipo patinho em tiras/iscas
Justificativa: Confirmar corte, apresentação e ausência de componentes incompatíveis, sem criar padrões dimensionais excessivamente restritivos.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta + rótulo	Mesmo produto, marca e fabricante ofertados.	Divergência.
Embalagem/rotulagem	Inspeção visual e leitura	Original, íntegra, identificada, lote e validade legíveis.	Violada, sem identificação ou informação essencial.
Conservação	Inspeção no recebimento	Produto congelado e sem sinais de descongelamento/recongelamento.	Condição incompatível com conservação.
Inspeção oficial	Rótulo/documentação aplicável	Produto proveniente de estabelecimento submetido a serviço de inspeção oficial competente.	Ausência de comprovação aplicável.
Corte	Rótulo/ficha técnica quando necessária	Identificado como patinho.	Outro corte ou não comprova o corte quando exigido.
Apresentação	Inspeção física	Predominantemente em tiras/iscas, adequada ao preparo.	Apresentação claramente diversa: moída, bifes, peças inteiras ou retalhos incompatíveis.
Ossos/materiais estranhos	Inspeção física	Ausência.	Presença constatada.
Gordura aparente	Inspeção física	Sem excesso de gordura aparente incompatível com o descritivo.	Excesso evidente em desacordo com o descritivo.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

6.5.2 Carne bovina moída tipo patinho

Justificativa: Confirmar que o produto é carne moída de patinho e apresenta condições compatíveis com a especificação.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta + rótulo	Mesmo produto, marca e fabricante ofertados.	Divergência.
Embalagem/rotulagem	Inspeção visual e leitura	Original, íntegra, identificada, lote e validade legíveis.	Violada, sem identificação ou informação essencial.
Conservação	Inspeção no recebimento	Produto congelado e sem sinais de descongelamento/recongelamento.	Condição incompatível com conservação.
Inspeção oficial	Rótulo/documentação aplicável	Produto proveniente de estabelecimento submetido a serviço de inspeção oficial competente.	Ausência de comprovação aplicável.
Matéria-prima	Rótulo/ficha técnica	Comprova patinho como corte especificado.	Outro corte ou ausência de comprovação exigível.
Moagem	Inspeção física	Produto moído, com apresentação uniforme.	Produto não moído ou apresentação incompatível.
Componentes indevidos	Inspeção física/rótulo	Sem ossos, materiais estranhos ou componentes incompatíveis.	Presença constatada.
CMS	Rótulo/composição	Não indica carne mecanicamente separada quando vedada no descritivo.	Indica CMS em desacordo.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

6.5.3 Carne suína tipo pernil sem pele, sem osso, em iscas

Justificativa: Confirmar identidade do corte, desossa, ausência de pele e apresentação em iscas, mantendo tolerância razoável de tamanho.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta + rótulo	Mesmo produto, marca e fabricante ofertados.	Divergência.
Embalagem/rotulagem	Inspeção visual e leitura	Original, íntegra, identificada, lote e validade legíveis.	Violada, sem identificação ou informação essencial.
Conservação	Inspeção no recebimento	Produto congelado e sem sinais de descongelamento/recongelamento.	Condição incompatível com conservação.
Inspeção oficial	Rótulo/documentação aplicável	Produto proveniente de estabelecimento submetido a serviço de inspeção oficial competente.	Ausência de comprovação aplicável.
Corte	Rótulo/ficha técnica	Pernil suíno.	Outro corte.
Pele/osso	Inspeção física	Ausência de pele, ossos e fragmentos.	Presença constatada.
Apresentação	Inspeção física	Predominantemente em iscas, relativamente uniformes e adequadas ao preparo.	Cubos, peças inteiras ou retalhos claramente incompatíveis.

Gordura aparente	Inspeção física	Produto aparado, sem excesso de gordura aparente.	Excesso evidente incompatível.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

6.5.4 Coxa e sobrecoxa de frango desossadas

Justificativa: Confirmar o corte e o efetivo desossamento, sem utilizar avaliação visual para estimar percentual de água.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta + rótulo	Mesmo produto, marca e fabricante ofertados.	Divergência.
Embalagem/rotulagem	Inspeção visual e leitura	Original, íntegra, identificada, lote e validade legíveis.	Violada, sem identificação ou informação essencial.
Conservação	Inspeção no recebimento	Produto congelado e sem sinais de descongelamento/recongelamento.	Condição incompatível com conservação.
Inspeção oficial	Rótulo/documentação aplicável	Produto proveniente de estabelecimento submetido a serviço de inspeção oficial competente.	Ausência de comprovação aplicável.
Corte	Rótulo/inspeção	Coxa e sobrecoxa.	Outro corte.
Desossamento	Inspeção física/palpação cuidadosa	Ausência de ossos e fragmentos detectáveis.	Presença constatada.
Tempero/composição	Lista de ingredientes	Atende ao descritivo quanto à ausência de tempero.	Ingrediente incompatível.
Água	Rótulo/documentação somente se aplicável	Atende aos parâmetros legais aplicáveis à categoria.	Desconformidade comprovada por meio tecnicamente adequado; não por estimativa visual.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

6.5.5 Peito de frango sem osso

Justificativa: Confirmar identidade do corte, desossa e composição, preservando ampla oferta de produtos regulares.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta + rótulo	Mesmo produto, marca e fabricante ofertados.	Divergência.
Embalagem/rotulagem	Inspeção visual e leitura	Original, íntegra, identificada, lote e validade legíveis.	Violada, sem identificação ou informação essencial.
Conservação	Inspeção no recebimento	Produto congelado e sem sinais de descongelamento/recongelamento.	Condição incompatível com conservação.
Inspeção oficial	Rótulo/documentação aplicável	Produto proveniente de estabelecimento submetido a serviço de inspeção oficial competente.	Ausência de comprovação aplicável.
Corte	Rótulo/inspeção	Peito de frango.	Outro corte.
Desossamento	Inspeção física	Ausência de ossos/fragmentos.	Presença constatada.
Tempero/composição	Lista de ingredientes	Atende ao descritivo.	Ingrediente incompatível.
Água	Rótulo/documentação somente se aplicável	Atende aos parâmetros legais aplicáveis.	Desconformidade tecnicamente comprovada.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

6.5.6 Aveia em flocos finos

Justificativa: Confirmar a apresentação em flocos finos e a integridade do produto, mantendo a embalagem de 200 g já utilizada na requisição.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde ao ofertado.	Divergência.
Apresentação	Rótulo + inspeção	Aveia em flocos finos.	Farinha, farelo, flocos grossos ou outra apresentação.

Integridade	Inspeção visual	Produto seco, sem bolor, infestação ou matérias estranhas.	Presença de sinais objetivos de deterioração/contaminação.
Embalagem	Rótulo	Embalagem íntegra de 200 g e validade conforme TR.	Divergência do descritivo.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

6.5.7 Biscoito isento de lactose

Justificativa: Verificar a restrição de lactose principalmente pela rotulagem, sem impor receita específica ao fabricante.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde.	Divergência.
Lactose	Rótulo, ingredientes e declarações obrigatórias	Comprova atendimento à condição de ausência/isenção de lactose definida no TR.	Indica lactose em desacordo ou não comprova a condição exigida.
Integridade	Embalagem/produto	Embalagem íntegra, sem sinais de deterioração.	Violação ou deterioração.
Peso/validade	Rótulo	Atende ao peso/faixa e validade definidos no TR.	Divergência.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

6.5.8 Biscoito integral doce – destinado a estudante com diabetes

Justificativa: Substituir o critério aberto “isento de açúcares simples” por requisito verificável, sem criar limites nutricionais adicionais sem pesquisa de mercado.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde.	Divergência.
Integral	Denominação/lista de ingredientes	Atende ao requisito integral previsto.	Não atende.
Sem adição de açúcares	Rótulo/lista de ingredientes	Rotulagem e composição atendem à exigência objetiva adotada no TR.	Produto contém adição de açúcares em desacordo.
Integridade/validade	Embalagem/rótulo	Íntegra e dentro da validade exigida.	Descumprimento.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

6.5.9 Biscoito integral salgado – destinado a estudante com diabetes

Justificativa: Aplicar a mesma lógica do item doce: integral e sem adição de açúcares, se esta for a redação final adotada no Termo de Referência.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde.	Divergência.
Integral	Denominação/lista de ingredientes	Atende ao requisito integral previsto.	Não atende.
Sem adição de açúcares	Rótulo/lista de ingredientes	Rotulagem e composição atendem à exigência objetiva adotada no TR.	Produto contém adição de açúcares em desacordo.
Integridade/validade	Embalagem/rótulo	Íntegra e dentro da validade exigida.	Descumprimento.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

6.5.10 Biscoito sem glúten e sem lactose

Justificativa: Verificar as duas restrições pela rotulagem, eliminando a extensa lista de ingredientes da requisição atual para não direcionar a composição.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde.	Divergência.
Glúten	Declaração obrigatória/lista de ingredientes	Produto atende à exigência de ausência de glúten.	Indicação incompatível.
Lactose	Rótulo/lista de ingredientes	Produto atende à exigência de ausência/isenção de lactose.	Indicação incompatível.
Ingredientes/alergênicos	Leitura do rótulo	Sem incompatibilidade com as restrições expressas no TR.	Incompatibilidade objetiva.
Peso/validade	Rótulo	120 g a 150 g e validade conforme TR, caso mantidos no descritivo.	Divergência.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

6.5.11 Chocolate em pó solúvel 50% cacau

Justificativa: Confirmar objetivamente o teor de cacau do produto escolhido para o novo certame.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde.	Divergência.
Teor de cacau	Rótulo e/ou ficha técnica oficial	Comprova 50% de cacau conforme TR.	Percentual inferior ou ausência de comprovação.
Natureza do produto	Denominação/lista de ingredientes	Chocolate em pó conforme especificação.	Produto diverso, como achocolatado, em desacordo.
Integridade/validade	Embalagem/rótulo	Íntegra, seca e válida.	Violação, deterioração ou validade incompatível.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

6.5.12 Farinha de mandioca

Justificativa: Preservar a classificação já utilizada pelo Município, sem acrescentar parâmetros laboratoriais ou granulometria numérica.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde.	Divergência.
Classificação	Rótulo	Tipo 1, grupo seca, subgrupo extra-fina, se mantida essa classificação no novo TR.	Classificação diversa.
Integridade	Inspeção visual	Seca, sem infestação, sujidades ou matérias estranhas.	Inconformidade objetiva.
Embalagem/validade	Rótulo	Embalagem de 1 kg e validade conforme TR.	Divergência.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

6.5.13 Farinha de trigo

Justificativa: Verificar identidade, integridade e apresentação do produto sem impor características tecnológicas de panificação desnecessárias.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde.	Divergência.
Denominação/tipo	Rótulo	Atende ao tipo definido no descritivo final.	Outro tipo.
Integridade	Inspeção visual	Pó seco, sem infestação, umidade anormal ou matérias estranhas.	Inconformidade objetiva.
Composição/rotulagem	Rótulo	Atende às exigências legais e ao TR.	Descumprimento.
Peso/validade	Rótulo	Atende ao TR.	Divergência.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

6.5.14 Farinha de trigo integral

Justificativa: Retirar expressões subjetivas como “excelente qualidade” e “rendimento satisfatório”, preservando identidade integral, embalagem de 1 kg e integridade.

Critério	Verificação	Aprova	Reprova
Correspondência	Proposta/rótulo	Produto corresponde.	Divergência.
Integralidade	Denominação/lista de ingredientes	Identificado como farinha de trigo integral e composição compatível.	Farinha refinada ou produto incompatível.
Integridade	Inspeção visual	Pó seco, sem empedramento por umidade, infestação, sujidades ou matérias estranhas.	Inconformidade objetiva.
Misturas	Lista de ingredientes	Não contém mistura vedada pelo TR.	Mistura incompatível.
Embalagem/validade	Rótulo	Embalagem de 1 kg e validade conforme TR.	Divergência.

