EDITAL

O **MUNICÍPIO DE TAGUAÍ**, inscrito no CNPJ sob nº 46.223.723/0001-50, leva a conhecimento dos interessados que, na forma da Lei nº 14.133/2021 e da Lei Complementar nº 123/2006, e subsidiariamente de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, realizará licitação, na modalidade, critérios de julgamento das propostas, regime de execução, forma de fornecimento e modo de disputa indicados na seção 1 – PREÂMBULO, apresentado a seguir:

1 – PREÂMBULO

ÓRGÃO: **MUNICÍPIO DE TAGUAÍ**
PROCEDIMENTO LICITATÓRIO REGIDO PELA **LEI FEDERAL Nº 14.133/2021**
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: **4146/2025**
PROCESSO LICITATÓRIO Nº: **000194/25**
ANO DO PROCESSO LICITATÓRIO: **2025**
MODALIDADE Nº: **11/2025**
MODALIDADE DE LICITAÇÃO: **PREGÃO ELETRÔNICO.**
MODO DE DISPUTA: **ABERTO E FECHADO**.
ORÇAMENTO: SIGILOSO
CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: **Menor Preco Unitario**
REGIME DE EXECUÇÃO: **CONTRATO**
FORMA DE FORNECIMENTO: **ENTREGA PARCELADA**
DATA DA SESSÃO PÚBLICA: **11/08/2025**
HORÁRIO DA SESSÃO PÚBLICA: 08H01MIN.
PERÍODO PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: DO DIA **15/07/2025 A PARTIR DAS 8 H ATÉ O DIA 11/08/2025 ATÉ ÀS 8 H**
LOCAL: PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS
(www.portaldecompraspublicas.com.br)

DATA-BASE ORÇAMENTO ESTIMADO: 14/04/2025.

2 - DO OBJETO

2.1 - O objeto da presente licitação é: **AQUISIÇÃO DE GÊNERO ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO PREPARO DA MERENDA ESCOLAR PELA COZINHA PILOTO MUNICIPAL**

2.2 – Faz parte integrante deste edital o **ANEXO I**, onde encontramos o TERMO DE REFERÊNCIA, ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR e as exigências peculiares vinculadas ao objeto desta licitação.

2.3 – Os licitantes deverão apresentar a quantidade exata de cada item constante no TERMO DE REFERÊNCIA, cujos preços serão únicos, não sendo aceitas propostas com quantitativo divergente do previsto.

3 - DAS DESPESAS E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1 – As despesas decorrentes do contrato serão vinculadas à dotação orçamentária descrita abaixo:
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:
02/03/20 - EDUCAÇÃO INFANTIL; 02/03/21 - ENSINO FUNDAMENTAL

FUNCIONAL PROGRAMÁTICA
12.306.1201.2508.0000 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR; 12.306.1202.2508.0000 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR

ELEMENTO DE DESPESA:
3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHAS:
88; 144

4 - DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

4.1 - Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste pregão, por irregularidade na aplicação de Lei ou solicitar esclarecimentos sobre os seus

termos, mediante petição, a ser enviada exclusivamente em forma eletrônica no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br.

4.2 - O Pregoeiro, auxiliado pela sua equipe de apoio e, se necessário, pelo setor técnico competente, decidirá sobre a aceitabilidade da impugnação ao certame.

4.3 - Acolhida a impugnação ao certame, será designada nova data para sua realização, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

4.4 - As impugnações serão conhecidas se dirigidas de forma eletrônica no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br. até as 23h59min59seg do último dia útil do prazo para impugnação.

4.5 - As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br. em até 3 (três) dias úteis, contados do recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

4.7 - As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio **www.portaldecompraspublicas.com.br**, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

4.8 - Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

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

5 - DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

5.1 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1.1 - **Participantes.** Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com a Administração Municipal que atuem em atividade econômica compatível com o seu objeto e tenham-se credenciado na forma estabelecida neste edital.

5.1.2 - **Vedações.** Não será admitida a participação, neste certame licitatório, de pessoas físicas ou jurídicas que:

5.1.2.1 - encontrarem-se suspensas de participar de licitações e impedidos de contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Taguaí, nos termos do art. 156, III, § 4º, da Lei n. 14.133/2021;

5.1.2.2 – tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 156, IV, § 5º, da Lei n. 14.133/2021;

5.1.2.3 - que estejam com o direito de licitar e contratar temporariamente suspenso, ou que tenham sido impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública do Município de Taguaí, direta e indireta, com base no artigo 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002;

5.1.2.4 - que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública federal, estadual ou municipal, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993;

5.1.2.5 - que estejam reunidas em consórcio ou sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

5.1.2.6 – que sejam estrangeiras e que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;

5.1.2.7 - que seja autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou

fornecimento de bens a ele relacionados, incluindo autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

5.1.2.8 - que seja, 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 obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários

5.1.2.9 - 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;

5.1.2.10 - que seja pessoa física ou jurídica e 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;

5.1.2.11 - que seja entidade empresarial que esteja sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução total ou liquidação;

5.1.2.12 - seja inserida em empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si.

5.2 - DO CREDENCIAMENTO ELETRÔNICO PARA FINS DE PARTICIPAÇÃO DO PREGÃO

5.2.1 - O interessado em participar do Pregão Eletrônico deverá realizar o seu cadastro no nível básico do registro cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, plataforma eletrônica que permitirá** a participação dos interessados na modalidade licitatória PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

5.2.2 - O cadastro de que trato a cláusula 5.2.1 deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio **www.portaldecompraspublicas.com.br;**

5.2.3 - 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 licitação que deseja participar.

5.2.4 - O licitante responsabilizar-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.

5.2.5 - É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** 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 tornem-se desatualizados.

5.2.6 - A não observância do disposto na cláusula 5.2.5, poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5.3 – DA INCLUSÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SÍTIO ELETRÔNICO PARA FINS DE PARTICIPAÇÃO

5.3.1 - Os licitantes encaminharão, após identificar o Pregão que deseja participar, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta de preço com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

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

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

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

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

5.3.6 - Não será estabelecida, nesta 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.

5.3.7 - Os documentos que compõem a proposta de preços e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público, após o encerramento do envio de lances.

5.4 – DOS DOCUMENTOS DE ENQUADRAMENTO DE ME E EPP PARA FINS DE EXERCER DIREITO DE PREFERÊNCIA EM CASO DE EMPATE FICTO

5.4.1 - As empresas interessadas em participar na condição de ME e EPP com direito a preferência de contratação em caso de empate ficto, deverão apresentar, junto com os documentos de habilitação, a comprovação de enquadramento, conforme as condições que seguem abaixo:

5.4.1.1 - Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando o seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal n° 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal, em conformidade com o modelo constante do **ANEXO III.1,** acompanhada de documento pela Junta Comercial ou Receita Federal comprovando tal situação;

5.4.1.2 - Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, deverá apresentar declaração subscrita por

representante legal do licitante afirmando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que aufere Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal n° 123/2006, em conformidade com o modelo constante do **ANEXO III.2**;

5.4.2 - **Comprovação da condição de ME/EPP/COOPERATIVA.** Sem prejuízo das declarações exigidas nos itens 5.4.1.1 e 5.4.1.2 e admitida a indicação, pelo licitante, de outros meios e documentos aceitos pelo ordenamento jurídico vigente, a condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007 será comprovada da seguinte forma:

5.4.2.1 - Se sociedade empresária, pela apresentação de certidão expedida pela Junta Comercial competente;

5.4.2.2 - Se sociedade simples, pela apresentação da "Certidão de Breve Relato de Registro de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte", expedida pelo Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas;

5.4.2.3 - Se sociedade cooperativa, pela Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente que comprove Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal n° 123/2006.

5.4.2.4 - A obtenção de benefícios previstos dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar n. 123/2006 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 o licitante apresentar declaração de observância desse limite juntamente para fins de obter direito de preferência de contratação de que trata o diploma legal mencionado acima, utilizando-se do modelo constante no **ANEXO III.3** (§ 2º do Art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021);

5.4.3 - A apresentação das declarações complementares previstas na cláusula 5.4 deve ser feita apenas pelos licitantes que pretendam se beneficiar do regime legal simplificado e diferenciado para microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativas que preencham as condições estabelecidas no art. 34 da Lei Federal nº

11.488/2007 e que não tenham sido alcançadas por nenhuma hipótese legal de exclusão.

5.4.4 - A apresentação da declaração sem que haja o efetivo enquadramento está sujeita à aplicação das sanções previstas neste Edital e na legislação aplicável.

5.5 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO

5.5.1 – DA APRESENTAÇÃO EM FORMATO ELETRÔNICO

5.5.1.1 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

5.5.1.1.1 - O licitante enviará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

a) Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional;

b) Marca de cada item ofertado;

c) Fabricante de cada item ofertado;

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

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

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

g) 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.

h) O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (SESSENTA DIAS),** a contar da data de sua apresentação.

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

5.5.1.1.2 – O preenchimento de que trata a cláusula 5.5.1.1.1 deverá ser realizado até a data e horário do início da sessão, momento no qual não ficará mais disponível para preenchimento.

5.5.2 – DA APRESENTAÇÃO EM FORMULÁRIO

5.5.2.1 - A Proposta de Preços deverá ser apresentada, também, conforme determina a cláusula 5.3 deste edital, a "**PROPOSTA DE PREÇO**", seguindo as normas abaixo:

a) A **PROPOSTA DE PREÇO** deverá ser apresentada conforme modelo constante no **ANEXO IV** e com a seguintes condições:

b) QUANTO À IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE E DO CERTAME: A **PROPOSTA DE PREÇO** deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa, redigido com clareza e em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, ter suas folhas enumeradas sequencialmente, não conter rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas que dificultem sua análise, conter os dados da licitante, tais como: razão social, endereço, inscrição na Receita Federal, Estadual e Municipal, número de celular, endereço eletrônico (e-mail), identificação do número do processo do certame licitatório, data do preenchimento da **PROPOSTA DE PREÇO**, assinatura do representante legal da empresa na última folha e sua rubrica em todas as folhas.

c) QUANTO À DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS/SERVIÇOS NA PROPOSTA DE PREÇO: A **PROPOSTA DE PREÇO** deverá conter a descrição completa do item, citando a marca do produto, valor unitário, valor total de cada item e valor total da **PROPOSTA DE PREÇO** apresentada.

d) QUANTO AOS VALORES APRESENTADOS: A **PROPOSTA DE PREÇO** deverá ser preenchida, quanto ao valores, tanto unitário como total, seguindo-se às normas seguintes:

d.1) para o valor unitário deverão ser utilizadas 2 (duas) casas decimais;

d.2) para o valor total deverão ser utilizadas 2 (duas) casas decimais.

d.3) para o valor total da proposta deverão ser utilizadas 2 (duas) casas decimais e ser declarado por extenso.

e) QUANTO À COMPOSIÇÃO DO PREÇO UNITÁRIO: Nos preços unitários deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, tais como: frete, embalagens, seguros, tributos de qualquer natureza e todas as demais despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação.

f) QUANTO À VALIDADE DA PROPOSTA: A PROPOSTA DE PREÇO deverá conter prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão pública da oferta de lance apresentada.

g) - DAS IMPLICAÇÕES QUANTO À APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO: a apresentação da **PROPOSTA DE PREÇO** pelo licitante implicará na aceitação das condições de prazo de entrega, prazo de pagamento e demais imposições constantes neste edital e seus anexos.

h) DA CORREÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO: Não será permitida a realização de correção, complementação ou qualquer tipo alteração na **PROPOSTA DE PREÇOS** que implique em alteração de valor unitário e marca de produto ou que ainda possa ocasionar vantagem sobre os demais licitantes.

5.5.3 - DAS DECLARAÇÕES QUE DEVEM ACOMPANHAR A PROPOSTA DE PREÇO

5.5.3.1 - Os licitantes deverão apresentar juntamente com a proposta de preço, conforme indicado na cláusula 5.3 deste edital, as seguintes declarações utilizando-se do **ANEXO V,** que faz parte integrante deste edital:

a) DA DECLARAÇÃO ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA DE PREÇO: a **PROPOSTA DE PREÇO** deverá ser acompanhada de declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo

constante do **ANEXO V**, afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014;

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

c) declaração de que a empresa atende aos requisitos de habilitação.

5.6 – DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

5.6.1 – **DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**: as licitantes deverão apresentar, conforme indicado na cláusula 5.3 deste edital, para fins de obter habilitação, os seguintes documentos:

5.6.1.1 – DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

5.6.1.1.1 – Para fins de comprovar a habilitação jurídica a licitante deverá apresentar os documentos a seguir**:**

a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;

c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;

d) Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

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

f) Em se tratando de sociedade cooperativa: ato constitutivo e estatuto atualizado e registrado na Junta Comercial, devendo o estatuto estar adequado à Lei Federal nº 12.690/2012; documentos de eleição ou designação dos atuais administradores; e registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, nos termos do artigo 107 da Lei Federal nº 5.764/1971.

5.6.1.2 – DAS HABILITAÇÕES FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

5.6.1.2.1 – Para fins de comprovar a regularidade nas áreas: fiscal, social e trabalhista, a licitante deverá apresentar os documentos a seguir**:**

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

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede ou domicilio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

c) Certificado de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF – FGTS);

d) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos trabalhistas (CNDT);

e) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

f) Certidão de regularidade de débitos tributários com a Fazenda Estadual, da sede ou domicílio do licitante;

g) Certidão emitida pela Fazenda Municipal da sede ou domicílio do licitante que comprove a regularidade de débitos tributários relativos ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQN.

5.6.1.3 – DA HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

5.6.1.3.1 – A licitante deverá apresentar os documentos abaixo, visando demonstrar a aptidão econômica e financeira da empresa:

a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;

a.1) Se a licitante for sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea "a" deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo demonstre a ausência de insolvência civil, expedida pelo distribuidor competente.

a.2) Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

5.6.1.4 – <u>DAS DECLARAÇÕES QUE DEVEM ACOMPANHAR OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:</u>

5.6.1.4.1 - Juntamente com os documentos de habilitação, o licitante deverá apresentar, utilizando-se do modelo constante no anexo VI, uma declaração atestando que:

a) se encontra em situação regular perante **o Ministério do Trabalho e Previdência** no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto Estadual nº. 42.911/1998;

b) cumpre as normas relativas à saúde e segurança do trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição Estadual.

c) não possui sócio ou, no caso de sociedade anônima, diretor 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;

d) declaração de cumprimento da Lei Geral de Proteção de Dados - Lei n. 13.709/2018, devendo utilizar o modelo anexo a este edital;

e) declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas, devendo utilizar o modelo anexo a este edital;

5.6.2 - DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS

5.6.2.1 - Forma de apresentação. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em cópia autenticada eletronicamente ou, em cópia simples, devendo, para fins de firmar contrato com a Prefeitura, apresentar original ou cópia autenticada em cartório.