Resultado: ☐APROVADA ☐REPROVADA Observações/evidências:

6.6. Observações para compatibilização do Termo de Referência

- Nos biscoitos destinados a estudantes com diabetes, recomenda-se substituir “isento de açúcares simples” por “sem adição de açúcares”, se essa condição corresponder à necessidade técnica definida pela Nutricionista RT (Responsável Técnico). Não criar limites de carboidratos, fibras, sódio ou outros nutrientes sem prévia pesquisa de mercado.
- No biscoito sem glúten e sem lactose, recomenda-se retirar a relação extensa de ingredientes possíveis e exigir diretamente o atendimento às duas restrições, comprovado pela rotulagem.
- No chocolate, há divergência entre a requisição atual, que prevê cacau em pó 100%, e a relação definida para amostras, que prevê chocolate em pó 50% cacau. O Termo de Referência deverá escolher um único produto antes da publicação. Esta matriz foi elaborada considerando chocolate em pó 50% cacau.
- Na farinha de mandioca, a requisição atual prevê Tipo 1, Grupo Seca, Subgrupo Extra-Fina, coloração branca e embalagem de 1 kg. A matriz preserva a classificação, mas recomenda que a Administração confirme se todos esses atributos continuam necessários.
- Na farinha de trigo integral, foram retiradas expressões subjetivas da requisição atual, como “excelente qualidade” e “rendimento satisfatório”.
- Os pesos de embalagem já praticados pelo Município devem ser mantidos quando operacionalmente necessários, evitando criar novas faixas ou apresentações sem pesquisa de mercado.
- Qualquer critério utilizado para reprovar uma amostra deverá constar também do descritivo definitivo do respectivo item no Termo de Referência.

6.7 ficha padrão de avaliação

Processo/Pregão	
Empresa/CNPJ	
Item	
Produto/Marca	
Fabricante	
Lote	
Validade	
Data/hora do recebimento	

Critério	ATENDE	NÃO ATENDE	Evidência/observação
Prazo	☐	☐	
Correspondência com a proposta	☐	☐	
Embalagem/rotulagem	☐	☐	
Validade	☐	☐	
Critérios específicos do item	☐	☐	
Restrição alimentar específica, quando aplicável	☐	☐	

RESULTADO FINAL: ☐APROVADA ☐REPROVADA

Fundamentação/evidência da reprovação:

_____

Avaliadores:

_____

_____

Data: ____/____/_____ Assinaturas:

_____

6.8 Disposição final
A aprovação da amostra não afasta a obrigação de que todas as entregas durante a execução contratual correspondam ao produto aprovado e atendam integralmente ao Termo de Referência.

6.9 – A licitante que não **encaminhar** a amostra no prazo estabelecido, terá sua cotação desconsiderada para efeito de julgamento;

6.10. Homologada a licitação, a adjudicação será **definitiva**, vinculando a Administração e a licitante vencedora às condições e prazos estabelecidos no instrumento convocatório e em seus anexos.

2. BENS COMUNS

2.1. Os bens a serem contratados, consistentes na aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados à alimentação escolar dos estudantes da Rede Municipal de Ensino, enquadram-se como bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos neste Termo de Referência por meio de especificações usuais de mercado, tais como composição, apresentação, peso, volume, unidade de fornecimento, embalagem, rotulagem, prazo de validade, condições de conservação e transporte, temperatura, procedência, inspeção sanitária, quando aplicável, e demais requisitos necessários à adequada identificação e aceitação dos produtos, permitindo o julgamento objetivo e a comparação entre as propostas apresentadas.

3. FORMA DE FORNECIMENTO

3.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios objeto desta contratação será realizado de forma parcelada, de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de Autorização de Fornecimento pelo Município, observados os quantitativos, locais, datas, horários e frequências de entrega estabelecidos no Termo de Referência, no cronograma de entregas e na respectiva autorização.

3.1.1. O prazo para entrega dos gêneros alimentícios será de até 03 (três) dias úteis, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento pela CONTRATADA, encaminhada por meio do endereço eletrônico informado no processo licitatório, ressalvados os itens cuja entrega esteja programada com frequência específica, semanal, quinzenal ou mensal, hipótese em que deverão ser observados os dias, horários e demais condições definidos no cronograma de entregas ou na própria Autorização de Fornecimento.

LOCAL DE ENTREGA	ITEM	CRONOGRAMA DE ENTREGA
CEI. Dr. Mário César Sens, CEI. Matilde Sens, CEI. Pequeno Príncipe, CEI. Luciane Haverroth, CEI. Cecília Köpp Thiesen, CEI. Irma Kempner de Farias, CEI. Girassol, CE. Pedro Júlio Müller, CE. Bernardina Farias de Matos, CE. Bom Pastor	Carnes, ovos, frutas, verduras, pães.	Semanalmente
CEI. Olga Schuhmacher Israel, CE. Olinda Israel Laurindo, CE. Professor Curt Ham, CE. Leandro dos Santos e Depósito Central da Alimentação Escolar	Carnes, ovos, frutas, verduras, pães.	Semanalmente
CEI. Dr. Mário César Sens, CEI. Matilde Sens, CEI. Pequeno Príncipe, CEI. Luciane Haverroth, CEI. Cecília Köpp Thiesen, CEI. Irma Kempner de Farias, CEI. Girassol, CE. Pedro Júlio Müller, CE. Bernardina Farias de Matos, CE. Bom Pastor	Leite	Mensalmente
CEI. Olga Schuhmacher Israel, CE. Olinda Israel Laurindo, CE. Professor Curt Ham, CE. Leandro dos Santos e Depósito Central da Alimentação Escolar	Leite	Mensalmente

*Os endereços serão disponibilizados após realização do pregão às empresas vencedoras.

3.1.2. Para fins de contagem do prazo, considerar-se-á recebida a Autorização de Fornecimento na data de sua confirmação pela CONTRATADA ou, na ausência de confirmação expressa, no primeiro dia útil subsequente ao seu encaminhamento ao endereço eletrônico cadastrado, cabendo à CONTRATADA manter seus dados de contato permanentemente atualizados.

3.1.3. As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ocorrer no depósito central, diretamente nas unidades escolares ou em outros locais expressamente informados na Autorização de Fornecimento.

3.1.4. Correrão por conta exclusiva da CONTRATADA todas as despesas necessárias ao integral cumprimento do objeto, incluindo aquisição, produção, seleção, beneficiamento, embalagem, acondicionamento, conservação, armazenamento, carga, transporte, frete, seguro, descarga, mão de obra, manutenção da cadeia de frio, tributos, encargos e demais custos diretos ou indiretos relacionados ao fornecimento.

3.1.5. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, conservação e consumo, devidamente embalados e identificados, quando aplicável,

observadas as especificações do Edital, do Termo de Referência, da proposta da CONTRATADA e da legislação sanitária pertinente.

3.2. Cada entrega deverá ser acompanhada da respectiva nota fiscal, na qual deverão constar, no mínimo:

a) o número da Autorização de Fornecimento;

b) a descrição dos gêneros alimentícios fornecidos;

c) os quantitativos e as unidades de fornecimento;

d) a marca e o fabricante, quando aplicável;

e) o valor unitário e total de cada item;

f) o número do lote, a data de fabricação e o prazo de validade, quando aplicável;

g) a identificação do serviço oficial de inspeção sanitária, para os produtos de origem animal sujeitos à inspeção; e

h) os demais dados exigidos pela legislação fiscal e sanitária, pelo Edital e pelo Termo de Referência.

3.2.1. O servidor responsável pela certificação do recebimento realizará a fiscalização, a conferência e a avaliação de conformidade dos gêneros alimentícios entregues, verificando, entre outros aspectos:

a) a correspondência entre os produtos entregues e as especificações constantes do Edital, do Termo de Referência, da proposta da CONTRATADA e da Autorização de Fornecimento;

b) a compatibilidade da marca, do fabricante, da apresentação, do tipo, da classificação, do peso, do volume, da unidade de fornecimento e dos quantitativos entregues;

c) a integridade, a limpeza, a vedação e a adequação das embalagens, vedada a entrega de produtos em embalagens abertas, rasgadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, violadas, úmidas, sujas ou de qualquer forma comprometidas;

d) a existência e a legibilidade das informações de rotulagem obrigatórias, incluindo identificação do produto, lista de ingredientes, declaração de alergênicos, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, quando exigíveis;

e) o prazo de validade remanescente, observados os critérios mínimos estabelecidos no Termo de Referência;

f) as condições de higiene, frescor, maturação, textura, coloração, odor, aparência e demais características próprias do alimento;

g) a ausência de sujidades, matérias estranhas, insetos, parasitas, fungos, mofo, deterioração, fermentação indevida, contaminação ou qualquer condição que torne o produto impróprio ou inadequado ao consumo;

h) a manutenção das temperaturas adequadas de conservação e transporte para os produtos refrigerados, resfriados ou congelados, admitida a aferição no momento do recebimento;

i) a regularidade do serviço oficial de inspeção sanitária dos produtos de origem animal, quando aplicável;

j) a adequação das condições higiênico-sanitárias do veículo utilizado no transporte; e

k) o atendimento às especificações próprias dos alimentos destinados a estudantes com necessidades alimentares especiais.

3.2.2. Os gêneros alimentícios entregues em desacordo com as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, na proposta ou neste Contrato serão recusados e devolvidos, no todo ou em parte, mediante registro da irregularidade constatada pelo servidor responsável pelo recebimento.

3.2.3. A Administração poderá realizar registros fotográficos, aferição de temperatura, retenção de amostra, emissão de relatório ou adotar outros meios necessários à comprovação da não conformidade.

3.2.3.1. A recusa ou a devolução dos produtos não afastará a responsabilidade da CONTRATADA pelo cumprimento dos prazos e das condições de fornecimento, nem gerará qualquer custo adicional ao Município.

3.2.4. Os gêneros alimentícios recusados deverão ser recolhidos e substituídos pela CONTRATADA no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado do recebimento da notificação expedida pela Secretaria requisitante, pelo fiscal do contrato ou pelo servidor responsável pelo recebimento, sem qualquer ônus para a Administração.

3.2.4.1. Quando o produto recusado for necessário à preparação ou ao fornecimento da alimentação escolar no mesmo dia, especialmente no caso de carnes, leite e derivados, ovos, panificados, hortifrutigranjeiros e demais produtos perecíveis, a fiscalização poderá determinar prazo inferior para a substituição, compatível com a urgência da demanda e com a necessidade de evitar prejuízo ao cardápio e ao atendimento dos estudantes.

3.2.4.2. Todas as despesas relacionadas ao recolhimento, transporte, substituição e nova entrega dos produtos recusados correrão exclusivamente por conta da CONTRATADA.

3.2.4.3. A substituição do produto não afasta a responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade e regularidade do fornecimento, nem impede a aplicação das sanções cabíveis em caso de reincidência ou de prejuízo à execução do objeto.

3.2.4.4. A não substituição dos gêneros alimentícios no prazo estabelecido sujeitará a CONTRATADA às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, no Edital e neste Contrato, sem prejuízo da aquisição do produto de outro fornecedor, quando necessária para assegurar a continuidade da alimentação escolar, e da apuração das perdas e danos decorrentes.

4. **AVALIAÇÃO DO CUSTO**

4.1. Para fins de demonstração da compatibilidade do valor estimado com os preços praticados no mercado, referente à aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados à alimentação escolar, a Secretaria Municipal de Educação realizou pesquisa de preços mediante consulta a fornecedores do ramo, contratações públicas similares, atas de registro de preços, sítios eletrônicos e demais fontes admitidas pela legislação e pelo regulamento municipal aplicável. Na apuração dos valores, foram consideradas as especificações dos produtos, os quantitativos, as unidades de fornecimento, os pesos e volumes das embalagens, as condições de conservação, transporte, carga, descarga, frequência e locais de entrega, bem como os demais custos necessários ao integral cumprimento do objeto, conforme planilha e documentos juntados aos autos.

4.2. O orçamento estimado, a memória de cálculo e os respectivos documentos que fundamentam a pesquisa de preços permanecerão juntados aos autos do processo administrativo, assegurada sua rastreabilidade e observadas as regras de transparência e publicidade aplicáveis, sem prejuízo da preservação temporária das informações cujo sigilo seja devidamente justificado como necessário à competitividade e à proteção do interesse público, nos termos da legislação vigente.

5. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

5.1. A execução do Contrato será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante(s) da CONTRATANTE, formalmente designado(s) como Gestor e/ou Fiscal do Contrato, bem como por seus respectivos substitutos, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

5.2. O Gestor e o Fiscal do Contrato serão responsáveis por acompanhar o cumprimento das cláusulas contratuais, inclusive das obrigações acessórias e dos encargos complementares, zelando pela adequada execução do objeto, compreendendo o fornecimento parcelado, o acondicionamento, o transporte, a descarga e a entrega dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

5.3. Sem prejuízo de outras atribuições previstas em norma interna da Administração ou no respectivo ato de designação, compete ao Fiscal do Contrato, no que couber:

a) conhecer e manter acesso à documentação pertinente à licitação e à execução contratual, incluindo o Edital, o Termo de Referência, a proposta vencedora, o Contrato, os termos aditivos, os apostilamentos, as notas de empenho, as Autorizações de Fornecimento, as notas fiscais, os relatórios de recebimento, as comunicações oficiais, os registros de ocorrências, as fichas técnicas, os rótulos, os documentos sanitários e os demais documentos relacionados ao objeto;

b) esclarecer dúvidas da CONTRATADA quanto às disposições do Edital, do Termo de Referência, do Contrato e dos demais documentos que integram a contratação, bem como prestar as informações necessárias ao adequado desenvolvimento da execução contratual, observados os limites de sua competência;

c) acompanhar o cumprimento dos prazos, quantitativos, locais, datas, horários e frequências de entrega estabelecidos no Termo de Referência, no cronograma de entregas e nas respectivas Autorizações de Fornecimento;

d) inspecionar os gêneros alimentícios entregues, verificando sua conformidade com as especificações do Termo de Referência, da proposta aprovada, da amostra eventualmente apresentada e da Autorização de Fornecimento, especialmente quanto à marca, ao fabricante, à composição, à apresentação, ao peso, ao volume, à unidade de fornecimento, à embalagem, à rotulagem, ao lote, à fabricação e ao prazo de validade;

e) verificar as condições de higiene, conservação, frescor, maturação, textura, coloração, odor, aparência e demais características próprias dos alimentos, recusando produtos com sinais de deterioração, contaminação, mofo, fermentação indevida, descongelamento, recongelamento, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer condições que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo;

f) verificar a integridade, a limpeza, a vedação e a adequação das embalagens, recusando produtos apresentados em embalagens abertas, violadas, rasgadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, úmidas, sujas ou de qualquer forma comprometidas;

g) verificar as condições higiênico-sanitárias dos veículos utilizados no transporte, bem como a adequação do acondicionamento e a manutenção da cadeia de frio dos produtos refrigerados, resfriados ou congelados, podendo aferir sua temperatura no momento da entrega;

h) conferir, quando aplicável, a presença e a regularidade do selo ou registro no serviço oficial de inspeção dos produtos de origem animal, bem como solicitar fichas técnicas, imagens de rótulos, licenças sanitárias, registros, certificados, laudos, documentos de rastreabilidade ou outros elementos necessários à comprovação da regularidade dos produtos;

i) verificar o atendimento às especificações próprias dos gêneros alimentícios destinados a estudantes com necessidades alimentares especiais, especialmente quanto à composição, à declaração de alergênicos, à identificação, ao acondicionamento e à prevenção de contaminação cruzada;

j) registrar em relatório, formulário próprio, sistema informatizado ou outro meio idôneo todas as ocorrências relevantes relacionadas à execução contratual, incluindo atrasos, divergências de quantitativos, produtos recusados, irregularidades sanitárias,

substituições, providências determinadas, prazos concedidos e medidas adotadas pela CONTRATADA;

k) recusar, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios entregues em desconformidade com o Edital, o Termo de Referência, a proposta, o Contrato ou a Autorização de Fornecimento, determinando seu recolhimento, complementação ou substituição;

l) acompanhar o recolhimento e a substituição dos produtos recusados, verificando o cumprimento do prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas ou de prazo inferior estabelecido em razão da necessidade de preparação ou fornecimento da alimentação escolar no mesmo dia;

m) realizar, quando necessário, registros fotográficos, conferência de peso, aferição de temperatura, retenção de amostras, elaboração de relatórios ou outras providências destinadas à comprovação de eventual não conformidade;

n) comunicar ao Gestor do Contrato ou à autoridade competente qualquer infração contratual cometida pela CONTRATADA, mediante relatório ou registro fundamentado, para adoção das medidas legais cabíveis, inclusive aplicação de sanções administrativas;

o) acompanhar o cumprimento das obrigações relativas à substituição de produtos, correção de documentos, complementação de quantitativos, atendimento a alertas sanitários, recolhimento de produtos e demais providências determinadas pela fiscalização;

p) receber provisoriamente os gêneros alimentícios a cada entrega, mediante conferência inicial e registro em documento próprio, sem que isso implique sua aceitação definitiva;

q) atestar a Nota Fiscal somente após verificar que os produtos foram efetivamente entregues, recebidos e aceitos nos quantitativos e nas condições estabelecidas;

r) comunicar ao Gestor do Contrato a existência de parcela controvertida, produto recusado ou quantidade não entregue, para fins de glosa ou pagamento apenas da parcela incontroversa; e

s) subsidiar o Gestor do Contrato com as informações técnicas e operacionais necessárias à tomada de decisão quanto à aceitação do objeto, aplicação de sanções, glosa de valores, alteração contratual, reajuste, revisão, reequilíbrio econômico-financeiro ou demais providências relacionadas à execução.

5.4. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e a avaliação da execução contratual não excluirão nem reduzirão a responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade, procedência, integridade, segurança e regularidade sanitária dos gêneros alimentícios, nem conferirão à CONTRATANTE responsabilidade solidária perante terceiros por irregularidades, vícios, contaminações, danos ou prejuízos decorrentes da execução do objeto.

5.5. A CONTRATANTE reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios entregues em desacordo com o Edital, o Termo de Referência, a proposta vencedora, a amostra eventualmente aprovada, o Contrato ou a Autorização de Fornecimento, podendo exigir seu recolhimento, complementação ou substituição, sem qualquer ônus adicional para a Administração e sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

5.6. As determinações, solicitações e orientações regularmente formuladas pelo Gestor ou pelo Fiscal do Contrato deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA ou, na impossibilidade de atendimento imediato, justificadas formalmente no prazo fixado, sob pena de aplicação das medidas legais e contratuais cabíveis.

5.7. Todos os atos, as determinações e as instruções regularmente emitidos pelo Gestor ou pelo Fiscal do Contrato, dentro dos limites de suas competências, serão considerados praticados em nome da CONTRATANTE para fins de acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

5.8. A CONTRATADA deverá observar a vedação prevista no art. 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021, sendo proibida a alocação, na execução do Contrato, de cônjuge, companheiro ou parente, em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente da CONTRATANTE ou de agente público que desempenhe função na licitação, fiscalização ou gestão contratual.

5.9. Para fins de fiscalização, a CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA, a qualquer tempo, declaração ou relação nominal dos empregados, prepostos, transportadores, subcontratados ou terceiros envolvidos na execução, bem como documentos e esclarecimentos necessários à verificação do cumprimento das obrigações contratuais e da vedação legal prevista no item anterior.

5.10. Constatado indício de descumprimento da vedação prevista no item 5.8 ou de qualquer outra irregularidade relacionada aos empregados, prepostos, transportadores, subcontratados ou terceiros envolvidos na execução, o Gestor ou o Fiscal do Contrato comunicará a autoridade competente para adoção das providências cabíveis, inclusive eventual determinação de substituição, sem prejuízo da apuração de responsabilidade e da aplicação das sanções administrativas pertinentes.

5.11. A fiscalização ocorrerá durante toda a vigência contratual e, mesmo após o recebimento dos produtos, poderá adotar providências relacionadas a vícios ocultos, irregularidades sanitárias, alertas de segurança alimentar, recolhimentos determinados pelo fabricante ou por autoridade competente, rastreabilidade, substituição de produtos, ressarcimento de prejuízos e demais fatos relacionados aos gêneros alimentícios fornecidos durante a execução contratual.

5.12. A fiscalização poderá contar com o auxílio do nutricionista responsável técnico pela alimentação escolar, de servidores das unidades escolares, de profissionais da área sanitária ou de outros agentes com conhecimentos específicos, quando a natureza da avaliação assim exigir.

5.13. A CONTRATANTE poderá solicitar a realização de análise técnica ou laboratorial quando houver suspeita fundamentada de adulteração, contaminação, desconformidade ou risco sanitário, observados, quando aplicáveis, os procedimentos de coleta, identificação, acondicionamento e contraprova.

5.14. A atuação do Gestor ou do Fiscal do Contrato não autoriza a alteração das especificações, dos quantitativos, dos preços, dos prazos ou das demais condições da contratação sem a observância do procedimento administrativo e da competência legalmente estabelecidos.

6. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

6.1 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contado da data de sua assinatura, período durante o qual o fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades da CONTRATANTE e mediante emissão de Autorizações de Fornecimento, observadas as condições, os prazos, os quantitativos, os locais e as frequências de entrega estabelecidos no Edital, neste Termo de Referência e no Contrato, podendo a vigência ser prorrogada nas hipóteses legalmente admitidas, mediante justificativa e observância da Lei nº 14.133/2021.

7. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 28 (vinte e oito) dias, contado da regular liquidação da respectiva Nota Fiscal/Fatura, após o atesto pelo fiscal do Contrato ou pelo servidor responsável quanto à entrega dos gêneros alimentícios em conformidade com as condições estabelecidas no Termo de Referência, no Edital, neste Contrato e na respectiva Autorização de Fornecimento, em estrita observância à ordem cronológica de pagamentos adotada pela CONTRATANTE, nos termos da legislação aplicável**.**

7.2. O pagamento será realizado de acordo com os quantitativos efetivamente fornecidos, recebidos e aceitos pela CONTRATANTE, não sendo devido qualquer valor por produtos recusados, não entregues, entregues em quantidade inferior à solicitada ou em desacordo com as especificações contratuais.

7.3. A Nota Fiscal/Fatura deverá corresponder aos produtos efetivamente entregues e aceitos, contendo, no mínimo, o número da Autorização de Fornecimento, a descrição dos itens, os quantitativos, as unidades de fornecimento, a marca e o fabricante, quando aplicável, os valores unitários e totais e os demais dados exigidos pela legislação fiscal e pelo Termo de Referência.

7.4. O atesto da Nota Fiscal/Fatura ficará condicionado à verificação da regular execução do objeto, especialmente quanto:

a) à entrega dos produtos nos quantitativos, locais, datas e horários estabelecidos;

b) à correspondência dos produtos com as especificações, marcas, fabricantes, embalagens e demais características constantes da proposta aceita;

c) à qualidade, integridade, validade e condições higiênico-sanitárias dos gêneros alimentícios;

d) à manutenção das condições adequadas de transporte, conservação e temperatura, quando aplicável;

e) à regularidade da rotulagem e do serviço oficial de inspeção dos produtos de origem animal, quando exigível;

f) à apresentação dos documentos necessários à liquidação da despesa; e

g) ao recolhimento e à substituição dos produtos recusados, quando houver.

7.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, divergência entre o documento fiscal e os produtos efetivamente entregues, ausência de documentos exigidos, irregularidade nos dados fiscais, fornecimento em desconformidade ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará suspenso até que a CONTRATADA adote as medidas necessárias à regularização.

7.5.1. Na hipótese prevista no item anterior, o prazo para pagamento será contado a partir da regularização da pendência e da efetiva liquidação da despesa, não acarretando qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE.

7.6. Antes da realização do pagamento, a CONTRATANTE poderá verificar a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, especialmente quanto à regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, devendo o resultado da consulta ser juntado ao respectivo processo de pagamento.

7.7. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária, mediante crédito em conta corrente de titularidade da CONTRATADA, indicada na Nota Fiscal/Fatura ou em documento próprio, ou por outro meio admitido pela legislação vigente.

7.8. Será considerada como data do pagamento o dia em que for emitida a ordem bancária para crédito em favor da CONTRATADA.

7.9. Serão efetuadas as retenções tributárias e previdenciárias previstas na legislação aplicável, quando cabíveis.

7.10. A CONTRATANTE não se responsabilizará por despesas realizadas pela CONTRATADA que não estejam previstas ou expressamente autorizadas no Edital, no Termo de Referência, neste Contrato, na Autorização de Fornecimento ou em seus anexos.

7.11. Havendo controvérsia quanto à quantidade, qualidade, especificação, validade, embalagem, marca, fabricante, condições sanitárias, temperatura, documentação ou qualquer outro aspecto relacionado aos produtos fornecidos, a CONTRATANTE poderá efetuar o pagamento da parcela incontroversa, desde que regularmente recebida, liquidada e atestada, permanecendo suspenso o pagamento da parcela controvertida até a resolução da pendência, nos termos do art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

7.12. A substituição de produtos recusados não implicará pagamento adicional, devendo a CONTRATADA emitir a Nota Fiscal/Fatura somente após a regularização do fornecimento e o aceite dos produtos pela CONTRATANTE.