5.6.2.1.1 - Excetuam-se da regra prevista na cláusula 5.6.2.1 deste Edital os documentos obtidos pela Internet, os quais poderão ser apresentados sem qualquer autenticação, desde que, quando pertinente, acompanhados de código de verificação que permita a apuração de sua autenticidade.

5.6.2.1.1.1 – A ausência de algum dos documentos obtidos pela Internet, se possível, será sanada em sessão pelo pregoeiro e equipe de apoio, desde que esses documentos estejam disponibilizados para a consulta pública no site de referência.

5.6.2.2 - Será permitida a assinatura digital por pessoa física ou jurídica em **meio eletrônico**, mediante certificado digital emitido em âmbito da infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras (ICP-Brasil), conforme parágrafo 2º do art. 12 da Lei 14.133/2021.

5.6.2.3 - Validade das certidões. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Comissão de Contratação aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data da sessão pública.

5.6.2.3.1 - Se o licitante for a matriz, os documentos exigidos na cláusula 5.6.1 deverão estar em nome da matriz, e, deverão estar em nome da filial que, na condição de licitante,

executará o objeto do contrato, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

5.6.2.4 – Isenções e imunidades. O licitante que se considerar isento ou imune de tributos relacionados ao objeto da licitação, cuja regularidade fiscal seja exigida no presente Edital, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração emitida pela correspondente Fazenda do domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

5.6.3 – DAS CERTIDÕES POSITIVAS COM EFEITO DE NEGATIVAS

5.6.3.1 - A prova de regularidade fiscal poderá ser feita por certidão positiva com efeitos de negativa, considerando-se a certidão positiva com efeitos de negativa a certidão onde conste a existência de débitos: não vencidos; em curso de cobrança executiva em que tenha sido efetuada a penhora; cuja exigibilidade esteja suspensa por moratória, depósito de seu montante integral ou reclamações ou recursos, nos termos das leis reguladoras do processo tributário administrativo; e sujeitos à medida liminar em mandado de segurança.

5.6.4 – DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME E EPP QUANTO À COMPROVAÇÃO DE REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

5.6.4.1 - Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte que apresentar alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, lhe será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

5.6.4.1.1 - A não regularização da documentação no prazo previsto na cláusula 5.6.4.1 implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, e facultará ao pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

5.6.4.1.2 - Se a proposta for desclassificada ou, ainda, se o licitante não atender às exigências de habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim

sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

5.7 – Os licitantes devem informar, junto com os documentos de habilitação, utilizando-se do ANEXO II, que faz parte integrante deste edital, os dados do responsável legal da empresa com poderes para assinar o contrato, os dados do preposto que responderá pela execução do contrato e os dados para envio de documentos e solicitações de forma eletrônica.

6 - DA SESSÃO PÚBLICA EM FORMATO ELETRÔNICO

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

6.1.1 - A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital.

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

6.1.3 - Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

6.1.8 - 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.

6.1.8.1 - Em licitações que abrangem mais de dez itens, o pregoeiro tem a prerrogativa de abrir simultaneamente até 10 itens para disputa por lances, respeitando os princípios e normativas legais vigentes.

6.1.9 - O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste Edital.

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

6.1.11 - O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior** ao último ofertado.

6.1.12 - 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).**

6.1.13 – No modo de disputa aberto e fechado não haverá indicação de intervalo mínimo de tempo entre os lances pelo mesmo licitante.

6.1.14 - Será adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa aberto e fechado**,** que ocorrerá conforme descrito a seguir:

6.1.14.1 - Fase aberta:

a) a primeira etapa da fase aberta de lances terá duração inicial de 15 (quinze) minutos, com lances públicos e sucessivos;

b) a segunda etapa da fase aberta de lances terá início logo após o término do prazo de 15 (quinze) minutos descritos anteriormente, sua duração será de até 10 minutos, período que será aleatoriamente determinado pelo sistema, com lances públicos e sucessivos;

c) transcorrido o prazo aleatório (período randômico), a fase aberta se encerrará e terá início a fase fechada.

6.1.14.2 - Fase fechada:

a) encerrada a fase aberta, o autor da proposta mais vantajosa e aqueles com valores até 10% (dez por cento) superiores a essa oferta, serão convocados pelo sistema para que ofertem um lance final e fechado;
b) não havendo no mínimo três ofertas, nas condições descritas na alínea *b* da cláusula 6.1.14.1, o sistema convocará os autores das ofertas mais vantajosas subsequentes, no máximo de três licitantes, para que ofertem seu lance final e fechado;
c) Na fase fechada, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance;
d) os lances serão sigilosos durante a fase fechada;
e) a duração da fase fechada será de 5 (cinco) minutos.

6.1.15 - Após o término do prazo estabelecido na cláusula 6.1.14.2, será encerrada a fase competitiva e o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.1.16 - Encerrada a fase competitiva, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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

6.1.19 - Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado (vedada a identificação do licitante), exceto durante a fase de lances fechados que ocorrerá conforme descrito na cláusula **6.1.14.2**.

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

6.1.21 - Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente

após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no **http://www.portaldecompraspublicas.com.br**, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura, podendo somente ser reiniciada após o interregno de vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.1.22 - Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, quando 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, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006.

6.1.23 - As propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que solicitaram o direito de preferência de contratação e que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.1.24 - A empresa microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada nos termos da cláusula 6.1.23 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.

6.1.25 - Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada, nos termos da cláusula 6.1.23, 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) e que tenham solicitado o direito de preferência de contratação, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido na cláusula anterior.

6.1.26 - no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos na cláusula 6.1.23, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.1.27 - Não havendo oferta nos termos da cláusula **6.1.24** e **6.1.25**, o item licitado será classificado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

6.1.28 - O disposto nas cláusulas **6.1.22** a **6.1.27** somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

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

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

b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes;

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

d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle;

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

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

b) empresas brasileiras;

c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

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

6.1.33 - O Pregoeiro solicitará, por meio da plataforma indicada no preâmbulo, ao licitante melhor classificado que, no prazo de **30 (trinta)** minutos, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

6.2 - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA OFERTADA.

6.2.1 - Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto:
a) à adequação ao objeto;
b) à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação constante nos autos do processo licitatório.

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

6.2.3 - Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

6.2.4 - 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.

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

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

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

6.2.8 - O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de desclassificação da proposta.

6.2.9 - O prazo estabelecido na cláusula 6.2.8 poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro desde que solicitado escrita e devidamente justificado pelo licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

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

6.2.11 - Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 7 (sete) dias úteis contados da solicitação.

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

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

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

6.2.15 - Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo(s) primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado, e assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

6.2.16 - Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

6.2.17 - Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 7 (sete) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

6.2.18 - Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

6.2.19 - A Administração poderá solicitar carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor.

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

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

6.2.22 - Encerrada a etapa de lances e negociação, o Pregoeiro elaborará a lista classificatória das propostas finais em ordem crescente, declarando como classificado provisoriamente em primeiro lugar do item a empresa que ofereceu a menor preço.

6.2.23 – A empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá, antes de iniciar a fase de conferência dos documentos de habilitação, encaminhar PROPOSTA DE PREÇO readequada via plataforma digital, utilizando-se do o formulário constante no ANEXO IV ou da proposta readequada gerada pela mesma plataforma, ambos devem estar digitalizados e assinados.

6.2.23.1 - O prazo para o envio da proposta readequada é de **30 minutos**, contados a partir da solicitação pelo pregoeiro;

6.2.23.2 - O prazo de que trata a cláusula 6.2.23.1 poderá ser prorrogado por igual período, mediante justificativa apresentada pelo licitante e aceita pelo pregoeiro.

6.3 - DA HABILITAÇÃO

6.3.1 - DA CONDIÇÃO PRÉVIA PARA EXAME DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

6.3.1.1 - Verificação das condições de participação. Como condição prévia ao exame dos documentos de habilitação, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento pelo licitante das condições de participação previstas a seguir, consultando-se os cadastros nos sites abaixo relacionados:

6.3.1.1.1 - Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (http://www.esancoes.sp.gov.br);

6.3.1.1.2 – Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc);

6.3.1.1.3 - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

6.3.1.1.4 - CadastroNacional de Empresas Punidas - CNEP (https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc);

6.3.1.1.5 - CadastroEstadual de Empresas Punidas – CEEP (http://www.servicos.controladoriageral.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx#gsc.tab=0);

6.3.1.1.6 - Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apenados);

6.3.1.1.7 - Certidão Negativa de licitante inidôneo emitida pelo Tribunal de Contas da União (https://portal.tcu.gov.br/certidoes/).

6.3.1.2 - A consulta ao cadastro de que trata a cláusula 6.3.1.1.3 será realizada em nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

6.3.1.3 - Constatada a ausência de condições de participação, a Comissão Julgadora da Licitação reputará o licitante inabilitado.

6.3.2 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.3.2.1 - Constatado que a licitante cumpriu com todas as condições contidas na cláusula 6.3.1, proceder-se-á à conferência dos documentos de habilitação.

6.3.2.2 - 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 despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

6.3.2.3 - Após o envio dos documentos para habilitação, dentro do prazo regimental, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

II - atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

6.3.2.3.1 - A ação de que trata a cláusula **6.3.2.3** encontra-se baseada no Acórdão nº 988/2022 – TCU – Plenário, o qual transcrevemos:

> ***"ACÓRDÃO Nº 988/2022 – TCU – Plenário 9.4.2 nos casos em que os documentos faltantes relativos à habilitação em pregões forem de fácil elaboração e consistam em meras declarações sobre fatos preexistentes ou em compromissos pelo licitante, deve ser concedido prazo razoável para o devido saneamento, em respeito aos princípios do formalismo moderado e da razoabilidade, bem como ao art. 2º, caput, da Lei 9.784/1999."***

6.3.2.3.2 - Quando a diligência consistir na inclusão imediata de documentos habilitatórios previamente solicitados em edital, e o agente de contratação entender que a ausência pode ser sanada com essa inclusão, ele abrirá um prazo mínimo de 30 minutos para que o licitante a realize, prazo este que deverá ser respeitado pelo licitante, sob pena de ser considerado inabilitado.

6.3.2.3.3 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vista ao saneamento de documentos de habilitação e de propostas de preço, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **vinte e quatro horas de antecedência**, registrando-se a ocorrência em ata.

6.3.2.3.4 - Quando se tratar de inclusão de documentos previamente solicitados em edital, a sessão será suspensa apenas se o agente de contratação achar necessário, caso contrário seguirá normalmente.

6.3.3 - DA DECLARAÇÃO DE VENCEDOR

6.3.3.1 – Constando-se cumpridas as exigências de HABILITAÇÃO conforme cláusula 6.3.2 pelas empresas classificadas provisoriamente em primeiro lugar, as mesmas serão declaradas vencedoras.

6.3.4 - DA SITUAÇÃO DE INABILITAÇÃO

6.3.4.1 - Caso a empresa não cumpra as condições prévias de para exame de documentos de habilitação ou não tenha apresentado os documentos de HABILITAÇÃO de acordo com as exigências deste edital, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, utilizando-se da ordem de classificação, até que a apuração atenda às normas do edital e chegue-se a um vencedor habilitado.

7 - DOS RECURSOS

7.1 – Após a declaração do licitante vencedor, o pregoeiro abrirá o prazo de 30 (trinta) minutos para que seja manifestada, se for de interesse das empresas licitantes, a intenção de interpor recurso contra as decisões adotadas pelo pregoeiro, sob pena de preclusão.

7.1.1 - Se os licitantes não manifestarem interesse em interpor recurso na oportunidade da sessão, perderão o direito de recorrer das decisões adotadas em sessão.

7.2 - O recorrente terá, a partir da data de intimação ou de lavratura da ata, o prazo 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, se assim o desejarem, apresentar contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

7.3 – As razões do recurso e as contrarrazões deverão ser encaminhadas ao Pregoeiro, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, os encaminhará, acompanhado de sua motivação, à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

7.5 – O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

7.7 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

7.7.1 – 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 sessão pública, 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.

7.7.1.1 – Nas hipóteses constantes nas alíneas a e b da cláusula 7.7.1, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

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

7.7.4 – A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS,** sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

8 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

8.1 - Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

I - determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

II - revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

III - proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

IV - adjudicar o objeto e homologar a licitação.

8.1.1 - Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

8.1.2 - O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

8.1.3 - Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a manifestação dos interessados.

9 - DA ASSUNÇÃO DE COMPROMISSO PELA VENCEDORA

9.1 – DO CONTRATO

9.1.1 – Considerando que o conjunto dos procedimentos descritos neste edital tem a finalidade de selecionar a proposta mais vantajosa economicamente, referente ao objeto descrito na cláusula 2 deste edital, a licitante que for declarada vendedora terá o item a ela adjudicada e deverá assinar o contrato, cujo modelo encontra-se no **ANEXO VII** deste edital, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados a partir da data da convocação.

9.1.2 – A recusa em assinar o contrato ou a sua desistência após assinada possibilitará à Administração Pública convocar os demais licitantes para indagá-los se aceitam cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurando-se a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação.

9.1.3 – O prazo de vigência do contrato **será de 12 (doze) meses** contado da data de assinatura do mesmo.

9.2 - DAS HIPÓTESES DE EXTINÇÃO DO CONTRATO

9.2.1 - 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 de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

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 do contratado;

V - caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

VI - atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto, quando for o caso;

VII - atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas, quando for o caso;

VIII - razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

IX - não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

9.2.1.1 - O detentor do contrato terá direito à extinção do compromisso nas seguintes hipóteses:

I - **supressão**, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do compromisso assumido além do limite permitido no art. 125 da Lei 14.133/2021;

II - **suspensão de execução** do compromisso assumido através 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 pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;

IV - **atraso superior a 2 (dois) meses**, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;

V - **não liberação pela Administração**, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou o licenciamento ambiental.

9.2.1.2 - As hipóteses de extinção a que se referem os incisos II, III e IV da cláusula 9.2.1 observarão as seguintes disposições:

I - não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;

II - assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do preço descrito no contrato, na forma da alínea "d" do inciso II do **caput** do art. 124 da Lei 14.133/2021.

9.2.1.3 - Os emitentes das garantias previstas no art. 96 da Lei 14.133/2021 deverão ser notificados pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, quando for o caso.

9.2.2 - A extinção do compromisso assumido através do contrato poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente 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, ou por decisão judicial.

9.2.2.1 - 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.

9.2.2.2 - Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:

I - devolução da garantia quando houver;

II - pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;

III - pagamento do custo da desmobilização.

9.2.3 - A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei, as seguintes consequências:

I - assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;

II - ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;

III - execução da garantia contratual, quando houver, para:

a) ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;

b) pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;

c) pagamento das multas devidas à Administração Pública;

d) exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;

IV - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

9.2.3.1 - A aplicação das medidas previstas nos incisos I e II da cláusula 9.2.3 ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.