8 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

8.1 A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios por meio de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, visando garantir o fornecimento regular e contínuo de alimentos destinados à alimentação escolar dos alunos da rede pública de ensino, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

8.2 A solução atende à necessidade identificada de assegurar a oferta diária de refeições balanceadas, nutricionalmente adequadas e seguras, promovendo a permanência dos estudantes na escola, o aprendizado e o desenvolvimento integral. Considerando que os alimentos a serem adquiridos são itens de uso comum e amplamente disponíveis no mercado, com especificações técnicas objetivas e padronizadas, o Pregão Eletrônico mostra-se como a alternativa mais eficaz, econômica e transparente, conforme previsto no art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

8.3 Além disso, a utilização da plataforma eletrônica de compras públicas permite ampliar a concorrência, facilitar o acompanhamento do processo por órgãos de controle e sociedade civil, e obter melhores condições comerciais por meio da disputa de lances. Essa solução reduz o tempo de tramitação e os custos administrativos, o que é essencial diante da necessidade de planejamento antecipado e da execução contínua do serviço de alimentação escolar ao longo do ano letivo.

9 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.1. O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, nos termos do art. 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/2021, por apresentar padrões de desempenho e qualidade usualmente praticados no mercado, com especificações objetivas e de fácil comparação.

9.2. A licitação será realizada na modalidade **Pregão Eletrônico**, critério de julgamento por **menor preço por item**, assegurando ampla competitividade.

9.3. É vedada a participação de empresas que se enquadrem nas hipóteses previstas no art. 14 da Lei nº 14.133/2021.

9.4. O fornecedor contratado deverá entregar os produtos em perfeitas condições de consumo, conforme as especificações constantes no termo de referência e requisição, devidamente acompanhados de nota fiscal e identificação clara da marca, fabricante, procedência e prazos de validade.

9.5. Todos os produtos alimentícios devem atender rigorosamente às **normas técnicas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)**, especialmente no que se refere ao transporte e armazenamento de alimentos perecível/congelados, observando-se as exigências de temperatura, acondicionamento, higiene e rastreabilidade.

9.6. No caso de produtos de origem animal (carnes, ovos, embutidos, etc.), somente serão aceitos os que apresentarem **registro em órgão de inspeção sanitária oficial**, devendo possuir **selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), POA-SC**

(Programa de Autocontrole do Estado de Santa Catarina) ou **SIM (Serviço de Inspeção Municipal)** com equivalência reconhecida, conforme a legislação vigente.

9.7. O prazo para entrega dos bens será de **03 (três) dias úteis** após o recebimento da Autorização de Fornecimento, enviada por e-mail ao fornecedor, salvo os casos em que a entrega seja programada com frequência definida (semanal, quinzenal ou mensal), conforme indicado em cada item.

9.8. É vedado ao fornecedor estabelecer quantidade mínima para entrega dos itens contratados, independentemente do tipo de produto ou da localidade de entrega. A contratada deverá atender integralmente a todas as solicitações da Administração, independentemente do volume requisitado ou da distância entre o local de entrega e a sede da empresa, sendo obrigatória a entrega de qualquer quantidade solicitada, dentro dos prazos definidos em edital e no contrato. Tal exigência visa garantir a regularidade do fornecimento, o cumprimento do cardápio escolar e o atendimento igualitário a todas as unidades educacionais, urbanas ou rurais, sem ônus adicional para o Município. O descumprimento dessa condição poderá acarretar a aplicação de penalidades previstas na legislação e no contrato.

9.9. O Responsável pela certificação de recebimento fará a fiscalização e conferência do objeto, verificando se o mesmo encontra-se de acordo com as condições exigidas no Edital. Caso não se encontre será devolvido e imediatamente substituído, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, após notificação da Empresa, sem qualquer ônus para a Administração. Se a substituição do objeto cotado não for realizada no prazo referido, a CONTRATADA estará sujeita às sanções previstas neste Edital e em Lei.

9.10. Os itens entregues dentro do prazo de validade e sem alteração das características visuais, que apresentem inconformidades apenas quando abertos para uso/ consumo, deverão ser substituídos por itens íntegros, conforme descrito no edital.

9.11. Os itens da linha seca serão entregues no depósito central da Alimentação Escolar (AE), conforme solicitado. Os itens da linha perecível, deverão ser entregues semanal, quinzenal ou mensalmente, conforme solicitado pelo setor de compras da

alimentação escolar, devendo ser entregues nas unidades escolares e no depósito central da AE, conforme cronograma abaixo:

LOCAL DE ENTREGA	ITEM	CRONOGRAMA DE ENTREGA
CEI. Dr. Mário César Sens, CEI. Matilde Sens, CEI. Pequeno Príncipe, CEI. Luciane Haverroth, CEI. Cecília Köpp Thiesen, CEI. Irma Kempner de Farias, CEI. Girassol, CE. Pedro Júlio Müller, CE. Bernardina Farias de Matos, CE. Bom Pastor	Carnes, ovos, frutas, verduras, pães.	Semanalmente
CEI. Olga Schuhmacher Israel, CE. Olinda Israel Laurindo, CE. Professor Curt Ham, CE. Leandro dos Santos e Depósito Central da Alimentação Escolar	Carnes, ovos, frutas, verduras, pães.	Semanalmente
CEI. Dr. Mário César Sens, CEI. Matilde Sens, CEI. Pequeno Príncipe, CEI. Luciane Haverroth, CEI. Cecília Köpp Thiesen, CEI. Irma Kempner de Farias, CEI. Girassol, CE. Pedro Júlio Müller, CE. Bernardina Farias de Matos, CE. Bom Pastor	Leite	Mensalmente
CEI. Olga Schuhmacher Israel, CE. Olinda Israel Laurindo, CE. Professor Curt Ham, CE. Leandro dos Santos e Depósito Central da Alimentação Escolar	Leite	Mensalmente

*Os endereços serão disponibilizados após realização do pregão às empresas vencedoras.

9.12. A documentação exigida para habilitação observará o disposto no art. 70 da Lei nº 14.133/2021, incluindo:

 Habilitação jurídica: conforme art. 66;

 Habilitação fiscal e trabalhista: conforme art. 68;

 Habilitação econômico-financeira: conforme art. 69, incisos I e II.

9.11 Dessa forma, os requisitos estabelecidos visam garantir que a contratação atenda aos padrões de qualidade, segurança sanitária e regularidade exigidos para a alimentação escolar. As condições de entrega, armazenamento, validade, procedência e conformidade legal dos produtos foram definidas com base nas normas vigentes, assegurando a proteção da saúde dos estudantes e a eficiência na execução do fornecimento. Apenas fornecedores que atendam integralmente às exigências técnicas, legais e sanitárias poderão participar do processo licitatório, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

10 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

10.1. O objeto será executado mediante o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, durante a vigência da contratação e mediante emissão de Autorização de Fornecimento, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente.

10.2. A Autorização de Fornecimento será encaminhada ao endereço eletrônico informado pela CONTRATADA e deverá indicar, no mínimo:

I – os itens solicitados;

II – os respectivos quantitativos e unidades de fornecimento;

III – o local ou os locais de entrega;

IV – a data e o horário previstos para o recebimento;

V – a frequência da entrega, quando se tratar de fornecimento programado; e

VI – o nome ou a identificação do responsável pelo recebimento, quando necessário.

10.3. O prazo geral para entrega será de até 03 (três) dias úteis, contado do recebimento da Autorização de Fornecimento pela CONTRATADA, ressalvados os itens submetidos a cronograma específico de entrega semanal, quinzenal, mensal ou com outra frequência definida neste Termo de Referência, no cronograma de entregas ou na própria autorização.

10.3.1. Para fins de contagem do prazo, considerar-se-á recebida a Autorização de Fornecimento na data de sua confirmação pela CONTRATADA ou, na ausência de confirmação expressa, no primeiro dia útil subsequente ao seu encaminhamento ao endereço eletrônico cadastrado.

10.3.2. A CONTRATADA deverá manter permanentemente atualizados seu endereço eletrônico, telefone e demais dados utilizados para comunicação com a Administração.

10.4. Da frequência e dos locais de entrega

10.4.1. As entregas serão realizadas de acordo com a natureza, a validade, a perecibilidade e as condições de armazenamento dos gêneros alimentícios, observada a seguinte sistemática geral:

I – os produtos não perecíveis ou pertencentes à denominada linha seca serão entregues, em regra, mensalmente no Depósito Central da Alimentação Escolar, conforme os quantitativos solicitados pela Administração;

II – carnes, produtos cárneos, ovos, frutas, verduras, legumes, panificados e demais produtos perecíveis serão entregues, em regra, semanalmente, diretamente nas unidades escolares e, quando solicitado, no Depósito Central da Alimentação Escolar;

III – leite e outros produtos submetidos a programação específica serão entregues mensalmente ou conforme a frequência definida para o respectivo item; e

IV – outros produtos poderão ser submetidos a entregas semanais, quinzenais, mensais ou em frequência diferenciada, conforme sua natureza e as indicações constantes das especificações, do cronograma ou da Autorização de Fornecimento.

10.4.2. As entregas poderão ocorrer no Depósito Central da Alimentação Escolar, diretamente nos Centros Educacionais, Centros de Educação Infantil e demais unidades da Rede Municipal de Ensino ou em outro local expressamente indicado pela Secretaria Municipal de Educação.

10.4.3. A relação das unidades atendidas, com os respectivos endereços, responsáveis, horários de recebimento e demais informações logísticas, constará de anexo deste Termo de Referência ou será apresentada à CONTRATADA antes do início da execução.

10.4.4. A Administração poderá, mediante comunicação prévia e justificativa, alterar locais, datas, horários, itinerários ou frequências de entrega, desde que a alteração não modifique

a natureza do objeto nem imponha obrigação desproporcional ou custo extraordinário não abrangido pela contratação.

10.4.5. As entregas deverão ocorrer durante o horário de funcionamento do local indicado, sendo vedada a descarga dos produtos sem a presença do servidor responsável pelo recebimento, salvo autorização expressa da Administração.

10.5. Dos quantitativos e das condições de solicitação

10.5.1. Os quantitativos constantes deste Termo de Referência são estimados e representam o limite máximo da contratação, não obrigando a Administração à aquisição integral dos produtos.

10.5.2. Os fornecimentos serão realizados conforme a demanda efetiva das unidades escolares, os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico, o calendário letivo, os estoques existentes e as Autorizações de Fornecimento emitidas.

10.5.3. É vedado à CONTRATADA estabelecer quantidade ou valor mínimo para entrega, devendo atender integralmente às solicitações da Administração, independentemente do volume requisitado, do local de entrega ou da distância em relação à sua sede, sem qualquer custo adicional para o Município.

10.5.4. A Administração poderá solicitar quantitativos inferiores aos estimados ou distribuir a quantidade autorizada entre diferentes unidades escolares, conforme sua necessidade.

10.6. Das condições de transporte, acondicionamento e entrega

10.6.1. Todas as despesas necessárias à execução do objeto correrão por conta da CONTRATADA, incluindo aquisição, produção, seleção, beneficiamento, embalagem, acondicionamento, armazenamento, conservação, carga, transporte, frete, seguro, descarga, mão de obra, tributos, encargos e manutenção da cadeia de frio.

10.6.2. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículos limpos, fechados, higienizados, em boas condições de conservação e compatíveis com a natureza dos produtos transportados.

10.6.3. É vedado o transporte dos gêneros alimentícios em conjunto com produtos químicos, substâncias tóxicas, materiais contaminantes, animais, resíduos ou quaisquer outros bens que possam comprometer sua qualidade ou segurança sanitária.

10.6.4. Os produtos refrigerados, resfriados ou congelados deverão ser mantidos, durante o armazenamento e o transporte, nas temperaturas adequadas à sua conservação, preservada a cadeia de frio até o momento da entrega.

10.6.5. Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais, limpas, íntegras, fechadas e adequadas à sua natureza, não sendo aceitas embalagens abertas, violadas, rasgadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, úmidas, sujas, reutilizadas ou de qualquer forma comprometidas.

10.6.6. As embalagens deverão apresentar, quando exigível, rotulagem legível contendo identificação do produto, lista de ingredientes, declaração de alergênicos, informação nutricional, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e demais informações previstas na legislação aplicável.

10.6.7. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos submetidos a serviço oficial de inspeção competente, com selo ou registro compatível com a abrangência territorial de comercialização.

10.6.8. Os alimentos destinados a estudantes com necessidades alimentares especiais deverão ser corretamente identificados, acondicionados, separados e transportados de forma a evitar trocas, contato com ingredientes incompatíveis ou contaminação cruzada.

10.7. Das condições de qualidade dos produtos

10.7.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de higiene, conservação, segurança e consumo, atendendo integralmente às especificações estabelecidas para cada item.

10.7.2. Não serão aceitos produtos:

I – com prazo de validade inferior ao exigido;

II – com embalagens danificadas ou inadequadas;

III – com sinais de deterioração, contaminação, mofo, fermentação indevida, infestação, sujidades ou matérias estranhas;

IV – que apresentem sinais de descongelamento ou recongelamento;

V – transportados ou entregues em temperatura incompatível com sua conservação;

VI – com marca, fabricante, composição, peso, volume, apresentação ou embalagem divergentes da proposta aceita;

VII – sem rotulagem ou identificação obrigatória;

VIII – sem registro ou selo de inspeção, quando legalmente exigível; ou

IX – em qualquer outra condição que comprometa sua qualidade, segurança ou adequação ao consumo.

10.7.3. As frutas, verduras, legumes e demais hortifrutigranjeiros deverão ser entregues frescos, limpos, íntegros, em grau de maturação adequado ao consumo e livres de partes deterioradas, pragas, resíduos ou danos incompatíveis com as especificações.

10.7.4. As carnes, os produtos cárneos, o leite, os derivados, os ovos e os demais produtos perecíveis deverão atender às condições específicas de temperatura, conservação, embalagem, validade, procedência e inspeção previstas para cada item.

10.7.5. Os produtos deverão corresponder à marca, ao fabricante, à composição e à apresentação indicados na proposta e, quando aplicável, à amostra aprovada pela Administração.

10.7.6. A substituição da marca, do fabricante, da composição, da embalagem ou da apresentação somente será admitida mediante solicitação formal e justificada da CONTRATADA, acompanhada da documentação do produto substituto e de prévia e expressa autorização da Administração.

10.8. Da documentação que acompanhará as entregas

10.8.1. Cada entrega deverá ser acompanhada da respectiva Nota Fiscal Eletrônica, na qual deverão constar, no mínimo:

I – o número da Autorização de Fornecimento;

II – a descrição dos produtos fornecidos;

III – os quantitativos e as unidades de fornecimento;

IV – a marca e o fabricante, quando aplicável;

V – os valores unitários e totais; e

VI – os demais dados exigidos pela legislação fiscal e por este Termo de Referência.

10.8.2. A fiscalização poderá solicitar, a qualquer tempo, fichas técnicas, imagens de rótulos, licenças sanitárias, registros de inspeção, certificados, laudos, documentos de rastreabilidade ou outros elementos necessários à comprovação da regularidade e da conformidade dos produtos.

10.9. Do recebimento e da fiscalização das entregas

10.9.1. O recebimento será realizado de forma parcelada, a cada entrega, pelo fiscal do Contrato, pelo servidor responsável ou por comissão designada pela Administração.

10.9.2. No momento da entrega serão verificados, entre outros aspectos:

I – os quantitativos e as unidades de fornecimento;

II – a marca, o fabricante e a apresentação;

III – o peso ou volume;

IV – a integridade das embalagens;

V – a rotulagem, o lote, a fabricação e o prazo de validade;

VI – as condições de higiene, conservação e transporte;

VII – a temperatura, quando aplicável;

VIII – as características sensoriais do produto;

IX – o registro no serviço oficial de inspeção, quando exigível; e

X – a correspondência com a proposta, a amostra aprovada e a Autorização de Fornecimento.

10.9.3. A fiscalização poderá realizar registros fotográficos, aferição de peso ou temperatura, retenção de amostra, análise de rotulagem, elaboração de relatório ou outros procedimentos necessários à verificação da conformidade.

10.9.4. O recebimento provisório não implicará aceitação definitiva dos produtos nem afastará a responsabilidade da CONTRATADA por vícios, irregularidades sanitárias ou desconformidades constatadas posteriormente.

10.10. Da recusa e da substituição dos produtos

10.10.1. Os produtos entregues em desacordo com as condições estabelecidas serão recusados, no todo ou em parte, e deverão ser recolhidos e substituídos pela CONTRATADA, sem qualquer ônus para a Administração.

10.10.2. A substituição deverá ocorrer no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado do recebimento da notificação expedida pela fiscalização.

10.10.3. Quando o produto recusado for necessário à preparação ou ao fornecimento da alimentação escolar no mesmo dia, a fiscalização poderá estabelecer prazo inferior para sua substituição, compatível com a urgência da demanda e com a necessidade de evitar prejuízo ao cardápio e aos estudantes.

10.10.4. Os produtos que apresentarem desconformidade somente após a abertura da embalagem, preparação ou utilização também deverão ser substituídos pela CONTRATADA, ainda que tenham sido inicialmente recebidos.

10.10.5. Todas as despesas relacionadas ao recolhimento, transporte, descarte, substituição e nova entrega dos produtos recusados serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA.

10.10.6. A substituição dos produtos não afastará a responsabilidade da CONTRATADA pelo atraso ou pela irregularidade verificada, nem impedirá a aplicação das sanções cabíveis.

10.11. Da comunicação de ocorrências

10.11.1. A CONTRATADA deverá comunicar à Administração, tão logo tenha conhecimento e, sempre que possível, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer fato que possa impedir ou atrasar a entrega, informando as causas e as providências adotadas.

10.11.2. A comunicação não afastará a responsabilidade da CONTRATADA pelo cumprimento dos prazos, salvo quando comprovada a ocorrência de fato não imputável à empresa e expressamente reconhecido pela Administração.

10.11.3. A CONTRATADA deverá comunicar imediatamente qualquer alerta sanitário, recolhimento promovido pelo fabricante, proibição de comercialização, suspensão de registro, contaminação ou situação que possa comprometer a segurança dos produtos fornecidos.

10.12. Da continuidade do fornecimento

10.12.1. A CONTRATADA deverá assegurar a regularidade e a continuidade do fornecimento durante toda a vigência contratual, de modo a não comprometer a execução dos cardápios e o atendimento aos estudantes da Rede Municipal de Ensino.

10.12.2. A CONTRATADA não poderá suspender unilateralmente as entregas em razão de dificuldades operacionais, indisponibilidade ordinária de produtos, variações comuns de mercado ou apresentação de pedido de reajuste, revisão ou reequilíbrio econômico-financeiro, salvo autorização expressa da Administração ou hipótese legalmente admitida.

10.12.3. O descumprimento dos prazos, das frequências, dos locais ou das condições de entrega sujeitará a CONTRATADA às sanções previstas no Edital, no Contrato e na legislação aplicável.

11 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Gestor do contrato:
Sandra Regina Berns Clasen

Fiscais do contrato:
Carla Fabiana Schwarz Meurer

12– CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 28 (vinte e oito) dias, contado da regular liquidação da respectiva Nota Fiscal/Fatura, após o atesto pelo fiscal do Contrato ou pelo servidor responsável quanto à entrega dos gêneros alimentícios em conformidade com as condições estabelecidas no Termo de Referência, no Edital, neste Contrato e na respectiva Autorização de Fornecimento, em estrita observância à ordem cronológica de pagamentos adotada pela CONTRATANTE, nos termos da legislação aplicável**.**

12.2. O pagamento será realizado de acordo com os quantitativos efetivamente fornecidos, recebidos e aceitos pela CONTRATANTE, não sendo devido qualquer valor por produtos recusados, não entregues, entregues em quantidade inferior à solicitada ou em desacordo com as especificações contratuais.

12.3. A Nota Fiscal/Fatura deverá corresponder aos produtos efetivamente entregues e aceitos, contendo, no mínimo, o número da Autorização de Fornecimento, a descrição dos itens, os quantitativos, as unidades de fornecimento, a marca e o fabricante, quando aplicável, os valores unitários e totais e os demais dados exigidos pela legislação fiscal e pelo Termo de Referência.

12.4. O atesto da Nota Fiscal/Fatura ficará condicionado à verificação da regular execução do objeto, especialmente quanto:

a) à entrega dos produtos nos quantitativos, locais, datas e horários estabelecidos;

b) à correspondência dos produtos com as especificações, marcas, fabricantes, embalagens e demais características constantes da proposta aceita;

c) à qualidade, integridade, validade e condições higiênico-sanitárias dos gêneros alimentícios;

d) à manutenção das condições adequadas de transporte, conservação e temperatura, quando aplicável;

e) à regularidade da rotulagem e do serviço oficial de inspeção dos produtos de origem animal, quando exigível;

f) à apresentação dos documentos necessários à liquidação da despesa; e

g) ao recolhimento e à substituição dos produtos recusados, quando houver.

12.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, divergência entre o documento fiscal e os produtos efetivamente entregues, ausência de documentos exigidos, irregularidade nos dados fiscais, fornecimento em desconformidade ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará suspenso até que a CONTRATADA adote as medidas necessárias à regularização.

12.5.1. Na hipótese prevista no item anterior, o prazo para pagamento será contado a partir da regularização da pendência e da efetiva liquidação da despesa, não acarretando qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE.

12.6. Antes da realização do pagamento, a CONTRATANTE poderá verificar a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, especialmente quanto à regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, devendo o resultado da consulta ser juntado ao respectivo processo de pagamento.

12.7. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária, mediante crédito em conta corrente de titularidade da CONTRATADA, indicada na Nota Fiscal/Fatura ou em documento próprio, ou por outro meio admitido pela legislação vigente.

12.8. Será considerada como data do pagamento o dia em que for emitida a ordem bancária para crédito em favor da CONTRATADA.

12.9. Serão efetuadas as retenções tributárias e previdenciárias previstas na legislação aplicável, quando cabíveis.

12.10. A CONTRATANTE não se responsabilizará por despesas realizadas pela CONTRATADA que não estejam previstas ou expressamente autorizadas no Edital, no Termo de Referência, neste Contrato, na Autorização de Fornecimento ou em seus anexos.

12.11. Havendo controvérsia quanto à quantidade, qualidade, especificação, validade, embalagem, marca, fabricante, condições sanitárias, temperatura, documentação ou qualquer outro aspecto relacionado aos produtos fornecidos, a CONTRATANTE poderá efetuar o pagamento da parcela incontroversa, desde que regularmente recebida, liquidada e atestada, permanecendo suspenso o pagamento da parcela controvertida até a resolução da pendência, nos termos do art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

12.12. A substituição de produtos recusados não implicará pagamento adicional, devendo a CONTRATADA emitir a Nota Fiscal/Fatura somente após a regularização do fornecimento e o aceite dos produtos pela CONTRATANTE.

13.– FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

13.1 Os itens objetos desta contratação são caracterizados como comuns, de acordo com o Decreto Municipal nº 119/2022

13.2. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Pregão, na forma eletrônica, com fundamento no art. 6°, inciso XLI e art. 28, inciso I, da Lei n° 14,133/2021, que culminará com a seleção da proposta de **MENOR PREÇO** e o tipo de comparação será por **ITEM.**

13.3 Também se estabelece o modo de disputa como "**ABERTO** e **FECHADO**.

13.4 As exigências de **HABILITAÇÃO JURÍDICA, FISCAL, SOCIAL, TRABALHISTA E QUALIFICAÇÃO TÉCNICA** são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme segue:

13.5 - Habilitação jurídica:

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

b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.

c) 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.

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

e) 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.

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

g) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.

13.6 - Regularidade fiscal e trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas **(CNPJ).**

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

Nacional.

c) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual**, do domicílio ou sede do licitante.

d) Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede dolicitante.

e) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço **(FGTS);**

f) Prova de regularidade relativa a Débitos Trabalhistas – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas **(CNDT).**

13.7 Sob pena de inabilitação, as certidões relativas à regularidade fiscal deverão ter sido expedidas a menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação, quando estas não tiverem prazo de validade estabelecido pelo órgão competente expedidor.

13.8 Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

13.10 - Qualificação Econômico-Financeira:

a) **Certidão negativa de falência, concordata e recuperação judicial**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 90 (noventa) dias contados da data da sua apresentação

a[1]) Para licitantes de outros estados, verificar na certidão a exigência de documentação complementar para validação.

b) O licitante que esteja em processo de recuperação judicial, deverá apresentar autorização do juízo competente para sua participação em processo licitatório.