9.2.3.2 - Na hipótese do inciso II da cláusula 9.2.3, o ato deverá ser precedido de autorização expressa da Autoridade Competente.

9.2.4 – Será facultada à administração a convocação dos demais licitantes classificados, conforme preceitua o § 7º do artigo 90 da lei 14.133/2021, para realizar a contração sobre o saldo remanescente, em consequência de rescisão contratual, observados os mesmos critérios estabelecidos nos § § 2º e 4º do mesmo artigo 90.

9.3 – DA ENTREGA DO OBJETO

9.3.1 - As regras relativas à entrega do objeto encontram-se descritas no **ANEXO I** deste edital.

9.4 – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.4.1 – A fiscalização do contrato ficará a cargo da funcionária: **Fredna Regina Vaz.**

9.5 – DA GESTÃO DO CONTRATO

9.5.1 – A gestão do contrato ficará a cargo da funcionária: **Lenita de Fátima Romano Bérgamo.**

10 – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

10.1 – DO REAJUSTE DE PREÇOS

10.1.1 - Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data-base do orçamento estimado, descrito no preâmbulo deste edital**.**

10.1.2 - Após o interregno de um ano da data-base de que trata a cláusula **10.1.1** e mediante pedido formal do Contratado, registrado em protocolo, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA-IBGE acumulado nos últimos 12 (doze) meses retroativo ao pedido, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após o registro da solicitação.

10.1.3 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste e será concedido mediante solicitação prévia do contratado.

10.1.4 - No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

10.1.5 - Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

10.2 - Procedimentos para Solicitação de Reajuste

10.2.1 - O pedido de reajuste deverá ser formalizado pelo contratado e instruído com

os seguintes documentos:

a) Cálculo atualizado com base no índice IPCA – IBGE acumulado sob o saldo contratual.

10.2.2 - O reajuste somente será aplicado após aprovação formal da Administração Pública e será oficializado por meio de termo aditivo.

10.2.3 - O prazo para resposta ao pedido de reajuste é de até 30 (trinta) dias contados da data do protocolo do pedido.

10.6. Reequilíbrio Econômico-Financeiro

10.6.1 - O reequilíbrio econômico-financeiro será admitido nos casos em que o contrato se torne inviável em razão de:

a) Força maior ou caso fortuito;

b) Fato do príncipe;

c) Fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que impactem significativamente a execução do contrato.

10.6.2 - A solicitação deverá ser formalizada e acompanhada de documentação que comprove:

a) O evento que gerou o desequilíbrio econômico-financeiro;

b) O impacto financeiro sobre o contrato, demonstrado por meio de planilhas detalhadas, notas fiscais ou outros meios idôneos.

10.6.3 - A análise do pedido de reequilíbrio será realizada pela Administração Pública, que poderá solicitar informações complementares e realizar diligências.

10.6.4 - A concessão do reequilíbrio observará a repartição objetiva de riscos definidas no processo.

10.7 - A inobservância dos requisitos documentais ou a ausência de comprovação do

desequilíbrio inviabilizará a concessão do reajuste ou reequilíbrio.

10.8 - Os efeitos do reajuste ou reequilíbrio serão aplicados somente após aprovação formal pela Administração Pública e assinatura de termo aditivo ao contrato.

10.8.1 - O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro é de 30 (trinta) dias contados da data do protocolo do pedido.

10.9 - Em qualquer caso, será garantida a manutenção da equação econômico-financeira inicial do contrato, conforme preconizado no artigo 124, alínea "d", da Lei Federal nº 14.133/2021.

11 - DAS SANÇÕES

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

I - deixar de entregar a documentação exigida para o certame:

a) pena – impedimento do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE TAGUAÍ pelo prazo de até 120 (cento e vinte) dias;

II - fizer declaração falsa ou apresentar documento falso para o certame:

a) pena – impedimento do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE TAGUAÍ pelo prazo de até 60 (sessenta) meses e multa correspondente a até 10% (dez por cento) do valor do item de contratação;

III - ensejar o retardamento da execução do certame:

a) pena – impedimento do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE TAGUAÍ pelo prazo de até 120 (cento e vinte) dias;

IV - não mantiver a proposta:

a) pena – impedimento do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE TAGUAÍ pelo prazo de até 120 (cento e vinte) dias;

V - comportar-se de modo inidôneo ou praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013:

a) pena – impedimento do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE TAGUAÍ pelo prazo de até 60 (sessenta) meses e multa correspondente a até 10% (dez por cento) do valor do item de contratação;

VI - cometer fraude de qualquer natureza:

a) pena – impedimento do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE TAGUAÍ pelo prazo de até 60 (sessenta) meses e multa correspondente a até 10% (dez por cento) do valor do item de contratação; e

VII - não celebrar o contrato no prazo estabelecido no edital ou não retirar/assinar/não der recebimento ao respectivo instrumento contratual:

a) pena – impedimento do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE TAGUAÍ pelo prazo de até 120 (cento e vinte) dias e multa correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do item de contratação.

11.2 - Além das penalidades acima, os licitantes ficarão sujeitos ao cancelamento de sua inscrição no cadastro de fornecedores do MUNICÍPIO DE TAGUAÍ e, no que couber, às demais penalidades referidas no Título IV da Lei n. 14.133/2021.

11.3 - Na hipótese de aplicação de penalidade de multa, será emitida notificação de cobrança ao licitante, que deverá fazer o recolhimento do valor aos cofres públicos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação, sob pena de cobrança judicial.

11.4 - Detectada prática de condutas especificadas consideradas infrações administrativas na sessão pública, o pregoeiro sugerirá ao Prefeito Municipal que inicie procedimento de apuração em processo apartado.

11.5 - Em sendo aberto procedimento de apuração das condutas pelo Prefeito Municipal, os licitantes serão notificados formalmente para apresentação de defesa administrativa.

11.6 - Para os fins deste edital, para aplicação de qualquer das penalidades previstas, considera-se:

I - deixar de entregar a documentação exigida para o certame:

a) não entregar qualquer documento que tenha sido exigido no edital ou solicitado pelo pregoeiro durante o certame; ou

b) entregar em desacordo qualquer documento que tenha sido exigido no edital ou solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

II - fazer declaração falsa ou apresentar documento falso para o certame:

a) prestar informações falsas; ou

b) apresentar documentação com informações inverídicas;

III - retardar a execução do certame:

a) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

b) não comprovar os requisitos de habilitação; ou

c) praticar qualquer ação, ou se omitir, de modo que prejudique o bom andamento do certame;

IV - não mantiver a proposta:

a) não enviar a proposta;

b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

c) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

d) deixar de apresentar amostra; e

V - comportar-se de maneira inidônea ou praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013:

a) frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório;

b) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

c) induzir deliberadamente a erro no julgamento;

d) apresentar amostra falsificada ou deteriorada; ou

e) realizar atos como os descritos no art. 156, IV, § 5º da Lei n. 14.133/2021.

11.7 - Não será apurada a conduta pertinente à desclassificação ocorrida antes da fase de lances, salvo se houver indícios de má-fé.

11.8 - Quando a ação ou omissão do licitante ou do adjudicatário ensejar o enquadramento da conduta em tipos distintos, prevalecerá aquele que comina a sanção mais gravosa.

11.9 - Quando, em um mesmo procedimento licitatório, o licitante cometer mais de uma conduta passível de punição em itens de contratação diversos, será aplicada a pena da conduta mais gravosa, podendo ser majorada até seu patamar máximo, observado o princípio da proporcionalidade.

11.10 - Poderá ser afastada a majoração de que trata a cláusula anterior caso as condutas perpetradas possuam nexo causal entre si.

11.11 - A aplicação de quaisquer das penalidades previstas neste edital será realizada mediante instauração de procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa.

11.12 - Caso tenha sido verificada concomitante conduta que configure ato lesivo à administração pública, o rito da apuração será aquele previsto na Lei Federal n.12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.13 - A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena e o dano causado à Administração, observados os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade.

11.14 - O licitante ficará isento das penalidades caso reconhecida força maior ou caso fortuito devidamente reconhecido pela Administração Municipal, bem como comprovado que a conduta praticada seja decorrente de vícios ou omissões para os quais não tenha contribuído.

11.15 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas nos órgãos competentes após o trânsito em julgado administrativo.

11.16 - Considera-se que a decisão teve o trânsito em julgado administrativo:

I. no dia útil subsequente ao término do prazo para a interposição de recurso, sem a interposição deste;

II. no dia útil subsequente à ciência da decisão em sede de recurso.

12 - DO FORO

12.1 - As questões decorrentes das previsões deste edital que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Comarca de Fartura, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

13 - DOS ANEXOS

13.1 – Fazem parte integrante deste edital os anexos abaixo:

a) Anexo I – 2.2 Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar.

b) Anexo II – 5.7 - Dos Representantes e via de comunicação:

c) Anexo III – Da solicitação de direito de preferência de contratação às empresas enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte:
c.1) Anexo III.1 – 5.4.1.1

c.2) Anexo III.2 – 5.4.1.2
c.3) Anexo III.3 – 5.4.2.4

d) Anexo IV – 5.5.2 – Da Proposta de Preço

e) Anexo V – 5.5.3.1 – Das declarações que devem acompanhar a Proposta de Preço

f) Anexo VI – 5.6.1.4 – Das declarações que devem acompanhar os documentos de Habilitação

g) Anexo VII – 9.1.1 – Da minuta de Contrato

h) Anexo VIII – Termo de Ciência e de Notificação

i) Anexo IX - ANEXO LC-02 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

Taguaí-SP, 11 de julho de 2025.

EDER CARLOS FOGAÇA DA CRUZ
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

Termo de Referência

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO PREPARO DA MERENDA ESCOLAR.

INTRODUÇÃO.

Este Termo de Referência foi redigido com base no Estudo Técnico Preliminar apresentado pela Secretaria Municipal da Educação e tem como finalidade fornecer as diretrizes e orientações necessárias PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO PREPARO DA MERENDA ESCOLAR.

Anexo vinculado a este Termo de Referência:

a) Anexo I – Estudo Técnico Preliminar.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO.

1.1. O objeto em questão refere-se a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, incluindo todos os aspectos detalhados no Estudo Técnico Preliminar.

1.2. Abaixo encontra-se a tabela com a listagem e a descrição de todos os itens necessários, e as respectivas quantidades e unidades correspondentes:

Item	Denominação do item	Descrição pormenorizada	Quantidade	Unidade	Quantidade total
1.	**AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ PACOTE 50GR**	AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ PACOTE 50GR: com aspecto de pó, cor amarelo alaranjado, sabor e aromas próprios, isento de substâncias estranhas. Embalado e rotulado conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**2.986**	**PACOTE**	**2.986**
2.	**ACHOCOLATADO EM PÓ PACOTE DE 1,800KG**	ACHOCOLATADO EM PÓ PACOTE DE 1,800KG: mistura em pó para o preparo de achocolatado enriquecido com vitaminas e minerais: composição: açúcar orgânico, cacau em pó solúvel, sal, vitaminas (a, c, b1, b2, b3 e b6), minerais (ferro, cálcio e zinco) e antiumectante. Características do produto: o produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Organoléptica: - aparência: pó fino; - cor: própria; -odor: próprio; -sabor: próprio. Proteína - mínimo: 3,50g/100g; Valor energético - máximo: 400 kcal/100g; Gorduras totais - máximo: 3,50g/100g; Gorduras saturas - máximo: 1,50g/100g; Sódio - máximo: 200mg/100g; Embalagem: peso líquido de 1,8kg. Validade mínima de 4	**1.436**	**PACOTE**	**1.436**

		meses a partir da data de entrega.			
3.	**AÇÚCAR CRISTAL PACOTE 5KG**	AÇÚCAR CRISTAL PACOTE 5KG: açúcar obtido por fabricação direta nas usinas, a partir da cana-de-açúcar, na forma cristalizada. Isento de matérias terrosas, de parasitas e de detritos. Embalagem Primária: saco polietileno atóxico, embalagem de 5kg. Embalagem Secundária: deverá ser plástica, transparente, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**419**	**PACOTE**	**419**
4.	**AMEIXA SECA PACOTE 100GR**	AMEIXA SECA PACOTE 100GR: sem caroço, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos. Embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Não poderá conter adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de	**3.098**	**PACOTE**	**3.098**

		validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
5.	**AMENDOIM CRU PACOTE 500GR**	AMENDOIM CRU PACOTE 500GR: 1ª qualidade, tipo único, produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente de 500gr, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**223**	**PACOTE**	**223**
6.	**AMIDO DE MILHO PACOTE 500GR**	AMIDO DE MILHO PACOTE 500GR: produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L.). Informação Nutricional na porção de 100g: Valor Energético 340 kcal; Carboidratos 85g; Proteínas 0,0g; Gorduras Totais 0,0g; Gorduras Saturadas 0,0g; Fibra Alimentar 3g; Sódio 0mg. Embalagem: Saco metalizado ou plástico, resistente, atóxico, com 500 gramas. Validade	**1.602**	**PACOTE**	**1.602**

		mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
7.	**ARROZ AGULHINHA TIPO 1 PACOTE 5KG**	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 PACOTE 5KG: produto obtido de grãos longos, finos, sadios, inteiros; 100% de grãos nobres, premium, com teor de umidade máxima de 14% que foram submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; tipo I; longo e fino, (mínimo de 90% - noventa por cento do peso dos grãos inteiros). O produto deve ser da safra corrente e deverá ser isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional. Deverá conter informação nutricional na porção de 50g: valor energético 174kcal, carboidratos 39g, proteínas 3,8g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0,9g, sódio 7,9mg, cálcio 16mg, ferro 0,3g, potássio 48,72g, fósforo 48mg, magnésio 17mg, manganês 0,5mg, zinco 0,55mg, niacina 0,91mg, ácido pantotênico 0,39mg, piridoxina 0,08mg e tocoferol 0,10mg. O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente	**6.703**	**PACOTE**	**6.703**

		fechada com peso líquido de 5kg. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.			
8.	**ARROZ INTEGRAL TIPO 1 PACOTE 1KG**	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 PACOTE 1KG: classe longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo e substâncias nocivas. Isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos, o produto não deverá apresentar-se empapado após o preparo. O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente fechada, com peso líquido de 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**771**	**PACOTE**	**771**
9.	**AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML**	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML**:** extravirgem, com cor, aroma e sabor característicos, com acidez máxima inferior a 1%, sem sinal de rancificação, isento de quaisquer adulterações ou contaminações, na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. Unidade de 500ml (frasco de vidro escuro). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**2.177**	**FRASCO**	**2.177**