13.11 – Qualificação Técnica:

a) Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante realizou, de forma satisfatória, o fornecimento de gêneros alimentícios compatíveis com o objeto da licitação, devendo o documento conter informações que permitam identificar o emitente e verificar o fornecimento realizado, tais como nome ou razão social, CNPJ, descrição dos produtos fornecidos, período da execução, identificação do responsável pela emissão, telefone, endereço eletrônico ou outro meio que possibilite à Administração confirmar as informações apresentadas.

b) Apresentar Alvará de funcionamento da empresa licitante vigente;

c) Apresentar no caso de produtos de origem animal (carnes, ovos, embutidos, etc.), somente serão aceitos os que apresentarem **registro em órgão de inspeção sanitária**

oficial, devendo possuir **selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), POA-SC (**Programa de Autocontrole do Estado de Santa Catarina).

13.12 - Documentos complementares:

a) Declaração de que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores, conforme Lei nº 9.854, de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 2002, conforme modelo anexo a este Edital.

b) Declaração que cumpre os requisitos de habilitação, conforme modelo anexo a este Edital.

c) Folha para elaboração do contrato devidamente preenchida conforme modelo **ANEXO VII.**

d) Declaração de enquadramento de Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) e Micro-empreendedor Individual (MEI), nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, com redação dada pela LC nº 147/2014, (**Anexo V**).(PARA MICRO EMPRESAS OU EPP).

13.13 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

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

13.15 **QUANTO À REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA DAS MICROEMPRESAS (ME) E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP), NOS TERMOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006:**

13.15.1 Para usufruir dos benefícios concedidos para as ME/EPP, a empresa deve apresentar Certidão simplificada do enquadramento, expedida pela Junta Comercial, com validade máximo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da data de expedição, conforme disposto no item 4.15 do edital.

13.15.2 As Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

13.15.3 Nesta hipótese, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedora da disputa eletrônica, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais Certidões Negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

13.15.4 A não regularização fiscal ou trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na

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

13.16. A documentação de habilitação será exigida apenas do licitante vencedor da disputa eletrônica, conforme previsão legal, artigo 63, inciso II da Lei 14.133/2021, após solicitação do agente de contratação ou comissão de contratação quando o substituir. Toda documentação de habilitação exigida no edital deverá ser anexada na plataforma BNC no **prazo máximo de 02 (duas) horas, após solicitação**, sob pena de inabilitação.

13.16.1 Após a entrega/envio dos documentos de habilitação, **não será admitida a substituição ou a apresentação de novos documentos** para **comprovar fatos/situações constituídos após** a data de apresentação da proposta, **ressalvada a realização de diligência**, nos termos do **art. 64, da Lei nº 14.133/2021**, bem como em atenção ao **princípio do formalismo moderado**, hipótese em que poderá ser solicitada ao licitante:

a) **complementação e/ou esclarecimento** de informações referentes a documentos já apresentados, quando necessária para apurar fatos **existentes à época** da abertura do certame;

b) **juntada de documentos ausentes** (inclusive quando não anexados por equívoco/falha operacional), **desde que** destinados a **comprovar condição já atendida** pelo licitante **na data de apresentação da proposta**, vedada a inclusão de documento que implique **alteração da substância** da proposta ou **comprovação de situação superveniente**, em atendimento a recomendação do TCE/SC – processo @REP 24/00575112.

c) **correção de erro material** de anexação (p.ex.: envio de arquivo diverso do exigido), mediante nova juntada do documento correto, **desde que** observada a regra da alínea "b";

d) apresentação de **declarações e documentos complementares** previstos no Edital (p.ex.: declarações, folhas, formulários e anexos operacionais), quando a sua ausência **não altere** o conteúdo essencial da proposta e **não configure vantagem indevida**, cabendo ao agente de contratação/pregoeiro avaliar a necessidade e a pertinência da diligência para preservar a proposta mais vantajosa.

13.16.1.1 A diligência será formalizada no sistema/plataforma, com prazo definido pelo agente de contratação/pregoeiro, e a documentação apresentada será analisada quanto à **tempestividade do fato comprovado** (condição preexistente) e à **isonomia** entre os licitantes.

13.16.2 Os documentos referentes à habilitação **fiscal, trabalhista, econômico-financeira e qualificação técnica**, em regra, **devem ser inseridos no prazo** previsto no item 13.16. **Contudo**, se o licitante **deixar de anexar** ou **anexar equivocadamente** documento exigido, poderá ser **instaurada diligência** para sua juntada, **desde que** o documento se destine a comprovar **condição atendida pelo licitante** na data de apresentação da proposta, em atendimento a recomendação do TCE/SC – processo @REP 24/00575112.

13.26.2.1 A não apresentação do documento solicitado em diligência no prazo assinalado, ou a constatação de que o documento comprova condição **não existente** à época própria, implicará **inabilitação**, nos termos do Edital e da legislação aplicável.

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

13.28 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

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

13.30 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.

13.31 Em havendo inabilitação haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

13.32 O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo,e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

13.33 Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(s) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

13.34 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, olicitante será declarado vencedor.

14. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de **R$** 3.995.626,35 **(três milhões novecentos e noventa e cinco mil seiscentos e vinte e seis reais e trinta e cinco centavos).** conforme preços unitários, elencados no item 1.1 deste termo de referência.

15.DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta de dotação orçamentária própria, consignada no orçamento vigente da CONTRATANTE, conforme classificação orçamentária indicada no respectivo processo administrativo, Nota de Empenho e/ou instrumento contratual.

15.2. Caso a execução contratual ultrapasse o exercício financeiro vigente, as despesas correspondentes ao exercício subsequente correrão à conta das dotações orçamentárias próprias que vierem a ser consignadas no respectivo orçamento, observada a disponibilidade orçamentária e financeira, bem como a legislação aplicável.

15.3. A emissão da Nota de Empenho ficará condicionada à existência de saldo orçamentário suficiente para suportar a despesa, de acordo com os quantitativos efetivamente contratados e com as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e neste Contrato.

Dotação Utilizada	
Código Dotação	**Descrição**
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2016	Merenda Escolar Ensino Fundamental
33390329700000000000	Merenda Escolar
155270000502	Recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Código Dotação	Descrição
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2017	Merenda Escolar Ensino Infantil - Creche
33390329700000000000	Merenda Escolar
155270000502	Recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Código Dotação	Descrição
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2056	Merenda Escolar Ensino Infantil - Pre-escola
33390329700000000000	Merenda Escolar
155270000502	Recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Código Dotação	Descrição
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2016	Merenda Escolar Ensino Fundamental
33390329700000000000	Merenda Escolar
150070000080	Recursos Ordinários - Não Vinculados de Impostos

Código Dotação	Descrição
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2017	Merenda Escolar Ensino Infantil - Creche
33390329700000000000	Merenda Escolar
150070000080	Recursos Ordinários - Não Vinculados de Impostos

Código Dotação	Descrição
5	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
1	Divisão de Ensino
2056	Merenda Escolar Ensino Infantil - Pre-escola
33390329700000000000	Merenda Escolar
150070000080	Recursos Ordinários - Não Vinculados de Impostos

16 - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

16.1. A CONTRATANTE obriga-se a proporcionar à CONTRATADA as condições necessárias ao regular cumprimento das obrigações decorrentes deste Contrato, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, com o Edital, o Termo de Referência e seus anexos.

16.2. Exigir o cumprimento integral das obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com este Contrato, o Termo de Referência, o Edital, a proposta apresentada e as Autorizações de Fornecimento emitidas.

16.3. Emitir as Autorizações de Fornecimento, indicando os gêneros alimentícios solicitados, os quantitativos, os locais, as datas, os horários e as frequências de entrega, observadas as necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

16.4. Encaminhar as Autorizações de Fornecimento ao endereço eletrônico informado pela CONTRATADA, observando o prazo geral de até 03 (três) dias úteis para entrega, ressalvados os itens submetidos a cronograma de entrega semanal, quinzenal, mensal ou com outra frequência previamente estabelecida.

16.5. Disponibilizar à CONTRATADA, quando necessário, a relação atualizada das unidades escolares, seus endereços, horários de funcionamento, responsáveis pelo recebimento e demais informações indispensáveis à correta realização das entregas.

16.6. Receber os gêneros alimentícios nos locais, dias e horários definidos, por meio de servidor responsável, realizando a conferência dos produtos fornecidos quanto aos quantitativos, marca, fabricante, peso, volume, apresentação, validade, lote, condições das embalagens, temperatura, qualidade, características sensoriais e demais requisitos previstos no Termo de Referência.

16.7. Verificar a conformidade dos produtos entregues com as especificações do Edital, do Termo de Referência, da proposta aprovada, das amostras eventualmente apresentadas e da respectiva Autorização de Fornecimento.

16.8. Conferir, quando aplicável, a presença e a regularidade do selo ou registro no serviço oficial de inspeção dos produtos de origem animal, bem como as informações obrigatórias de rotulagem, fabricação, validade, composição, ingredientes e alergênicos.

16.9. Recusar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações, com prazo de validade inadequado, embalagens danificadas, temperatura imprópria, sinais de deterioração, contaminação, descongelamento, recongelamento, sujidades, matérias estranhas ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade, segurança ou adequação ao consumo.

16.10. Notificar a CONTRATADA, por escrito ou por meio eletrônico, acerca das irregularidades verificadas, determinando o recolhimento e a substituição dos produtos recusados, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo estabelecido neste Contrato.

16.11. Realizar, sempre que necessário, registros fotográficos, aferições de temperatura, retenção de amostras, emissão de relatórios, coleta de produtos para análise ou outras providências destinadas à comprovação de eventual não conformidade.

16.12. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA, registrando em documento próprio todas as ocorrências relevantes relacionadas ao fornecimento.

16.13. Designar gestor e um ou mais fiscais do Contrato, bem como seus substitutos, com competência para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto sob os aspectos qualitativos, quantitativos, sanitários, administrativos e financeiros.

16.14. O fiscal anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas às entregas, inclusive atrasos, produtos recusados, substituições, divergências de marca, quantidade, qualidade, temperatura, validade ou documentação, determinando as providências necessárias à regularização.

16.15. O fiscal informará ao gestor ou à autoridade competente, em tempo hábil, as situações que demandarem decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

16.16. Prestar à CONTRATADA os esclarecimentos necessários à execução do objeto, especialmente quanto aos locais, horários, cronogramas e responsáveis pelo recebimento, sem alterar as condições originalmente contratadas.

16.17. Comunicar previamente à CONTRATADA eventuais alterações justificadas nos locais, datas ou horários de entrega, sempre que possível, de modo a não comprometer o regular fornecimento.

16.18. Emitir a Nota de Empenho e adotar as providências necessárias à formalização do Contrato e das Autorizações de Fornecimento.

16.19. Efetuar o pagamento à CONTRATADA pelos produtos regularmente entregues e recebidos, no prazo e nas condições estabelecidos no Edital, no Termo de Referência e neste Contrato.

16.20. Quando houver controvérsia sobre a qualidade, a quantidade ou a conformidade de parte dos produtos fornecidos, comunicar a CONTRATADA para emissão de Nota Fiscal correspondente à parcela incontroversa, para fins de liquidação e pagamento, nos termos do art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

16.21. Decidir, de forma motivada, sobre as solicitações, reclamações e requerimentos relacionados à execução contratual, ressalvados os pedidos manifestamente impertinentes, protelatórios ou sem interesse para a adequada execução do objeto.

16.22. Analisar os pedidos de reajuste, revisão ou reequilíbrio econômico-financeiro apresentados pela CONTRATADA, observados os prazos, requisitos e procedimentos previstos neste Contrato e na legislação aplicável.

16.23. Aplicar à CONTRATADA as sanções previstas na legislação, no Edital e neste Contrato, quando constatado o descumprimento das obrigações assumidas, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

16.24. Cientificar a Procuradoria do Município para adoção das medidas cabíveis quando o descumprimento contratual demandar providências judiciais ou extrajudiciais.

16.25. Realizar, quando cabível, avaliação do desempenho da CONTRATADA, considerando a qualidade dos produtos, a pontualidade das entregas, a regularidade das substituições, o atendimento às solicitações, as condições do transporte e os demais aspectos relevantes da execução.

16.26. A CONTRATANTE não responderá por compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que relacionados à execução deste Contrato, nem por danos decorrentes de atos de seus empregados, prepostos, representantes, transportadores ou fornecedores.

17.– DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

17.1. A CONTRATADA obriga-se a cumprir integralmente as disposições deste Contrato, do Edital, do Termo de Referência, da proposta apresentada, das Autorizações de Fornecimento e da legislação aplicável ao fornecimento de gêneros alimentícios.