10.	**BISCOITO DE POLVILHO PACOTE 200GR**	BISCOITO DE POLVILHO PACOTE 200GR: composição obrigatória: polvilho azedo, ovos, gordura vegetal, sal. Composição opcional: podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isenta: de gorduras trans, corantes artificiais e leite. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico e resistente, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Secundária: embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Embalagem de aproximadamente 200g. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	**5.604**	**PACOTE**	**5.604**
11.	**BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE PACOTE 500GR**	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE PACOTE 500GR: biscoito doce sem recheio, tipo rosquinha sabor chocolate, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, cacau em pó, liquor de cacau, sal,	**2.462**	**PACOTE**	**2.462**

		corante, fermento químico, emulsificante e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Isento de gorduras trans. Embalagem primária: saco plástico, atóxico e lacrado, pesando no máximo 500 gramas, com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.			
12.	**BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO PACOTE 500GR**	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO PACOTE 500GR: biscoito doce sem recheio, tipo rosquinha sabor coco, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, coco ralado, sal, fermento químico, emulsificante, aromatizante e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Isento de gorduras trans. Embalagem primária: saco plástico, atóxico e lacrado, pesando no máximo 500 gramas, com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	**2.462**	**PACOTE**	**2.462**
13.	**BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE PACOTE 500GR**	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE PACOTE 500GR: biscoito doce sem recheio, tipo rosquinha sabor leite, composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fécula de mandioca, ovo,	**2.462**	**PACOTE**	**2.462**

		gordura vegetal, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, aromatizantes e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Isento de gorduras trans. CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária saco plástico, atóxico e lacrado, pesando no máximo 500 gramas, com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.			
14.	**BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL PACOTE 400GR**	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL PACOTE 400GR: biscoito salgado sem recheio, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, açúcar, sal, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio. Deve ser isenta de gorduras trans. Acondicionado em pacote de 400 gramas, dividido em 3 pacotes individuais que preservem a integridade do produto. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	**4.221**	**PACOTE**	**4.221**
15.	**BISCOITO SALGADO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER OU**	BISCOITO SALGADO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL PACOTE 400GR: biscoito salgado sem	**174**	**PACOTE**	**174**

	ÁGUA E SAL PACOTE 400GR	recheio, composto de farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, açúcar, sal, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio. Deve ser isenta de gorduras trans. Acondicionado em pacote de 400 gramas, dividido em 3 pacotes individuais que preservem a integridade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
16.	**CACAU EM PÓ 100%, SEM AÇÚCAR PACOTE 500GR**	CACAU EM PÓ 100%, SEM AÇÚCAR PACOTE 500GR: solúvel, sem açúcar, 100% cacau. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	**3.720**	**PACOTE**	**3.720**
17.	**CANELA EM PÓ PACOTE 10GR**	CANELA EM PÓ PACOTE 10GR: proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número	**615**	**PACOTE**	**615**

		do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			
18.	**CANJICA BRANCA PACOTE 500GR**	CANJICA BRANCA PACOTE 500GR: 1ª qualidade, em embalagem plástica atóxica transparente de 500g, sem contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**529**	**PACOTE**	**529**
19.	**COCO RALADO SEM AÇÚCAR PACOTE 100GR**	COCO RALADO SEM AÇÚCAR PACOTE 100GR: coco ralado sem açúcar, embalagem de 100 gramas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**770**	**PACOTE**	**770**
20.	**COLORÍFICO PACOTE 500GR**	COLORÍFICO PACOTE 500GR: produto a base de farinha de milho e urucum. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: intacta, condicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo	**301**	**PACOTE**	**301**

		500g de peso líquido. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
21.	**CRAVO DA ÍNDIA PACOTE 20GR**	CRAVO DA ÍNDIA PACOTE 20GR: cravo da índia, deve estar íntegro e em boa aparência, o produto deve estar isento de sujidades e micro-organismos. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	**309**	**PACOTE**	**309**
22.	**FARINHA DE AVEIA PACOTE 250GR**	FARINHA DE AVEIA PACOTE 250GR: integral, de boa qualidade, livre de sujidades, com rótulo, validade e informações nutricionais. Ingredientes: farinha de aveia. Embalagem de aproximadamente 250g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**1.084**	**PACOTE**	**1.084**
23.	**FARINHA DE MANDIOCA PACOTE 500GR**	FARINHA DE MANDIOCA PACOTE 500GR: subgrupo flocos, classe torrada - Tipo 1 - morena. Embalagem pacote de 500 gramas em plástico transparente, atóxico reforçado, fardos de 20 Kg. Validade mínima: 6 meses a partir da data da entrega. Informações nutricionais na embalagem. Com registro no ministério competente.	**3.636**	**PACOTE**	**3.636**
24.	**FARINHA DE MILHO PACOTE 500GR:**	FARINHA DE MILHO PACOTE 500GR: farinha de milho	**3.636**	**PACOTE**	**3.636**

		amarela. Composta por matéria prima de primeira qualidade, sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Saco transparente. Embalagem de 500g. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
25.	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PACOTE 1KG**	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PACOTE 1KG: tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, contendo em 50g acima de 2,2g de ferro, 75ug ácido fólico, 1,2g fibra. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**2.057**	**PACOTE**	**2.057**
26.	**FEIJÃO BRANCO TIPO 1 PACOTE 500GR**	FEIJÃO BRANCO TIPO 1 PACOTE 500GR: o produto deverá ser de primeira qualidade, estar de acordo com a NTA 02 e 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78); Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008; RDC nº 259/2002 e Resolução FNDE nº 26/2013.	**2.452**	**PACOTE**	**2.452**

		Características: grãos novos, inteiros e sãos, de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Embalagem primária: pacote plástico, atóxico, transparente, termosoldado e resistente, contendo 500 gramas, rotulado de acordo com a legislação vigente, com prazo de validade e lote indeléveis. Embalagem secundária: fardo ou caixa, resistente, reforçado, lacrado. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
27.	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 PACOTE 2KG:**	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 PACOTE 2KG: novo classificado com tipo cores. Grupo I, classe cores tipo I, porção: 60g, (1/4 XÍCARA), constituído de no mínimo 90% de grãos na cor e	**8.868**	**PACOTE**	**8.868**

		característica à variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Com umidade máxima de 15%; impurezas e matérias estranhas 2%; valor energético: 210kcal; carboidrato 40g; proteína 13g; gordura total 0,9g; gordura saturada 0,3g; fibra alimentar 13g; gordura trans 0g; sódio 0mg; colesterol 0g; cálcio 79mg; ferro 5,2mg. O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente fechada com peso líquido de 2kg. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.			
28.	**FEIJÃO PRETO TIPO 1 PACOTE 1KG:**	FEIJÃO PRETO TIPO 1 PACOTE 1KG: feijão Preto tipo I, não excedendo 15% de umidade e 0,5% de impurezas e materiais estranhos. Natural constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Composição nutricional por porção de 60g: VCT: 184 Kcal, Carboidratos 32g, Proteínas 14g, Fibras 16g, Sódio 5mg. Embalagem Primária: Saco de polietileno transparente.	**3.402**	**PACOTE**	**3.402**

		Embalagem individual 1Kg. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
29.	**FERMENTO EM PÓ 250GR**	FERMENTO EM PÓ 250GR: ingredientes: pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocálcio, acondicionado em embalagem plástica com tampa, resistente, atóxica e lacrada, hermeticamente fechada, pesando 250 gramas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**120**	**POTE**	**120**
30.	**FUBÁ PACOTE 500GR**	FUBÁ PACOTE 500GR: fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico. Deverá conter na sua informação nutricional na porção de 50g: Valor Energético 170 kcal, Carboidratos 37g, Proteínas 3,4g, Gorduras totais 0,9g, Fibra alimentar 2,4g e Sódio 0mg. Embalagem 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**7.698**	**PACOTE**	**7.698**
31.	**GELATINA EM PÓ SEM SABOR INCOLOR PACOTE 24GR**	GELATINA EM PÓ SEM SABOR INCOLOR PACOTE 24GR: produto e embalagem	**120**	**PACOTE**	**120**

		atendendo as normas vigentes.			
32.	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL EMBALAGEM 170GR**	IOGURTE NATURAL INTEGRAL EMBALAGEM 170GR: iogurte natural integral, obtido de leite pasteurizado e fermento lácteo, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem corantes, sem adição de açúcar, com apenas dois ingredientes na composição (leite e fermento), com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade máxima de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	**9.361**	**UNIDADE**	**9.361**
33.	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL ZERO LACTOSE EMBALAGEM 170GR**	IOGURTE NATURAL INTEGRAL ZERO LACTOSE EMBALAGEM 170GR: iogurte natural integral sem lactose, obtido de leite e fermento lácteo com adição da enzima lactase, sem adição de polpa de frutas ou	**515**	**UNIDADE**	**515**

		saborizantes, sem corantes, sem adição de açúcar. Consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade máxima de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.			
34.	**LEITE DE CÔCO DE 200ML**	LEITE DE CÔCO DE 200ML: leite de côco em embalagem com 200 ml. Produto e embalagem atendendo as normas vigentes. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**2.708**	**FRASCO**	**2.708**
35.	**LEITE DE SOJA 1LITRO**	LEITE DE SOJA 1LITRO: deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% derivados de leite de vaca, 0% colesterol e 0% adição de açúcares. Fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, devendo possuir o mínimo de 240mg de cálcio para uma porção de 200ml do produto, embalagem de 1L. Na embalagem devem	**3.897**	**LITRO**	**3.897**

		constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.			
36.	**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO PACOTE 400GR**	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO PACOTE 400GR: leite em pó integral instantâneo, embalagem de 400 gramas. Produto desidratado, constituído por leite integral e instantâneo com no mínimo 6 vitaminas: a, b2, b6, c, d, pp e os minerais: ferro, zinco e manganês, contendo o mínimo de 2,65mg de manganês e 53mg de vitamina c em 100gramas, apto à alimentação humana por processos tecnológicos adequados, necessitando somente da adição de água para o seu preparo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e em especial com a Resolução rdc nº 12, de 02/01/01 - Anvisa/ms; Resolução rdc nº 175, de 08/07/03 - Anvisa/ms; Resolução rdc nº 259, de 20.09.02 - Anvisa/ms; Resolução rdc nº 359 e 360, de 23.12.2003 - Anvisa/ms; Resolução rdc nº 273 de 23/09/2005; Portaria nº 369 de 04/09/1997;	**2.048**	**PACOTE**	**2.048**

		Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 do ma; Decreto nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623/01. O produto deve conter o número do registro no Ministério da Agricultura (sif / sisp ou sim) com o devido carimbo de inspeção. Com aparência de pó fino, Cor amarela claro, Cheiro próprio, sem adição de açúcar. O rendimento mínimo por pacote do produto deve ser de 15 porções de 200 ml. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.			
37.	**LEITE LONGA VIDA INTEGRAL 1LITRO**	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL 1LITRO: leite UHT. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 90 dias.	**2.320**	**LITRO**	**2.320**
38.	**LEITE LONGA VIDA SEM LACTOSE 1LITRO**	LEITE LONGA VIDA SEM LACTOSE 1LITRO: leite UHT livre de lactose. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 90 dias.	**3.897**	**LITRO**	**3.897**
39.	**LEITE VEGETAL 1LITRO**	LEITE VEGETAL 1LITRO: bebida vegetal de amêndoas,	**1.200**	**LITRO**	**1.200**

		amendoim ou castanha de caju, sem gomas, sem conservantes, sem adição de açúcares, sem adoçantes, sem aromatizantes e espessantes. Não conter derivados de leite. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.			
40.	**LENTILHA TIPO 1 PACOTE 500GR**	LENTILHA TIPO 1 PACOTE 500GR: de boa qualidade, com grãos inteiros e sadios, isenta de materiais terrosos e sujidades. Embalagem de 500g e com prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega do produto.	**1.247**	**PACOTE**	**1.247**
41.	**MACARRÃO AVE MARIA MIÚDO PACOTE 500GR**	MACARRÃO AVE MARIA MIÚDO PACOTE 500GR: principal ingrediente: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, podendo conter ovos. Pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.	**1.357**	**PACOTE**	**1.358**
42.	**MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO SEM GLÚTEN PACOTE COM 500GR**	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO SEM GLÚTEN PACOTE COM 500GR: ingredientes da massa de arroz. Embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	**52**	**PACOTE**	**52**

43.	**MACARRÃO PARAFUSO PACOTE 500GR**	MACARRÃO PARAFUSO PACOTE 500GR: principal ingrediente: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, podendo conter ovos. Pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.	**5.209**	**PACOTE**	**5.209**
44.	**MACARRÃO PENNE PACOTE 500GR**	MACARRÃO PENNE PACOTE 500GR: principal ingrediente: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, podendo conter ovos. Pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.	**5.209**	**PACOTE**	**5.209**
45.	**MARGARINA; COM SAL E SEM GORDURA TRANS POTE 500GR**	MARGARINA; COM SAL E SEM GORDURA TRANS POTE 500GR: produto de 1ª qualidade, composto de óleos vegetais líquidos e interesterificados (acima de 65% de lipídios), água, sal, leite em pó desnatado reconstituído e/ou soro de leite em pó reconstituído, vitamina A (15.000 UI/kg) e betacaroteno, estabilizantes lecitina de soja e mono e diglicerídeos de	**3.197**	**POTE**	**3.197**