17.2. Fornecer os gêneros alimentícios de forma parcelada, nos quantitativos, locais, datas, horários e frequências estabelecidos pela CONTRATANTE, observando o prazo geral de até 03 (três) dias úteis após o recebimento da Autorização de Fornecimento, salvo quando houver cronograma semanal, quinzenal, mensal ou outra programação específica.

17.3. Arcar com todos os custos necessários ao cumprimento do objeto, incluindo aquisição, produção, seleção, beneficiamento, embalagem, acondicionamento, armazenamento, conservação, carga, transporte, frete, seguro, descarga, mão de obra, tributos, encargos e manutenção da cadeia de frio, sem qualquer custo adicional para a CONTRATANTE.

17.4. Entregar os produtos em perfeitas condições de higiene, conservação, segurança e consumo, observadas as especificações, os padrões de qualidade, os prazos de fabricação e de validade e as demais condições previstas para cada item.

17.5. Garantir que os produtos fornecidos correspondam à marca, ao fabricante, à composição, à apresentação, ao peso, ao volume e às demais características indicadas na proposta e, quando aplicável, na amostra aprovada pela Administração.

17.6. Não substituir marca, fabricante, composição, embalagem, apresentação ou qualquer característica do produto sem prévia solicitação formal, justificativa e expressa autorização da CONTRATANTE, ainda que o produto substituto seja apresentado como equivalente ou superior.

17.7. Entregar os gêneros alimentícios em suas embalagens originais, limpas, íntegras, fechadas e adequadas à natureza do produto, sendo vedado o fornecimento em embalagens rasgadas, violadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, úmidas, sujas, reutilizadas ou de qualquer forma comprometidas.

17.8. Garantir que os produtos apresentem rotulagem legível e em conformidade com a legislação aplicável, contendo, quando exigível, identificação do produto, lista de ingredientes, declaração de alergênicos, informação nutricional, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e demais informações obrigatórias.

17.9. Fornecer produtos de origem animal provenientes de estabelecimentos submetidos a serviço oficial de inspeção sanitária competente, com selo ou registro compatível com a abrangência territorial de comercialização, incluindo SIF, SIE/SC, SISBI-POA, SIM com abrangência legal compatível ou outro sistema oficialmente reconhecido.

17.10. Apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a regularidade sanitária dos produtos e dos respectivos fabricantes, incluindo licenças, registros, fichas técnicas, imagens de rótulos, certificados, laudos, documentos de inspeção oficial ou outros documentos equivalentes.

17.11. Manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame, inclusive regularidade jurídica, fiscal, trabalhista, previdenciária, sanitária e técnica, quando aplicável.

17.12. Manter vigente a licença ou o alvará sanitário correspondente à atividade desenvolvida, quando exigível, comunicando imediatamente à CONTRATANTE qualquer suspensão, restrição, vencimento ou irregularidade superveniente.

17.13. Transportar os gêneros alimentícios em veículos limpos, fechados, higienizados, em boas condições de conservação e compatíveis com a natureza dos produtos, vedado o transporte conjunto com substâncias tóxicas, produtos químicos, materiais contaminantes ou outros bens que possam comprometer a segurança dos alimentos.

17.14. Manter, durante o armazenamento e o transporte, as temperaturas adequadas para produtos refrigerados, resfriados ou congelados, preservando a cadeia de frio até o momento da entrega e permitindo sua aferição pela fiscalização.

17.15. Não fornecer produtos com sinais de descongelamento ou recongelamento, deterioração, fermentação indevida, contaminação, mofo, insetos, parasitas, sujidades, matérias estranhas ou quaisquer condições que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo.

17.16. Garantir que frutas, verduras, legumes e demais produtos hortifrutigranjeiros sejam entregues frescos, limpos, íntegros, em grau de maturação adequado ao consumo e livres de partes deterioradas, pragas, resíduos ou danos incompatíveis com o padrão estabelecido.

17.17. Garantir que carnes, produtos cárneos, leite, derivados, ovos e demais produtos perecíveis sejam entregues nas condições de temperatura, conservação, embalagem, validade e inspeção estabelecidas no Termo de Referência e na legislação aplicável.

17.18. Garantir que os produtos destinados a estudantes com necessidades alimentares especiais atendam integralmente às especificações, sejam corretamente identificados, acondicionados e transportados de modo a evitar trocas, contaminação cruzada ou contato com ingredientes incompatíveis com a respectiva restrição alimentar.

17.19. Entregar os produtos acompanhados da respectiva Nota Fiscal Eletrônica, emitida pela sede ou filial que participou da contratação, contendo o número da Autorização de Fornecimento, descrição dos itens, quantitativos, unidades, marca, fabricante, valores unitários e totais e demais informações necessárias à liquidação da despesa.

17.20. Comunicar à CONTRATANTE, tão logo tenha conhecimento e, sempre que possível, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer fato que possa impedir ou atrasar a entrega, apresentando justificativa e indicando as providências adotadas, sem que a comunicação afaste sua responsabilidade pelo cumprimento dos prazos.

17.21. Atender às determinações regulares do gestor, do fiscal do Contrato ou do servidor responsável pelo recebimento, prestando esclarecimentos e apresentando os documentos solicitados nos prazos fixados.

17.22. Recolher e substituir, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, os produtos recusados por desconformidade com as especificações, no prazo máximo de 24 (vinte e

quatro) horas após a notificação, ou em prazo inferior determinado pela fiscalização quando o produto for necessário à preparação da alimentação escolar no mesmo dia.

17.23. Arcar integralmente com as despesas de recolhimento, transporte, descarte, substituição e nova entrega dos produtos recusados, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

17.24. Proceder à substituição dos produtos recusados pela mesma marca e especificação aprovadas, salvo quando a Administração autorizar expressamente produto equivalente ou superior.

17.25. Comunicar imediatamente à fiscalização qualquer ocorrência anormal relacionada ao fornecimento, incluindo avarias, extravios, acidentes, problemas sanitários, contaminação, interrupção da cadeia de frio, recolhimento de produtos pelo fabricante, suspensão de registros ou outras situações que possam comprometer a segurança alimentar.

17.26. Manter registros que permitam a rastreabilidade dos produtos fornecidos, especialmente quanto à marca, ao fabricante, ao lote, à fabricação, à validade e ao destino das entregas, disponibilizando-os à Administração quando solicitado.

17.27. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alerta sanitário, recolhimento, proibição de comercialização ou determinação de retirada do mercado envolvendo produto fornecido, promovendo sua substituição e adotando as demais providências necessárias.

17.28. Permitir e colaborar com a fiscalização, inclusive quanto à inspeção dos produtos, veículos, embalagens e documentos, à aferição de temperatura, à retenção de amostras e à realização de diligências destinadas à verificação da conformidade do fornecimento.

17.29. Garantir que os empregados, prepostos e transportadores envolvidos nas entregas estejam devidamente identificados, utilizem vestimentas adequadas e observem as boas práticas de higiene, segurança e manipulação aplicáveis.

17.30. Responder por todo e qualquer dano causado à CONTRATANTE ou a terceiros em razão do fornecimento, armazenamento, transporte, descarga ou entrega dos produtos, sem prejuízo das demais responsabilidades previstas em lei.

17.31. Cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e sanitárias relativas aos seus empregados, prepostos, fornecedores e transportadores, cuja inadimplência não transferirá responsabilidade à CONTRATANTE.

17.32. Cumprir, durante a execução contratual, as reservas legais de cargos destinadas a pessoas com deficiência, reabilitados da Previdência Social e aprendizes, quando aplicáveis, comprovando seu atendimento sempre que solicitado pela Administração.

17.33. Assumir os riscos e as variações ordinárias inerentes ao fornecimento, incluindo custos de aquisição, produção, embalagem, combustível, frete, transporte, mão de obra e demais despesas diretas ou indiretas, ressalvadas as hipóteses legais de reequilíbrio econômico-financeiro.

17.34. Não interromper ou suspender o fornecimento em razão da apresentação de pedido de reajuste, revisão ou reequilíbrio econômico-financeiro, salvo mediante expressa autorização da CONTRATANTE ou nas hipóteses legalmente admitidas.

17.35. Adotar práticas sustentáveis no fornecimento e na logística, sempre que compatíveis com o objeto, incluindo racionalização de rotas, redução de embalagens desnecessárias, utilização de materiais recicláveis e destinação ambientalmente adequada de resíduos.

17.36. Manter atualizados perante a CONTRATANTE seus endereços físico e eletrônico, telefones, dados bancários e identificação do responsável operacional pelo Contrato.

17.37. Indicar responsável operacional com nome, telefone e endereço eletrônico para contato com a fiscalização e para resolução de ocorrências relacionadas às entregas, substituições e demais obrigações contratuais.

17.38. Responsabilizar-se pela qualidade, procedência, integridade e segurança dos gêneros alimentícios fornecidos, ainda que adquiridos de fabricantes, produtores, distribuidores, transportadores ou outros terceiros.

17.39. Não transferir integralmente a terceiros a responsabilidade pela execução contratual, permanecendo responsável perante a CONTRATANTE por todos os atos necessários ao correto fornecimento do objeto.

17.40. Cumprir todas as demais obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência, na proposta apresentada, nas Autorizações de Fornecimento e na legislação aplicável, ainda que não expressamente reproduzidas nestas cláusulas.

18. DAS PENALIDADES:

18.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante, o adjudicatário ou a CONTRATADA que praticar quaisquer das condutas abaixo relacionadas:

I – der causa à inexecução parcial do Contrato, da Autorização de Fornecimento, Ordem de Compra, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente;

II – der causa à inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III – der causa à inexecução total do Contrato, da Autorização de Fornecimento, Ordem de Compra, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente;

IV – deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V – não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI – não assinar o Contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII – ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII – apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação, a formalização do Contrato ou a execução da contratação;

IX – fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do Contrato ou dos instrumentos dele decorrentes;

X – comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI – praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; ou

XII – praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

18.1.1. Para fins de aplicação das sanções, considerar-se-á descumprimento das obrigações assumidas, entre outras hipóteses, a entrega dos gêneros alimentícios em desconformidade com as especificações, os quantitativos, a composição, a marca, o fabricante, o peso, o volume, a embalagem, a rotulagem, o prazo de validade, as condições de higiene, conservação e temperatura, a inspeção sanitária exigível, os prazos, os locais e as frequências de entrega ou as demais exigências estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, neste Contrato, na Autorização de Fornecimento, Ordem de Compra, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente.

18.1.2. Também poderá caracterizar descumprimento contratual:

I – a recusa injustificada de recolhimento, correção, complementação ou substituição dos produtos recusados pela fiscalização;

II – a entrega de gêneros alimentícios com vícios, avarias, sinais de deterioração, contaminação, descongelamento ou recongelamento;

III – a entrega de produtos em embalagens violadas, inadequadas ou comprometidas;

IV – o fornecimento de produtos com prazo de validade inferior ao exigido, temperatura incompatível, composição diversa da especificada ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade ou segurança;

V – a ausência dos documentos sanitários, fichas técnicas, rótulos, registros de inspeção ou demais documentos exigidos;

VI – o fornecimento em quantitativo inferior ao solicitado; ou

VII – o faturamento de produtos não entregues, não aceitos ou fornecidos em desconformidade.

18.2. Sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, poderão ser aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Cláusula as seguintes sanções:

I – advertência;

II – multa;

III – impedimento de licitar e contratar; e

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

18.3. Na aplicação das sanções, a Administração observará, entre outros, os seguintes critérios:

I – a natureza e a gravidade da infração cometida;

II – as peculiaridades do caso concreto;

III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV – os danos que dela provierem para a Administração Pública; e

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

18.4. A multa poderá ser aplicada isoladamente ou cumulativamente com as demais sanções cabíveis, observado o contraditório e a ampla defesa, e obedecerá aos seguintes parâmetros:

18.4.1. Multa moratória

18.4.1.1. Será aplicada multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor da obrigação inadimplida, da parcela em atraso ou do item não entregue no prazo, até o limite de 15% (quinze por cento), sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

18.4.2. Multa compensatória por inexecução parcial

18.4.2.1. Será aplicada multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) a 15% (quinze por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, da obrigação descumprida ou do item não executado, não entregue, entregue parcialmente ou fornecido em desconformidade, nas hipóteses de:

I – inexecução parcial;

II – execução defeituosa;

III – entrega de gêneros alimentícios em desacordo com as especificações;

IV – recusa de correção, recolhimento, complementação ou substituição dos produtos;

V – descumprimento relevante das condições editalícias ou contratuais; ou

VI – interrupção injustificada do fornecimento.