		ácidos graxos, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, antioxidante EDTA cálcio dissódico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. ISENTO DE GORDURAS TRANS E GLÚTEN. Embalagem: pote plástico, atóxico e resistente, fechado com lacre de alumínio ou similar e tampa plástica, deverá pesar 500 gramas cada unidade e ser reembalado em caixa de papelão reforçado com 12 unidades. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega no setor requisitante.			
46.	**MILHO PARA PIPOCA PACOTE 500GR**	**MILHO PARA PIPOCA PACOTE 500GR:** milho, grãos de 1ª qualidade, beneficiado, limpo. Embalagem Primária: saco de polietileno, resistente, atóxico, selado. Embalagem de 500 g. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade: mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**1.948**	**PACOTE**	**1.948**
47.	**ÓLEO DE SOJA 900ML**	ÓLEO DE SOJA 900ML: refinado, limpo, isento de ranço	**6.059**	**FRASCO**	**6.059**

		e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. Isento de mistura de outros óleos, gorduras e matérias estranhas ao produto. Embalagem Primária: Frascos Plásticos transparentes. Embalagem PET de 900ml. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade: mínima de 12 meses a partir da entrega.			
48.	**ORÉGANO DESIDRATADO PACOTE 100GR**	ORÉGANO DESIDRATADO PACOTE 100GR: sem sujidades, acondicionado em embalagens plásticas de 100 gramas. O rótulo deve conter a denominação da especiaria, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**1.793**	**PACOTE**	**1.793**
49.	**OVO DE GALINHA DÚZIA**	OVO DE GALINHA DÚZIA: ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55 g por unidade, e 660 g por dúzia, conforme Decreto Lei 3748, de 12/07/93. Embalagem: Deve estar embalado em	**8.109**	**DÚZIA**	**8.109**

		bandeja descartável, com capacidade para 12 ovos, com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado de Inspeção Estadual (SIE) Ou Federal (SIF). Validade: mínimo 30 dias da data de entrega.			
50.	**PÃO DE FORMA FATIADO TIPO INTEGRAL PACOTE 500GR**	PÃO DE FORMA FATIADO TIPO INTEGRAL PACOTE 500GR: composto de no mínimo 50% farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, o produto deverá estar de acordo com a NTA 47, Resolução FNDE nº 26/2013, Resoluções RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, sem corantes de qualquer natureza em sua formulação. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e demais ingredientes, desde que permitidos por legislação e que	**119**	**PACOTE**	**119**

		não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Sem gordura trans. Aspecto: massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo. Não deverá apresentar grumos duros, pontos escuros ou avermelhados. Deverá estar fatiado. Cor, sabor, formato e cheiro próprios. Cada fatia deverá pesar 25 gramas. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente e resistente, contendo 500g. Rotulagem: deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega.			
51.	**PÃO DE FORMA FATIADO TIPO SEM GLÚTEN E LEITE 200GR**	PÃO DE FORMA FATIADO TIPO SEM GLÚTEN E LEITE 200GR: produto elaborado com ingredientes isentos de glúten, trigo e leite, como: água, amido de milho, farinha de arroz, fécula de mandioca, fibra vegetal, farinha de chia, óleo de soja, sal, ácido cítrico, espessante, emulsificante, aroma natural, fermento biológico. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem	**294**	**PACOTE**	**294**

		em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, entre 200 e 300 gramas. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.			
52.	**PÃO DE FORMA FATIADO TIPO TRADICIONAL PACOTE 500GR**	PÃO DE FORMA FATIADO TIPO TRADICIONAL PACOTE 500GR: o produto deverá estar de acordo com a NTA 47, Resolução FNDE nº 26/2013, Resoluções RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, sem corantes de qualquer natureza em sua formulação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e demais ingredientes, desde que permitidos por legislação e que não descaracterizem o	**2.327**	**PACOTE**	**2.327**

		produto, os quais deverão ser declarados. Sem gordura trans. Aspecto: massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo. Não deverá apresentar grumos duros, pontos escuros ou avermelhados. Deverá estar fatiado. Cor, sabor, formato e cheiro próprios. Cada fatia deverá pesar 25 gramas. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente e resistente, contendo 500g. Rotulagem: deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega.			
53.	**POLVILHO AZEDO PACOTE 500GR**	POLVILHO AZEDO PACOTE 500GR: produto amiláceo extraído das raízes de mandioca (*Manihot utilissima*), de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos ou larvas, em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isento de adulterações ou contaminações, excelente para biscoitos e pão de queijo. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da	**357**	**PACOTE**	**357**

		fabricação, validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
54.	**POLVILHO DOCE PACOTE 500GR**	POLVILHO DOCE PACOTE 500GR: produto amiláceo extraído das raízes de mandioca (*Manihot utilissima*), de 1ª qualidade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**357**	**PACOTE**	**357**
55.	**QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO**	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO: produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de vaca, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten e gordura trans. Em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, com rótulo adesivo em pacotes	**4.218**	**KG**	**4.218**

		de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Validade: deverá ter validade mínima de 45 dias a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.			
56.	**REQUEIJÃO CREMOSO POTE 200 GR**	REQUEIJÃO CREMOSO POTE 200 GR: produto de primeira qualidade, com sabor, cor e odor característico. Textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado	**9.774**	**POTE**	**9.774**

		com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de no máximo 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto sem glúten e gordura trans. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.			
57.	**SAGU PACOTE 500GR**	SAGU PACOTE 500GR: produto preparado a partir do amido de mandioca com forma de grânulos redondos. Embalagem primária de polietileno transparente de 500 gramas com identificação do produto dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**263**	**PACOTE**	**263**
58.	**SAL REFINADO IODADO PACOTE 1KG**	SAL REFINADO IODADO PACOTE 1KG: sal refinado, iodato de potássio. O produto deverá ser entregue em sacos de	**1.972**	**KG**	**1.972**

		polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, lacrado, com peso líquido de 1 kg, tendo dupla embalagem, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento e com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e o nº do lote e de registro no órgão competente. O produto entregue não deverá ter validade menor que 6 meses a partir da entrega.			
59.	**TRIGO PARA QUIBE PACOTE 500GR**	TRIGO PARA QUIBE PACOTE 500GR: produto obtido a partir do cozimento, secagem e moagem do trigo em grãos. Isento de insetos, impurezas, materiais e odores estranhos ou impróprios; livre de mofo ou fermentação. Embalagem primária: saco polietileno atóxico resistente termossoldado – mínimo de 0,5kg. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Validade: mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**1.350**	**PACOTE**	**1.350**

60.	**UVA PASSA PACOTE 100GR**	UVA PASSA PACOTE 100GR: preta ou branca, sem semente, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos. Embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Não poderá conter adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente.	**3.098**	**PACOTE**	**3.098**
61.	**VINAGRE DE ALCOOL 750ML**	VINAGRE DE ALCOOL 750ML: vinagre de Álcool, Água, Conservante Metabissulfito de Potássio INS 224. Embalagem Primária: Plástico atóxico transparente. 750ml. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. Rotulagem:	**5.752**	**FRASCO**	**5.752**

		Deve atender a legislação vigente. Validade: mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade.			

1.3. A aquisição e o fornecimento dos produtos, objeto desta licitação, deverão ser executados de acordo com os parâmetros especificados no Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência, Edital e Instrumento da Contratação.

1.4. Os produtos a serem adquiridos são de qualidade comum, uma vez que apresenta padrões de desempenho e qualidade claramente definidos por meio de especificações usuais no mercado, conforme estabelecido no inciso XIII do art. 6º da Lei 14.133/2021.

1.5. A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, sendo permitida a prorrogação por igual período desde que seja vantajoso para a Administração.

1.6. Em caso de prorrogação, é permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, conforme previsto no art. 107 da Lei 14.133/2021

2. Fundamentação da Contratação.

2.1. A necessidade de aquisição está fundamentada no **tópico I** do Estudo Técnico Preliminar, que faz parte integrante deste Termo de Referência, constante em seu Anexo I.

3. Descrição da Solução.

3.1. A descrição da solução pretendida para a efetivação da contratação em pauta consta no **tópico VII** do Estudo Tecnico Preliminar que faz parte integrante deste Termo de Referência, em seu anexo I:

4. Requisitos da Contratação.

4.1. Os requisitos para contratação do serviço se faz constante no **tópico III** do Estudo Tecnico Preliminar que faz parte integrante deste Termo de Referência em seu anexo I.

5. Da execução do objeto.

5.1. O setor responsável encaminhará o pedido ao fornecedor de acordo com a previsão de consumo e agendará a data para realização das entregas.

5.2. O prazo de entrega dos itens é de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do pedido de compra pela contratada

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. Os produtos a serem entregues deverão estar acondicionados em embalagens adequadas à proteção e a integridade dos produtos.

5.5. Produtos fora das especificações técnicas ou em desacordo com as exigências contratuais serão considerados inaceitáveis e deverão ser substituídos pela contratada, no **prazo de 2 (dois) dias úteis contados do recebimento da notificação, sem ônus adicional** para a Administração.

5.6. As entregas deverão ser realizadas em nove pontos:

COZINHA PILOTO: Rua João Carniato, nº 165, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo;

E.M. PEDRO SOLDERA: Rua José Gobbo, nº 530, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1398;

E.M. ARLINDO BÉRGAMO: Rua José Gobbo, nº 1087, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1138;

E.M. PE. GIOVANNI FERRETTI: Rua das Acácias, nº 110, Jardim Primavera, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1499;

E.M. PROF. JOSIANE SOLDERA LEITE: Rua Jair Domingues, nº 300, Vila CDHU, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1205;

E.M.E.I. PROF. DELMIRA TERESINHA VILLA GOBBO: Rua Antônio Carniato, nº 468, Vila CDHU, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-2001;

E.M. VITÓRIO BÉRGAMO: Rua Antônio Vicençotto, nº 322, Bairro CDHU, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1519;

CENTRO DE ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO: Rua Dona Beni, nº 474, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1376 e (14) 99613-6692; PROJETO EDUCAÇÃO EM TEMPO INTEGRAL: Rua José Inácio Ribeiro, nº 827, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone: (14) 3386-1626.

5.7. O ponto de entrega elencado na cláusula 5.6, está sujeito a alteração ou incorporação de novos.

5.8. As despesas com transportes, fretes, bem como qualquer outra relacionada à entrega do produto, será de total responsabilidade do fornecedor.

5.9. Quanto à forma de recebimento e aos critérios de aceitação dos produtos, devem-se atentar ao seguinte:

5.9.1. O recebimento dos produtos será realizado na forma do inciso II do art. 140 da Lei nº. 14.133/2021, que compreende:

5.9.2. Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante apresentação de nota fiscal, com verificação posterior da conformidade dos produtos com as exigências contratuais.

5.9.3. Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante apresentação de nota fiscal que comprove o atendimento às exigências editalícias, conforme disposto neste Termo de Referência.

5.9.4. As notas fiscais emitidas, de que trata os itens 5.9.2 e 5.9.3 deverão ser entregues ao departamento de compras, pelo fiscal do contrato após a conferência dos produtos entregues.

5.9.5. Os produtos a serem entregues e especificados na cláusula 1.2. deste Termo de Referência, deverão estar em perfeitas condições de utilização.

5.9.6. A não reposição de eventuais produtos em desacordo com as especificações constantes do Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência, Edital, Contrato ou documento equivalente, no prazo estabelecido neste artefato constitui motivo para rescisão do ajuste, sem prejuízo às sanções previstas legalmente.

5.9.7. Independentemente da aceitação, o fornecedor garantirá a qualidade dos produtos entregues e estará obrigada a substituir aqueles que se apresentarem em desacordo com o estabelecido pela Administração Pública, no prazo descrito na cláusula 5.5 deste Termo de Referência, contados da notificação emitida pelo setor responsável.

5.10. Todos os termos e parâmetros aceitos na execução contratual encontrar-se-ão estabelecidos nos documentos processuais: Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência, Edital e Instrumento de Contratação, devendo as partes se orientarem por meio destes e da

legislação vigente, a fim de garantir, não apenas a entrega inicial, mas também a manutenção e o suporte contínuos ao longo do ciclo de vida do produto.

5.11. Não serão aceitos produtos cuja condições de integridade não estejam satisfatórias.

6. Gestão do Contrato

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, onde cada parte será responsável pelo seu cumprimento ou pelas consequências de sua omissão total ou parcial.

6.2. As comunicações entre a contratante e o fornecedor deverão ser realizadas por escrito, sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim, desde que os envolvidos façam uso do endereço eletrônico indicado nos autos do processo.

6.3. A contratante poderá convocar o representante do fornecedor para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4. Após a assinatura do instrumento de contratação, a contratante poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial com o intuito de apresentar o plano de fiscalização, no qual constarão informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.5. Deverão ser observadas as disposições a seguir sobre a fiscalização do instrumento de contratação:

6.5.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos conforme o disposto no art. 117, caput, da Lei nº 14.133, de 2021.

6.5.2. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato velando para que sejam cumpridas todas as condições nele estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração

6.5.3. Diante do descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.6. Referente à Gestão do Contrato ou do instrumento equivalente, deverão ser observadas as seguintes diligências:

6.6.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, alterações e prorrogações contratuais ou encerramentos;

6.6.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato de todas as ocorrências durante à execução do mesmo e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;

6.6.3. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso;

6.6.4. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de Medição e Pagamento.

7.1. Recebimento Provisório:

7.1.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, juntamente com a nota fiscal, para posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência e na proposta de preços.

7.2. Rejeição dos Produtos:

7.2.1. Os produtos poderão ser rejeitados, tanto integralmente quanto parcialmente, inclusive antes do recebimento provisório, caso não estejam em conformidade com as especificações detalhadas no Termo de Refêrencia e na proposta apresentada.

7.2.2. Nesse cenário, é obrigatória a substituição por produtos adequados, realizada pelo fornecedor contratado, dentro do prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, estipulado na cláusula deste termo de referência.

7.3. Recebimento Definitivo:

7.3.1. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 1 (um) dia útil, a contar do recebimento da nota fiscal pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos entregues.

7.4. Prorrogação do Prazo de Recebimento:

7.4.1. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências editalícias.

7.5. Controvérsias na Execução do Objeto:

7.5.1. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se ao fornecedor a diferença auferida para emissão de Nota Fiscal no tocante à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. Solução de Inconsistências:

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

7.7. Verificação da Nota Fiscal:

7.7.1. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal apresentada contém os elementos necessários e essenciais, tais como:

7.7.1.1. Prazo de validade;

7.7.1.2. A data da emissão;

7.7.1.3. os dados do contrato e do orgão contratante;

7.7.1.4. valor a pagar;

7.7.1.5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.7.2. Havendo erro na apresentação da nota fiscal, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o fornecedor providencie as medidas

saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

7.8. Manutenção das Condições de Habilitação:

7.8.1. A Administração deverá realizar consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital, identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.9. Notificação de Irregularidades:

7.9.1. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.10. Prorrogação do Prazo de Regularização

7.10.1. O prazo de que trata a cláusula 7.9.1 poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.11. Medidas em Caso de Persistência da Irregularidade:

7.11.1. Persistindo a irregularidade, do que se trata a cláusula 7.9.1,o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual, registrando nos autos do processo administrativo correspondente o ocorrido, assegurando ao contratado a ampla defesa.

7.12. Prazo de Pagamento:

7.12.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.13. Forma de Pagamento:

7.13.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo fornecedor.

7.14. Data do Pagamento:

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

7.15. Retenção Tributária

7.15.1. Independentemente do percentual de tributo aplicável, os valores estabelecidos na legislação vigente serão retidos na fonte no momento do pagamento.

7.16. Exceção de retenção de tributos para Optantes do Simples Nacional:

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

8. Forma e Critérios de Seleção do Fornecedor.

8.1. O fornecedor será selecionado por meio de licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, utilizando como critério de julgamento o MENOR PREÇO, tendo como diferença mínima de lance de R$0,01 (um centavo).

8.2. A seleção do fornecedor será realizada conforme os critérios estabelecidos no edital e seus anexos.

8.3. Não serão aplicados os benefícios previstos nos incisos I e III do artigo 48 da Lei Complementar 123/2006, sendo realizado o certame com ampla competição entre as empresas de qualquer porte, conforme descrito no tópico III do Estudo Técnico Preliminar, desde que atendam integralmente às condições operacionais e administrativas estabelecidas no edital e seus anexos.

8.3.1. Permanecem assegurados às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) os benefícios previstos nos artigos 42 ao 45 da Lei Complementar 123/2006, especialmente quanto à regularização fiscal após a declaração de vencedora (após a fase de habilitação) e ao direito de preferência em caso de empate ficto (modalidade de pregão, o intervalo percentual será de até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço), nos moldes previstos no parágrafo § 2º do art. 44 e do art. 45, ambos da lei Complementar 123/2006.

8.4. O licitante que apresentar a proposta mais vantajosa deverá, para se tornar vencedor, comprovar adimplência nos itens de habilitação, jurídica, fiscal, social e trabalhista que serão elencados em edital.

8.4.1. O Licitante deverá apresentar, junto com os documentos de habilitação **licença sanitária válida**, constante no Tópico III, do Estudo Técnico Preliminar, (anexo I deste Termo de Referência).

8.5. O fornecimento do objeto será parcelado de acordo com a necessidade do setor solicitante.

9. Estimativas do Valor da Contratação.

9.1. A estimativa do valor da aquisição foi embasada na pesquisa de mercado, cujo resultado está detalhado no anexo I, parte integrante do Estudo Técnico Preliminar, resultado este que manter-se-á em sigilo.

9.2. Os valores serão mantidos em sigilo até a fase negociação, servindo como referência para estabelecer o preço máximo aceitável.

9.2.1. O objetivo de manter os valores em sigilo é assegurar que os preços praticados estejam alinhados com os custos reais dos fornecedores, promovendo assim uma composição justa e transparente do preço final.

9.3. Os preços ofertados poderão ser alterados ou atualizados em decorrências de eventuais reduções dos preços praticados no mercado ou de fatos que elevem os custos dos produtos, tais como:

9.3.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do instrumento contratual tal como pactuado, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.3.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

9.4. Somente serão reajustados os preços registrados quando forem respeitados: a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação.

10. Adequação Orçamentária

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 020320
FUNCIONAL PROGRAMÁTICA: 12.306.1201.2508.0000
ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00
FICHAS: 88

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após

aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. Indicação do Fiscal do Contrato

11.1. A fiscalização do contrato ficará a cargo da funcionária: Fredna Regina Vaz.

12. Indicação da Gestora do contrato.

12.1. A gestão do contrato ficará a cargo da funcionária: Lenita de Fátima Romano Bérgamo.

Taguaí, 30 de junho de 2025.

_____
Fredna Regina Vaz
Supervisora do Departamento de Alimentação e Nutrição

_____
Lenita de Fátima Romano Bérgamo
Coordenadora Municipal da Saúde

Após análise minuciosa do termo de referência, decido:

- ☐ aprová-lo.
- ☐ rejeitá-lo.
- ☐ aceitá-lo com ressalvas.

Eder Carlos Fogaça da Cruz
Prefeito Municipal de Taguaí

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO PREPARO DA MERENDA ESCOLAR.

INTRODUÇÃO

Trata-se, este instrumento, de estudo técnico preliminar exarado pela Secretaria Municipal de Educação, pertencente a Prefeitura Municipal de Taguaí, com base nas disposições contidas no § 1º, do art. 18, da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, com a finalidade de realizar uma análise criteriosa e detalhada para fornecer informações sólidas e fundamentadas para embasar a tomada de decisões em relação à AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO PREPARO DA MERENDA ESCOLAR.

Anexos que fazem parte deste Estudo Técnico Preliminar:

1. Anexo I – estimativa de custo (sigiloso)

2. Anexo II – memória de cálculo.

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade contínua de aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao preparo da merenda escolar no âmbito do Município de Taguaí/SP, sob responsabilidade da Cozinha Municipal. O objetivo é garantir a oferta regular, segura e nutricionalmente adequada das refeições servidas aos alunos da rede pública municipal de ensino.

A alimentação escolar constitui um direito assegurado aos estudantes da educação básica, sendo parte fundamental do processo de aprendizagem e do desenvolvimento integral dos alunos. Dessa forma, torna-se imprescindível assegurar a aquisição de alimentos com qualidade, validade adequada e em consonância com os padrões nutricionais estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regulamentado pela **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009,** e pelas

resoluções do **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).**

A referida legislação estabelece as diretrizes para o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica pública, prevendo que os gêneros alimentícios devem respeitar padrões nutricionais, sanitários e de qualidade, além de contemplar a aquisição de produtos que contribuam com hábitos alimentares saudáveis e respeitem a cultura alimentar local.

Os gêneros alimentícios estocáveis — tais como arroz, feijão, açúcar, sal, óleo vegetal, leite em pó, macarrão, enlatados, farináceos, entre outros — são essenciais para a composição dos cardápios planejados pela equipe de nutrição, por sua versatilidade, durabilidade e importância nutricional. A aquisição desses itens visa suprir a demanda ao longo do ano letivo, considerando o calendário escolar, o número de alunos atendidos e a capacidade de armazenamento da Cozinha Municipal.

A regularidade e a previsibilidade no fornecimento desses produtos são fundamentais para evitar a descontinuidade no serviço de alimentação escolar, garantir o planejamento das refeições e assegurar que todas as unidades escolares do Município de Taguaí/SP sejam abastecidas de forma eficiente, contribuindo diretamente para o bem-estar e o desempenho educacional dos estudantes.

Ademais, não é ocioso frisar que boa parte dos alunos da rede pública valem-se da merenda escolar como refeição principal do dia, dada a falta de alimentação saudável em casa ou por incompatibilidade de horários entre o período escolar e a jornada de trabalho dos pais.

II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação encontra guarida na Lei Municipal nº 1173/2021, que dispõe sobre o Plano Plurianual do Município de Taguaí, para o período de 2022 a 2025 e na Lei Orçamentária Anual n° 1243/2024.

III – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Assegurar uma alimentação saudável, segura e adequada aos alunos da rede pública de ensino constitui uma prioridade fundamental para as instituições educacionais. Para garantir a qualidade dos alimentos servidos na merenda escolar, torna-se imprescindível estabelecer critérios rigorosos na seleção das empresas fornecedoras de gêneros alimentícios **estocáveis.**

Tais critérios têm como finalidade não apenas atender às necessidades nutricionais dos estudantes, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), mas também assegurar o cumprimento das normas sanitárias vigentes, a regularidade no

abastecimento e a excelência na prestação do serviço. A seleção de fornecedores confiáveis e comprometidos com a saúde e o bem-estar dos alunos deve observar, entre outros, os seguintes requisitos:

1. Cumprimento da Legislação Sanitária

As empresas responsáveis pela produção, manipulação, armazenamento e revenda dos produtos alimentícios devem estar em conformidade com todas as normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis, garantindo a segurança alimentar ao longo de toda a cadeia de fornecimento.

2. Alvará Sanitário

É obrigatória a apresentação do **Alvará Sanitário vigente**, emitido por órgão competente, que comprove que a empresa está autorizada a operar no ramo alimentício, conforme as exigências legais e sanitárias

3. Controle de Pragas e Vetores

A empresa fornecedora deve manter atenção constante às condições sanitárias de suas instalações e dos veículos utilizados no transporte dos alimentos, adotando medidas preventivas como o controle regular de pragas e vetores, incluindo dedetização e desratização, realizadas por empresa especializada.

4. Compromisso com a Sustentabilidade

As empresas devem adotar práticas sustentáveis ao longo de sua cadeia de fornecimento, com especial atenção ao manejo e à destinação ambientalmente adequada de resíduos sólidos, priorizando a redução de desperdícios e o descarte correto de embalagens.

5. Condições Sensoriais, Macroscópicas e Microscópicas dos Produtos Estocáveis

Não serão aceitos produtos com alterações que comprometam sua qualidade, segurança ou integridade, conforme os critérios abaixo:

a) Características Sensoriais (Organolépticas)

Os produtos estocáveis não devem apresentar sinais de deterioração como alteração de cor, odor rançoso, umidade excessiva, bolor visível, empedramento ou qualquer outra anomalia que indique comprometimento da qualidade e da segurança do alimento.

b) Características Macroscópicas e Microscópicas

Os produtos não devem conter substâncias ou matérias estranhas de qualquer natureza, tais como fragmentos de insetos, pelos, fragmentos metálicos, plásticos ou qualquer outro corpo estranho perceptível a olho nu ou sob inspeção em laboratório.

6. Validade e Condições de Embalagem

Com o intuito de garantir a segurança alimentar, a qualidade dos gêneros alimentícios e evitar o recebimento de itens com prazo de validade reduzido, **todos os produtos entregues deverão possuir, na data da entrega, validade mínima de 06 (seis) meses.**

Durante o período da validade a Contratada deverá arcar com as substituições em decorrência de avarias ou defeitos de fabricação, embalagem ou armazenamento e outros eventos para os quais a Contratante não concorreu.

As substituições necessárias durante o período arrolado deverão ser realizadas pela Contratada, preferencialmente, na unidade onde foi entregue o material, ou outro local indicado pela Contratante, arcando com todos os custos envolvidos.

O prazo para substituição dos materiais será de até 2 (dois) dias úteis, contados a partir da notificação da Contratante. Caso seja necessário prorrogar esse prazo, a Contratada deverá apresentar justificativa ao Fiscal do Contrato no prazo máximo de 12 (doze) horas após a retirada dos materiais.

Os produtos deverão ser apresentados em embalagens originais de fábrica, íntegras, devidamente lacradas, isentas de violação, amassados ou qualquer outro tipo de dano. As embalagens devem conter rotulagem legível e completa, com todas as informações exigidas pela legislação vigente, em especial: data de fabricação, data de validade, número de lote, composição, país ou local de origem e informações nutricionais. A rotulagem dos produtos deverá estar em conformidade com as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, incluindo a RDC n.º 429/2020 e outras normas complementares aplicáveis.

7. Acompanhamento e Fiscalização

Os servidores designados como **Fiscal e Gestor do Contrato** poderão, entre outras atribuições, verificar periodicamente o cumprimento de todos os requisitos acima pelas empresas contratadas, a fim de assegurar a conformidade contratual, a rastreabilidade e a qualidade dos produtos fornecidos.

8. Aplicação da Lei Complementar nº 123/2006 – Tratamento Diferenciado e Favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

Nos termos dos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006, serão assegurados, aos participantes do certame, os benefícios destinados às microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), notadamente:

- o direito à regularização fiscal em até 5 (cinco) dias contados da declaração como vencedor, em conformidade com os artigos 42 e 43;
- a preferência em caso de empate ficto, conforme disposto no § 2º do art. 44 e no art. 45 da referida norma.

Todavia, com base no art. 49, incisos II e III, da mesma Lei Complementar, e considerando as especificidades da contratação em análise, verifica-se que não é vantajosa à Administração Pública a adoção de reserva de cotas ou exclusividade para ME e EPP, conforme as justificativas técnicas a seguir:

Conforme avaliação realizada neste Estudo Técnico Preliminar, a aquisição dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada, com ampla variedade de itens e exigência de fornecimento contínuo, o que requer logística estruturada, pontualidade nas entregas e controle rigoroso da qualidade dos produtos. A divisão do objeto em cotas destinadas exclusivamente a ME e EPP poderia comprometer a eficiência e a continuidade da prestação do serviço público essencial, considerando-se ainda a possibilidade de itens fracassados ou ausência de competitividade suficiente entre os fornecedores locais ou regionais, conforme exige a legislação (mínimo de 3 fornecedores competitivos enquadrados como ME ou EPP sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório).

Além disso, a fragmentação do objeto em cotas específicas representa risco elevado de retrabalho administrativo, incluindo a necessidade de eventuais republicações de edital, adjudicações parciais e esvaziamento de itens, o que causaria atrasos no cronograma da contratação e impacto direto no fornecimento regular da merenda escolar.

Sob o ponto de vista operacional, destaca-se ainda a limitação da equipe técnica do Município de Taguaí, atualmente sobrecarregada com múltiplos processos e contratos em andamento. A gestão de um certame com reserva de cotas implicaria aumento significativo das atividades relacionadas ao julgamento de propostas, acompanhamento contratual e fiscalização de múltiplos fornecedores, o que não é viável diante da atual capacidade administrativa.

Adicionalmente, considerando o caráter emergencial da contratação, em razão da iminente finalização do contrato anterior e da necessidade de garantir a continuidade e qualidade da alimentação escolar, não há tempo hábil para a adoção das providências específicas exigidas para a implementação das cotas com o detalhamento e segurança jurídica necessários.

Dessa forma, opta-se pela não aplicação da reserva de cotas ou exclusividade para ME e EPP, mantendo-se o certame sob a forma de ampla concorrência, sem prejuízo da aplicação integral dos benefícios legais previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

Tal decisão está fundamentada nos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, bem como nas boas práticas da administração pública e nas limitações operacionais e estruturais da realidade local.

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

Considerando o cardápio nutricional (com quantitativo descrito no memorial de cálculo – Anexo II), o consumo anual e a demanda, foram determinadas as quantidades estimadas para aquisição dos produtos conforme descrito abaixo:

Item	Denominação do item	Descrição pormenorizada	Quantidade	Unidade	Quantidade total
1.	**AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ PACOTE 50GR**	AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ PACOTE 50GR: com aspecto de pó, cor amarelo alaranjado, sabor e aromas próprios, isento de substâncias estranhas. Embalado e rotulado conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	2.986	PACOTE	2.986
2.	**ACHOCOLATADO EM PÓ PACOTE DE 1,800KG**	ACHOCOLATADO EM PÓ PACOTE DE 1,800KG: mistura em pó para o preparo de achocolatado enriquecido com vitaminas e minerais: composição: açúcar orgânico, cacau em pó solúvel, sal, vitaminas (a, c, b1, b2, b3 e b6), minerais (ferro, cálcio e zinco) e antiumectante. Características do produto: o produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Organoléptica: - aparência: pó fino; - cor: própria; -odor: próprio; -sabor: próprio. Proteína - mínimo: 3,50g/100g; Valor energético - máximo: 400 kcal/100g; Gorduras totais - máximo: 3,50g/100g; Gorduras saturas - máximo:	1.436	PACOTE	1.436

		1,50g/100g; Sódio - máximo: 200mg/100g; Embalagem: peso líquido de 1,8kg. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.			
3.	**AÇÚCAR CRISTAL PACOTE 5KG**	AÇÚCAR CRISTAL PACOTE 5KG: açúcar obtido por fabricação direta nas usinas, a partir da cana-de-açúcar, na forma cristalizada. Isento de matérias terrosas, de parasitas e de detritos. Embalagem Primária: saco polietileno atóxico, embalagem de 5kg. Embalagem Secundária: deverá ser plástica, transparente, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	419	PACOTE	419
4.	**AMEIXA SECA PACOTE 100GR**	AMEIXA SECA PACOTE 100GR: sem caroço, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos. Embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	3.098	PACOTE	3.098

		Não poderá conter adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
5.	**AMENDOIM CRU PACOTE 500GR**	AMENDOIM CRU PACOTE 500GR: 1ª qualidade, tipo único, produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente de 500gr, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	223	PACOTE	223
6.	**AMIDO DE MILHO PACOTE 500GR**	AMIDO DE MILHO PACOTE 500GR: produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L.). Informação	1.602	PACOTE	1.602