18.4.2.2. O percentual da multa compensatória será definido conforme a gravidade da infração, a extensão do dano causado, a vantagem auferida ou pretendida, a reincidência, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e os demais critérios previstos no item 18.3 desta Cláusula.

18.4.3. Multa compensatória agravada

18.4.3.1. Será aplicada multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado do item adjudicado ou contratado ou, quando houver contratação formalizada, sobre o valor da contratação decorrente, nas seguintes hipóteses:

I – recusa injustificada em assinar o Contrato ou aceitar o instrumento equivalente;

II – inexecução total do objeto;

III – prática de ato que inviabilize ou comprometa gravemente a continuidade do fornecimento;

IV – entrega reiterada de gêneros alimentícios em desconformidade com as especificações, os padrões de qualidade, a composição, a embalagem, a validade, as condições sanitárias, a temperatura ou as demais condições exigidas; ou

V – recusa injustificada de recolhimento, substituição ou complementação dos produtos recusados pela fiscalização.

18.4.4. As multas poderão ser descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, da garantia contratual, se houver, ou cobradas administrativa ou judicialmente.

18.4.5. O pagamento da multa não eximirá o responsável da obrigação de reparar integralmente os danos causados à Administração ou a terceiros.

18.4.6. A aplicação de multa não impedirá a extinção do Contrato ou do instrumento equivalente, a recusa definitiva do objeto, a glosa dos valores correspondentes aos itens não entregues ou recusados, nem a adoção das demais medidas administrativas cabíveis.

18.5. A sanção de advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do item 18.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

18.6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 18.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, impedindo-o de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município pelo prazo máximo de 3 (três) anos, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021.

18.7. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 18.1, bem como pelas infrações previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do mesmo item que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que o impedimento de licitar e contratar, impedindo-o de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021.

18.8. A aplicação das sanções previstas nesta Cláusula será precedida de regular processo administrativo sancionador, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

18.10. Na aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, o licitante, o adjudicatário ou a CONTRATADA será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

18.11. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão, a qual, se não a reconsiderar, o encaminhará à autoridade superior para julgamento.

18.12. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

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

18.14. A aplicação das sanções previstas nesta Cláusula não excluirá, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração ou a terceiros.

18.15. As sanções previstas nesta Cláusula poderão ser aplicadas sem prejuízo da extinção do Contrato ou do instrumento equivalente, da glosa de valores, da recusa do objeto, da convocação de licitante remanescente, da realização de nova contratação e das demais medidas administrativas necessárias à proteção do interesse público.

18.16. Da extinção por culpa da CONTRATADA

18.16.1. A extinção do Contrato ou do instrumento equivalente, quando decorrente de culpa da CONTRATADA em razão de inexecução total ou parcial do objeto, atraso injustificado, recusa de fornecimento, entrega em desconformidade, descumprimento das obrigações assumidas ou qualquer outra infração contratual devidamente apurada, sujeitará a responsável à aplicação de multa compensatória de 15% (quinze por cento):

I – sobre o valor da parcela inadimplida, quando caracterizada a inexecução parcial; ou

II – sobre o valor total do Contrato ou do instrumento equivalente, quando caracterizada a inexecução total.

18.16.2. A multa prevista no item anterior não será cumulada com outra multa compensatória aplicada em razão do mesmo fato, sem prejuízo da aplicação da multa moratória eventualmente devida e das demais sanções legalmente cabíveis.

18.16.3. A aplicação da multa prevista nesta Cláusula não afastará a possibilidade de aplicação das demais sanções administrativas cabíveis, inclusive impedimento de licitar e contratar ou declaração de inidoneidade, quando configuradas as hipóteses legais, nem excluirá a obrigação de reparar integralmente os danos causados à Administração ou a terceiros.

18.16.4. A multa somente será aplicada após regular processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, podendo ser descontada de pagamentos eventualmente devidos pela Administração, da garantia contratual, se houver, ou cobrada administrativa ou judicialmente.

18.16.5. Não haverá aplicação da multa prevista neste tópico quando a extinção decorrer de fato imputável à Administração, de conveniência administrativa, de caso fortuito ou força maior devidamente comprovados ou de acordo entre as partes sem culpa da CONTRATADA.

19 DO CICLO DE VIDA

19.1. Para fins desta contratação, o ciclo de vida do objeto será considerado de forma compatível e proporcional à natureza consumível dos gêneros alimentícios, abrangendo as etapas de produção ou aquisição, seleção, beneficiamento, embalagem, acondicionamento, armazenamento, transporte, entrega, recebimento, conservação, consumo e destinação dos resíduos eventualmente gerados.

19.2. A análise do ciclo de vida foi incorporada ao planejamento da contratação e às especificações do objeto, especialmente quanto:

I – à procedência, à qualidade e à segurança sanitária dos gêneros alimentícios;

II – à adequação das embalagens e da rotulagem;

III – aos prazos de fabricação e validade;

IV – às condições de armazenamento, conservação e transporte;

V – à manutenção da cadeia de frio dos produtos refrigerados, resfriados ou congelados;

VI – à definição de entregas parceladas e frequências compatíveis com o consumo e a capacidade de armazenamento das unidades escolares;

VII – à redução de perdas, desperdícios, deterioração e descarte prematuro dos produtos;

VIII – à rastreabilidade dos alimentos fornecidos;

IX – ao recolhimento e à substituição de produtos recusados, impróprios ou fornecidos em desconformidade; e

X – à adoção de práticas sustentáveis na logística, nas embalagens e na destinação de resíduos, quando compatíveis com as exigências sanitárias.

19.3. Considerando que o objeto consiste no fornecimento de bens consumíveis, destinados à utilização no preparo e na oferta da alimentação escolar, não se mostra necessária a adoção de metodologia específica e autônoma de cálculo do custo total do ciclo de vida, própria de bens duráveis, equipamentos ou soluções que envolvam manutenção, assistência técnica, reposição de peças, consumo continuado de energia, desativação ou desfazimento ao final da utilização.

19.4. Os custos relacionados às etapas anteriores ao recebimento dos produtos, incluindo aquisição, produção, seleção, beneficiamento, embalagem, acondicionamento, armazenamento, conservação, carga, transporte, frete, seguro, descarga, mão de obra, tributos, encargos e manutenção da cadeia de frio, deverão estar integralmente incluídos nos preços ofertados pela CONTRATADA.

19.5. Não serão admitidos custos adicionais decorrentes do transporte, da frequência ou do local das entregas, da necessidade de manutenção da temperatura, do recolhimento de produtos recusados, da substituição de itens ou de outras obrigações inerentes à execução regular do objeto.

19.6. A CONTRATADA deverá adotar, sempre que tecnicamente possível e sem prejuízo das condições sanitárias e da segurança dos alimentos, práticas destinadas a:

I – racionalizar as rotas e os meios de transporte;

II – reduzir perdas e desperdícios durante o armazenamento, o transporte e a entrega;

III – evitar embalagens excessivas ou desnecessárias;

IV – priorizar embalagens recicláveis, reutilizáveis ou de menor impacto ambiental;

V – acondicionar adequadamente os produtos, evitando avarias, contaminação e descarte prematuro; e

VI – promover a destinação ambientalmente adequada dos resíduos sob sua responsabilidade.

19.7. Os resíduos decorrentes do preparo e do consumo regular dos gêneros alimentícios, após o recebimento definitivo, serão administrados pela CONTRATANTE de acordo com suas rotinas e com a legislação aplicável, ressalvados:

I – os produtos recusados pela fiscalização;

II – os produtos impróprios para consumo ou fornecidos em desconformidade;

III – os produtos sujeitos a recolhimento, alerta sanitário ou retirada do mercado; e

IV – as embalagens, recipientes ou materiais cuja retirada seja expressamente atribuída à CONTRATADA.

19.8. Nas hipóteses previstas no item anterior, caberá à CONTRATADA promover o recolhimento, o transporte e a destinação adequada dos produtos ou materiais, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE e sem prejuízo da substituição dos gêneros alimentícios e da aplicação das sanções cabíveis.

19.9. A consideração do ciclo de vida do objeto não afastará a prevalência das exigências de qualidade, segurança alimentar, higiene, conservação e regularidade sanitária, que deverão ser integralmente observadas durante toda a execução contratual.

19.10. Conclui-se, portanto, que o ciclo de vida é aplicável à presente contratação de forma simplificada e proporcional à natureza do objeto, estando seus principais impactos econômicos, operacionais, sanitários e ambientais contemplados nas especificações, nas condições de entrega, nas obrigações da CONTRATADA e nos critérios de recebimento e fiscalização estabelecidos neste Contrato.

ANEXO VII
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 380/2026/PMI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 27/2026/PMI

FOLHA DE DADOS PARA ELABORAÇÃO DE CONTRATO

Razão Social:_____.

CNPJ_____.

Endereço:_____Bairro_____.

Cidade: _____ Estado: _____ CEP:_____.

Telefone: (_____) _____ whatsapp: (_____) _____ .

Nome da pessoa para contatos:_____.

Telefone: (_____) _____ E-mail: _____.

Nome completo da pessoa que assinará o contrato: _____.

Cargo que a pessoa ocupa na empresa:_____.

Conta Bancária_____ Agencia_____ Banco _____.

Preferencialmente no Banco do Brasil ou Caixa Econômica Federal

RG nr.: _____ CPF: _____.

Obs.: em caso de representação por procurador, juntar o instrumento de mandato específico para assinatura do contrato.

Data:

_____

(Carimbo e assinatura do responsável pelas informações)

Observação: Solicitamos a gentileza de preencher este formulário. Estes dados facilitarão a elaboração e assinatura do contrato referente a este procedimento licitatório.

ANEXO VIII – MAPA DE RISCOS

1.1. O mapeamento de riscos visa antecipar situações que possam comprometer a eficiência, a regularidade e a qualidade da contratação, propondo ações preventivas e planos de contingência para mitigar ou neutralizar os danos.

1.1. Fase de planejamento:

1.1.1. Risco 1: Erro na elaboração do orçamento, formação de preço ou estimativa da planilha de custos.

1.1.1.1. Dano: Atraso na contratação devido à necessidade de retificação do Estudo Técnico Preliminar (ETP) e do Termo de Referência (TR), além da possibilidade de identificação de sobrepreço ou orçamento subestimado.

1.1.1.2. Ação preventiva: A Secretaria requisitante deve realizar levantamento detalhado de preços com base em cotações atualizadas, contratações similares anteriores e sistemas oficiais (ex: Painel de Preços, Comprasnet), conferindo as informações antes do envio ao setor de licitações.

1.2. Fase de execução contratual:

1.2.1. Risco 2: Fornecedor inadimplente, com atrasos na entrega ou não fornecimento dos produtos.

1.2.1.1. Dano: Interrupção no fornecimento de alimentos, comprometendo a regularidade da merenda escolar e impactando diretamente os alunos.

1.2.1.2. Ação preventiva: Exigir documentação de habilitação regular, verificar histórico de fornecimento em contratos anteriores e aplicar critérios objetivos de qualificação técnica.

1.2.1.3. Plano de contingência: Prever substituição rápida do fornecedor por outro classificado no certame (ordem de classificação), acionamento de fornecedor reserva ou contratação emergencial justificada. Aplicação das sanções previstas contratualmente (advertência, multa, suspensão), conforme a Lei nº 14.133/2021.

1.2.2. Risco 3: Entrega de produtos com baixa qualidade, vencidos ou em desacordo com as especificações técnicas.

1.2.2.1. Dano: Prejuízos à saúde dos estudantes, rejeição dos alimentos, descarte de produtos e desperdício de recursos públicos.

1.2.2.2. Ação preventiva: Incluir no edital e contrato cláusulas claras sobre padrões mínimos de qualidade e exigência de amostras quando aplicável.

1.2.2.3. Plano de contingência: Realização de fiscalização intensiva nas entregas, com registro em relatório e possibilidade de rejeição imediata dos produtos não conformes. Aplicação de penalidades contratuais, substituição obrigatória dos itens e comunicação ao setor jurídico para eventuais medidas administrativas.

GEISON KURTZ:00716482916

Assinado digitalmente por GEISON KURTZ:00716482916
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Certificado Digital PF A3, OU=Presencial, OU=44176499000168, OU=AC SyngularID Multipla, CN=GEISON KURTZ:00716482916
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.08.19 11:31:32-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.3.0