		Nutricional na porção de 100g: Valor Energético 340 kcal; Carboidratos 85g; Proteínas 0,0g; Gorduras Totais 0,0g; Gorduras Saturadas 0,0g; Fibra Alimentar 3g; Sódio 0mg. Embalagem: Saco metalizado ou plástico, resistente, atóxico, com 500 gramas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
7.	**ARROZ AGULHINHA TIPO 1 PACOTE 5KG**	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 PACOTE 5KG: produto obtido de grãos longos, finos, sadios, inteiros; 100% de grãos nobres, premium, com teor de umidade máxima de 14% que foram submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; tipo I; longo e fino, (mínimo de 90% - noventa por cento do peso dos grãos inteiros). O produto deve ser da safra corrente e deverá ser isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional. Deverá conter informação nutricional na porção de 50g: valor energético 174kcal, carboidratos 39g,	6.703	PACOTE	6.703

		proteínas 3,8g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0,9g, sódio 7,9mg, cálcio 16mg, ferro 0,3g, potássio 48,72g, fósforo 48mg, magnésio 17mg, manganês 0,5mg, zinco 0,55mg, niacina 0,91mg, ácido pantotênico 0,39mg, piridoxina 0,08mg e tocoferol 0,10mg. O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente fechada com peso líquido de 5kg. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.			
8.	**ARROZ INTEGRAL TIPO 1 PACOTE 1KG**	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 PACOTE 1KG: classe longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo e substâncias nocivas. Isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos, o produto não deverá apresentar-se empapado após o preparo. O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente fechada, com peso	771	PACOTE	771

		líquido de 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
9.	**AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML**	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML**:** extravirgem, com cor, aroma e sabor característicos, com acidez máxima inferior a 1%, sem sinal de rancificação, isento de quaisquer adulterações ou contaminações, na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. Unidade de 500ml (frasco de vidro escuro). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	2.177	FRASCO	2.177
10.	**BISCOITO DE POLVILHO PACOTE 200GR**	BISCOITO DE POLVILHO PACOTE 200GR: composição obrigatória: polvilho azedo, ovos, gordura vegetal, sal. Composição opcional: podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isenta: de gorduras trans, corantes artificiais e leite. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico e	5.604	PACOTE	5.604

		resistente, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Secundária: embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Embalagem de aproximadamente 200g. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.			
11.	**BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE PACOTE 500GR**	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE PACOTE 500GR: biscoito doce sem recheio, tipo rosquinha sabor chocolate, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, cacau em pó, liquor de cacau, sal, corante, fermento químico, emulsificante e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Isento de gorduras trans. Embalagem primária: saco plástico, atóxico e lacrado, pesando no máximo 500 gramas, com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	2.462	PACOTE	2.462

12.	**BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO PACOTE 500GR**	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO PACOTE 500GR: biscoito doce sem recheio, tipo rosquinha sabor coco, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, coco ralado, sal, fermento químico, emulsificante, aromatizante e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Isento de gorduras trans. Embalagem primária: saco plástico, atóxico e lacrado, pesando no máximo 500 gramas, com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	2.462	PACOTE	2.462
13.	**BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE PACOTE 500GR**	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE PACOTE 500GR: biscoito doce sem recheio, tipo rosquinha sabor leite, composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fécula de mandioca, ovo, gordura vegetal, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, aromatizantes e outros ingredientes permitidos pela	2.462	PACOTE	2.462

		legislação vigente. Isento de gorduras trans. CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária saco plástico, atóxico e lacrado, pesando no máximo 500 gramas, com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.			
14.	**BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL PACOTE 400GR**	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL PACOTE 400GR: biscoito salgado sem recheio, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, açúcar, sal, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio. Deve ser isenta de gorduras trans. Acondicionado em pacote de 400 gramas, dividido em 3 pacotes individuais que preservem a integridade do produto. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	4.221	PACOTE	4.221
15.	**BISCOITO SALGADO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL PACOTE 400GR**	BISCOITO SALGADO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL PACOTE 400GR: biscoito salgado sem recheio, composto de farinha de trigo integral enriquecida	174	PACOTE	174

		com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, açúcar, sal, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio. Deve ser isenta de gorduras trans. Acondicionado em pacote de 400 gramas, dividido em 3 pacotes individuais que preservem a integridade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
16.	**CACAU EM PÓ 100%, SEM AÇÚCAR PACOTE 500GR**	CACAU EM PÓ 100%, SEM AÇÚCAR PACOTE 500GR: solúvel, sem açúcar, 100% cacau. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	3.720	PACOTE	3.720
17.	**CANELA EM PÓ PACOTE 10GR**	CANELA EM PÓ PACOTE 10GR: proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de	615	PACOTE	615

		validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			
18.	**CANJICA BRANCA PACOTE 500GR**	CANJICA BRANCA PACOTE 500GR: 1ª qualidade, em embalagem plástica atóxica transparente de 500g, sem contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	529	PACOTE	529
19.	**COCO RALADO SEM AÇÚCAR PACOTE 100GR**	COCO RALADO SEM AÇÚCAR PACOTE 100GR: coco ralado sem açúcar, embalagem de 100 gramas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	770	PACOTE	770
20.	**COLORÍFICO PACOTE 500GR**	COLORÍFICO PACOTE 500GR: produto a base de farinha de milho e urucum. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento	301	PACOTE	301

		insatisfatório, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: intacta, condicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 500g de peso líquido. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
21.	**CRAVO DA ÍNDIA PACOTE 20GR**	CRAVO DA ÍNDIA PACOTE 20GR: cravo da índia, deve estar íntegro e em boa aparência, o produto deve estar isento de sujidades e micro-organismos. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	309	PACOTE	309
22.	**FARINHA DE AVEIA PACOTE 250GR**	FARINHA DE AVEIA PACOTE 250GR: integral, de boa qualidade, livre de sujidades, com rótulo, validade e informações nutricionais. Ingredientes: farinha de aveia. Embalagem de aproximadamente 250g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	1.084	PACOTE	1.084
23.	**FARINHA DE MANDIOCA PACOTE 500GR**	FARINHA DE MANDIOCA PACOTE 500GR: subgrupo flocos, classe torrada - Tipo 1 - morena. Embalagem pacote de 500 gramas em plástico transparente, atóxico reforçado, fardos de 20 Kg. Validade	3.636	PACOTE	3.636

		mínima: 6 meses a partir da data da entrega. Informações nutricionais na embalagem. Com registro no ministério competente.			
24.	**FARINHA DE MILHO PACOTE 500GR:**	FARINHA DE MILHO PACOTE 500GR: farinha de milho amarela. Composta por matéria prima de primeira qualidade, sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Saco transparente. Embalagem de 500g. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	3.636	PACOTE	3.636
25.	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PACOTE 1KG**	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PACOTE 1KG: tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, contendo em 50g acima de 2,2g de ferro, 75ug ácido fólico, 1,2g fibra. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 1kg. Validade mínima de 6	2.057	PACOTE	2.057

		meses a partir da data de entrega.			
26.	**FEIJÃO BRANCO TIPO 1 PACOTE 500GR**	FEIJÃO BRANCO TIPO 1 PACOTE 500GR: o produto deverá ser de primeira qualidade, estar de acordo com a NTA 02 e 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78); Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008; RDC nº 259/2002 e Resolução FNDE nº 26/2013. Características: grãos novos, inteiros e sãos, de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Embalagem primária: pacote plástico, atóxico, transparente, termosoldado e resistente, contendo 500 gramas, rotulado	2.452	PACOTE	2.452

		de acordo com a legislação vigente, com prazo de validade e lote indeléveis. Embalagem secundária: fardo ou caixa, resistente, reforçado, lacrado. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
27.	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 PACOTE 2KG:**	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 PACOTE 2KG: novo classificado com tipo cores. Grupo I, classe cores tipo I, porção: 60g, (1/4 XÍCARA), constituído de no mínimo 90% de grãos na cor e característica à variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Com umidade máxima de 15%; impurezas e matérias estranhas 2%; valor energético: 210kcal; carboidrato 40g; proteína 13g; gordura total 0,9g; gordura saturada 0,3g; fibra alimentar 13g; gordura trans 0g; sódio 0mg; colesterol 0g; cálcio 79mg; ferro 5,2mg. O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente fechada com peso líquido de 2kg. Validade mínima de 3	8.868	PACOTE	8.868

		meses a partir da data de entrega.			
28.	**FEIJÃO PRETO TIPO 1 PACOTE 1KG:**	FEIJÃO PRETO TIPO 1 PACOTE 1KG: feijão Preto tipo I, não excedendo 15% de umidade e 0,5% de impurezas e materiais estranhos. Natural constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Composição nutricional por porção de 60g: VCT: 184 Kcal, Carboidratos 32g, Proteínas 14g, Fibras 16g, Sódio 5mg. Embalagem Primária: Saco de polietileno transparente. Embalagem individual 1Kg. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	3.402	PACOTE	3.402
29.	**FERMENTO EM PÓ 250GR**	FERMENTO EM PÓ 250GR: ingredientes: pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocálcio, acondicionado em embalagem plástica com tampa, resistente,	120	POTE	120

		atóxica e lacrada, hermeticamente fechada, pesando 250 gramas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
30.	**FUBÁ PACOTE 500GR**	FUBÁ PACOTE 500GR: fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico. Deverá conter na sua informação nutricional na porção de 50g: Valor Energético 170 kcal, Carboidratos 37g, Proteínas 3,4g, Gorduras totais 0,9g, Fibra alimentar 2,4g e Sódio 0mg. Embalagem 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	7.698	PACOTE	7.698
31.	**GELATINA EM PÓ SEM SABOR INCOLOR PACOTE 24GR**	GELATINA EM PÓ SEM SABOR INCOLOR PACOTE 24GR: produto e embalagem atendendo as normas vigentes.	120	PACOTE	120
32.	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL EMBALAGEM 170GR**	IOGURTE NATURAL INTEGRAL EMBALAGEM 170GR: iogurte natural integral, obtido de leite pasteurizado e fermento lácteo, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem corantes, sem adição de açúcar, com apenas dois ingredientes na composição (leite e fermento), com consistência cremosa	9.361	UNIDADE	9.361

		ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade máxima de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.			
33.	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL ZERO LACTOSE EMBALAGEM 170GR**	IOGURTE NATURAL INTEGRAL ZERO LACTOSE EMBALAGEM 170GR: iogurte natural integral sem lactose, obtido de leite e fermento lácteo com adição da enzima lactase, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem corantes, sem adição de açúcar. Consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade máxima de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,	515	UNIDADE	515

		procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.			
34.	**LEITE DE CÔCO DE 200ML**	LEITE DE CÔCO DE 200ML: leite de côco em embalagem com 200 ml. Produto e embalagem atendendo as normas vigentes. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	2.708	FRASCO	2.708
35.	**LEITE DE SOJA 1LITRO**	LEITE DE SOJA 1LITRO: deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% derivados de leite de vaca, 0% colesterol e 0% adição de açúcares. Fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, devendo possuir o mínimo de 240mg de cálcio para uma porção de 200ml do produto, embalagem de 1L. Na embalagem devem constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.	3.897	LITRO	3.897
36.	**LEITE EM PÓ INTEGRAL**	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO	2.048	PACOTE	2.048

	INSTANTANEO PACOTE 400GR	PACOTE 400GR: leite em pó integral instantâneo, embalagem de 400 gramas. Produto desidratado, constituído por leite integral e instantâneo com no mínimo 6 vitaminas: a, b2, b6, c, d, pp e os minerais: ferro, zinco e manganês, contendo o mínimo de 2,65mg de manganês e 53mg de vitamina c em 100gramas, apto à alimentação humana por processos tecnológicos adequados, necessitando somente da adição de água para o seu preparo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e em especial com a Resolução rdc nº 12, de 02/01/01 - Anvisa/ms; Resolução rdc nº 175, de 08/07/03 - Anvisa/ms; Resolução rdc nº 259, de 20.09.02 - Anvisa/ms; Resolução rdc nº 359 e 360, de 23.12.2003 - Anvisa/ms; Resolução rdc nº 273 de 23/09/2005; Portaria nº 369 de 04/09/1997; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 do ma; Decreto nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623/01. O produto			

		deve conter o número do registro no Ministério da Agricultura (sif / sisp ou sim) com o devido carimbo de inspeção. Com aparência de pó fino, Cor amarela claro, Cheiro próprio, sem adição de açúcar. O rendimento mínimo por pacote do produto deve ser de 15 porções de 200 ml. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.			
37.	**LEITE LONGA VIDA INTEGRAL 1LITRO**	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL 1LITRO: leite UHT. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 90 dias.	2.320	LITRO	2.320
38.	**LEITE LONGA VIDA SEM LACTOSE 1LITRO**	LEITE LONGA VIDA SEM LACTOSE 1LITRO: leite UHT livre de lactose. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 90 dias.	3.897	LITRO	3.897
39.	**LEITE VEGETAL 1LITRO**	LEITE VEGETAL 1LITRO: bebida	1.200	LITRO	1.200

		vegetal de amêndoas, amendoim ou castanha de caju, sem gomas, sem conservantes, sem adição de açúcares, sem adoçantes, sem aromatizantes e espessantes. Não conter derivados de leite. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.			
40.	**LENTILHA TIPO 1 PACOTE 500GR**	LENTILHA TIPO 1 PACOTE 500GR: de boa qualidade, com grãos inteiros e sadios, isenta de materiais terrosos e sujidades. Embalagem de 500g e com prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega do produto.	1.247	PACOTE	1.247
41.	**MACARRÃO AVE MARIA MIÚDO PACOTE 500GR**	MACARRÃO AVE MARIA MIÚDO PACOTE 500GR: principal ingrediente: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, podendo conter ovos. Pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.	1.357	PACOTE	1.358
42.	**MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO SEM GLÚTEN PACOTE COM 500GR**	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO SEM GLÚTEN PACOTE COM 500GR: ingredientes da massa de arroz. Embalagem	52	PACOTE	52

		de 500 gramas. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.			
43.	**MACARRÃO PARAFUSO PACOTE 500GR**	MACARRÃO PARAFUSO PACOTE 500GR: principal ingrediente: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, podendo conter ovos. Pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.	5.209	PACOTE	5.209
44.	**MACARRÃO PENNE PACOTE 500GR**	MACARRÃO PENNE PACOTE 500GR: principal ingrediente: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, podendo conter ovos. Pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.	5.209	PACOTE	5.209
45.	**MARGARINA; COM SAL E SEM GORDURA TRANS POTE 500GR**	MARGARINA; COM SAL E SEM GORDURA TRANS POTE 500GR: produto de 1ª qualidade, composto de óleos vegetais líquidos e interesterificados (acima de 65% de	3.197	POTE	3.197

		lipídios), água, sal, leite em pó desnatado reconstituído e/ou soro de leite em pó reconstituído, vitamina A (15.000 UI/kg) e betacaroteno, estabilizantes lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, antioxidante EDTA cálcio dissódico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. ISENTO DE GORDURAS TRANS E GLÚTEN. Embalagem: pote plástico, atóxico e resistente, fechado com lacre de alumínio ou similar e tampa plástica, deverá pesar 500 gramas cada unidade e ser reembalado em caixa de papelão reforçado com 12 unidades. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega no setor requisitante.			
46.	**MILHO PARA PIPOCA PACOTE 500GR**	**MILHO PARA PIPOCA PACOTE 500GR:** milho, grãos de 1ª qualidade, beneficiado, limpo. Embalagem Primária: saco de polietileno, resistente, atóxico, selado. Embalagem de 500 g. Embalagem	1.948	PACOTE	1.948

		Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade: mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
47.	**ÓLEO DE SOJA 900ML**	ÓLEO DE SOJA 900ML: refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. Isento de mistura de outros óleos, gorduras e matérias estranhas ao produto. Embalagem Primária: Frascos Plásticos transparentes. Embalagem PET de 900ml. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade: mínima de 12 meses a partir da entrega.	6.059	FRASCO	6.059
48.	**ORÉGANO DESIDRATADO PACOTE 100GR**	ORÉGANO DESIDRATADO PACOTE 100GR: sem sujidades, acondicionado em embalagens plásticas de 100 gramas. O rótulo deve conter a denominação da especiaria, data de	1.793	PACOTE	1.793

		fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
49.	**OVO DE GALINHA DÚZIA**	OVO DE GALINHA DÚZIA: ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55 g por unidade, e 660 g por dúzia, conforme Decreto Lei 3748, de 12/07/93. Embalagem: Deve estar embalado em bandeja descartável, com capacidade para 12 ovos, com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado de Inspeção Estadual (SIE) Ou Federal (SIF). Validade: mínimo 30 dias da data de entrega.	8.109	DÚZIA	8.109
50.	**PÃO DE FORMA FATIADO TIPO INTEGRAL PACOTE 500GR**	PÃO DE FORMA FATIADO TIPO INTEGRAL PACOTE 500GR: composto de no mínimo 50% farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, o	119	PACOTE	119

		produto deverá estar de acordo com a NTA 47, Resolução FNDE nº 26/2013, Resoluções RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, sem corantes de qualquer natureza em sua formulação. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e demais ingredientes, desde que permitidos por legislação e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Sem gordura trans. Aspecto: massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo. Não deverá apresentar grumos duros, pontos escuros ou avermelhados. Deverá estar fatiado. Cor, sabor, formato e cheiro próprios. Cada fatia deverá pesar 25 gramas. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente e resistente, contendo			

		500g. Rotulagem: deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega.			
51.	**PÃO DE FORMA FATIADO TIPO SEM GLÚTEN E LEITE 200GR**	PÃO DE FORMA FATIADO TIPO SEM GLÚTEN E LEITE 200GR: produto elaborado com ingredientes isentos de glúten, trigo e leite, como: água, amido de milho, farinha de arroz, fécula de mandioca, fibra vegetal, farinha de chia, óleo de soja, sal, ácido cítrico, espessante, emulsificante, aroma natural, fermento biológico. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, entre 200 e 300 gramas. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos. Reposição do produto: no caso de alteração	294	PACOTE	294

		do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.			
52.	**PÃO DE FORMA FATIADO TIPO TRADICIONAL PACOTE 500GR**	PÃO DE FORMA FATIADO TIPO TRADICIONAL PACOTE 500GR: o produto deverá estar de acordo com a NTA 47, Resolução FNDE nº 26/2013, Resoluções RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, sem corantes de qualquer natureza em sua formulação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e demais ingredientes, desde que permitidos por legislação e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Sem gordura trans. Aspecto: massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo. Não deverá apresentar grumos duros, pontos escuros ou avermelhados. Deverá	2.327	PACOTE	2.327

		estar fatiado. Cor, sabor, formato e cheiro próprios. Cada fatia deverá pesar 25 gramas. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente e resistente, contendo 500g. Rotulagem: deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega.			
53.	**POLVILHO AZEDO PACOTE 500GR**	POLVILHO AZEDO PACOTE 500GR: produto amiláceo extraído das raízes de mandioca (*Manihot utilissima*), de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos ou larvas, em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isento de adulterações ou contaminações, excelente para biscoitos e pão de queijo. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	357	PACOTE	357

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO

54.	**POLVILHO DOCE PACOTE 500GR**	POLVILHO DOCE PACOTE 500GR: produto amiláceo extraído das raízes de mandioca (*Manihot utilissima*), de 1ª qualidade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	357	PACOTE	357
55.	**QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO**	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO: produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de vaca, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten e gordura trans. Em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias.	4.218	KG	4.218

		Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Validade: deverá ter validade mínima de 45 dias a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.			
56.	**REQUEIJÃO CREMOSO POTE 200 GR**	REQUEIJÃO CREMOSO POTE 200 GR: produto de primeira qualidade, com sabor, cor e odor	9.774	POTE	9.774

		característico. Textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de no máximo 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto sem glúten e gordura trans. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.			
57.	**SAGU PACOTE 500GR**	SAGU PACOTE 500GR: produto preparado a partir do amido de mandioca com forma de grânulos redondos. Embalagem primária de polietileno transparente de 500 gramas com identificação do produto dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6	263	PACOTE	263

		meses a partir da data de entrega.			
58.	**SAL REFINADO IODADO PACOTE 1KG**	SAL REFINADO IODADO PACOTE 1KG: sal refinado, iodato de potássio. O produto deverá ser entregue em sacos de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, lacrado, com peso líquido de 1 kg, tendo dupla embalagem, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento e com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e o nº do lote e de registro no órgão competente. O produto entregue não deverá ter validade menor que 6 meses a partir da entrega.	1.972	KG	1.972
59.	**TRIGO PARA QUIBE PACOTE 500GR**	TRIGO PARA QUIBE PACOTE 500GR: produto obtido a partir do cozimento, secagem e moagem do trigo em grãos. Isento de insetos, impurezas, materiais e odores estranhos ou impróprios; livre de mofo ou fermentação. Embalagem primária: saco polietileno atóxico resistente termossoldado –	1.350	PACOTE	1.350

		mínimo de 0,5kg. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Validade: mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
60.	**UVA PASSA PACOTE 100GR**	UVA PASSA PACOTE 100GR: preta ou branca, sem semente, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos. Embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Não poderá conter adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. livre de fungos; embalagem hermeticamente	3.098	PACOTE	3.098

		fechada e rotulada conforme legislação vigente.			
61.	**VINAGRE DE ALCOOL 750ML**	VINAGRE DE ALCOOL 750ML: vinagre de Álcool, Água, Conservante Metabissulfito de Potássio INS 224. Embalagem Primária: Plástico atóxico transparente. 750ml. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade: mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade.	5.752	FRASCO	5.752

Com base nas últimas contratações, foi realizado um levantamento de mercado visando avaliar as opções disponíveis para a **aquisição de gêneros alimentícios estocáveis,** levando em consideração critérios como **qualidade, procedência, validade, rotulagem adequada e conformidade com as boas práticas de armazenagem e transporte.**

Empresas Locais do Município

As empresas locais do Município de Taguaí/SP são atualmente fornecedoras de diversos itens estocáveis por meio de processos licitatórios anteriores, destacando-se pela regularidade no fornecimento, pela conformidade com os requisitos sanitários e pela qualidade dos produtos entregues. Até o momento, não há registros de não conformidades relacionadas à integridade, prazo de validade ou acondicionamento dos produtos fornecidos.

Outras Empresas do Mercado

Além das fornecedoras locais, há disponibilidade de outras empresas no mercado, dentro e fora do município, que oferecem produtos compatíveis com as exigências

estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Por meio de processo licitatório, será possível verificar as **referências comerciais, documentação sanitária, capacidade técnica, certificações de qualidade e experiência no fornecimento de alimentos estocáveis** a órgãos públicos.

Resultado da Análise

Após análise criteriosa das opções de fornecimento, concluiu-se que tanto as empresas locais quanto aquelas de outras regiões demonstram viabilidade para execução do objeto, desde que atendam integralmente às exigências dispostas no edital, em especial no que se refere à **adequação dos produtos às especificações técnicas, prazo de validade mínimo exigido, rotulagem legível e integridade das embalagens**.

A capacidade logística das empresas também será um fator determinante, considerando que a entrega dos produtos deverá ser realizada de acordo com as necessidades da Cozinha Municipal, respeitando os **cronogramas de entrega, locais previamente definidos e horários estipulados** no edital. Para isso, é imprescindível que os fornecedores apresentem estrutura operacional adequada, com veículos higienizados e armazenamento compatível com as normas sanitárias.

Para as empresas locais, a participação neste processo representa uma oportunidade de **reforçar sua presença no mercado público e contribuir com a economia local**. Para as demais empresas do mercado, a licitação representa uma possibilidade de **ampliar sua atuação e estabelecer novos vínculos comerciais com a Administração Pública.**

Independentemente da origem do fornecedor, é essencial que todos mantenham como prioridade o **compromisso com a qualidade dos produtos, a segurança alimentar, o cumprimento dos prazos contratuais e a transparência na relação com o poder público.** Tais condutas são fundamentais para garantir o êxito da parceria e a eficiência do fornecimento da alimentação escolar no Município de Taguaí/SP.

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Para fins de orçamento e análise mais vantajosa, o levantamento de mercado foi realizado com base em **pesquisas de preços junto a fornecedores locais do município** e em **consultas ao**

banco de dados do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme previsto na legislação vigente.

Também foi realizada análise crítica dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, desconsiderando-se os preços inexequíveis ou excessivamente elevados.

A estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, foi elaborada meticulosamente, considerando as particularidades do item a ser contratado e os custos associados à sua contratação. Com o intuito de salvaguardar a confidencialidade das informações sensíveis e promover a equidade no processo licitatório, a estimativa do valor da contratação será mantida em anexo (Anexo I do Estudo Técnico Preliminar – Estimativa do Valor de Contratação) de forma sigilosa, e tornar-se-á pública após a fase de lances, servindo como referencial de valor máximo aceito. Essa medida é essencial para proteger os interesses da administração pública e garantir a economicidade no processo licitatório.

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Comprovada a necessidade dos gêneros alimentícios estocáveis para a composição da Merenda Escolar, visto que são itens imprescindíveis para garantir uma alimentação diária, de qualidade, nutritiva e saudável aos alunos da rede pública de ensino do Município de Taguaí/SP, apresenta-se como a melhor solução a contratação de empresa especializada para seu fornecimento, conforme as necessidades detalhadas neste estudo técnico preliminar, visando o melhor aproveitamento dos recursos públicos através da aquisição de produtos de qualidade e preço justo.

Condições para o fornecimento dos itens:

-Entregar os produtos conforme a demanda da Contratante;

- Realizar a entrega no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento do pedido enviado pelo setor;

- Realizar as entregas em horário comercial e determinado pelo setor responsável, exceto entre as 9h e 30min e 11h e das 14h às 16h e 30 min, pois são horários reservados para servir a merenda e não haverá servidor disponível para receber os produtos;

- Há possibilidade de aumento no número de pontos de entrega, porém atualmente são nove pontos de entrega no município de Taguaí-SP, conforme descrito a seguir:

COZINHA PILOTO: Rua João Carniato, nº 165, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo;

E.M. PEDRO SOLDERA: Rua José Gobbo, nº 530, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1398;

E.M. ARLINDO BÉRGAMO: Rua José Gobbo, nº 1087, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1138;

E.M. PE. GIOVANNI FERRETTI: Rua das Acácias, nº 110, Jardim Primavera, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1499;

E.M. PROF. JOSIANE SOLDERA LEITE: Rua Jair Domingues, nº 300, Vila CDHU, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1205;

E.M.E.I. PROF. DELMIRA TERESINHA VILLA GOBBO: Rua Antônio Carniato, nº 468, Vila CDHU, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-2001;

E.M. VITÓRIO BÉRGAMO: Rua Antônio Vicençotto, nº 322, Bairro CDHU, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1519;

CENTRO DE ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO: Rua Dona Beni, nº 474, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone (14) 3386-1376 e (14) 99613-6692;

PROJETO EDUCAÇÃO EM TEMPO INTEGRAL: Rua José Inácio Ribeiro, nº 827, Centro, Taguaí, Estado de São Paulo, Fone: (14) 3386-1626.

Será necessário que as empresas licitantes forneçam, através dos documentos solicitados para participação no certame, seus endereços de e-mail e números de celular usados para receber os pedidos de compras emitidos pela Administração e, caso essas informações prestadas venham a ser alteradas, após a contratação, a empresa deverá comunicar previamente à Administração.

Na solicitação de produtos, serão especificados os itens necessários, a quantidade desejada, a data, o horário e o local de entrega, devendo as empresas contratadas seguir essas informações para realização da entrega dos produtos solicitados.

Os produtos deverão ser entregues conforme descrito no edital e seus anexos pois, caso contrário, a contratada deverá substituí-lo e reparar prejuízos causados à contratante ou a terceiros decorrentes de falhas nos produtos, na entrega, na fabricação, no armazenamento ou na distribuição e, em caso de descumprimento desse acordo, ficará a contratada sujeita a rescisão contratual e a aplicação das sanções prevista no processo licitatório e na legislação vigente.

Para garantir a execução adequada do contrato, o Código de Defesa do Consumidor (Lei Nº 8.078/1990) será aplicável, conforme necessário.

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

No caso específico da aquisição de gêneros alimentícios estocáveis destinados ao preparo da merenda escolar, **o parcelamento da entrega é plenamente justificado** por fatores logísticos e operacionais, notadamente:

- A **inexistência de espaços físicos adequados nas unidades escolares** para armazenagem de grandes volumes de alimentos, o que inviabiliza o recebimento de toda a demanda de forma concentrada;
- A **diversidade e a natureza dos itens**, que requerem controle rígido de validade e condições de armazenamento, especialmente em ambientes escolares com estrutura limitada;
- A **possibilidade de atendimento sob demanda**, conforme cronograma definido pela Cozinha Piloto e setores requisitantes, promovendo melhor controle de estoque e redução de perdas;
- A **otimização do fluxo logístico das empresas fornecedoras**, que poderão realizar as entregas de forma escalonada, respeitando a capacidade operacional e as necessidades reais das unidades escolares.

Diante disso, o parcelamento da entrega dos produtos é medida essencial para a continuidade, eficiência e segurança do serviço de alimentação escolar, assegurando a adequação entre o fornecimento e a capacidade de recepção e armazenamento dos itens.

.

IX - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação busca atender, de forma contínua e eficiente, às demandas da Secretaria Municipal de Educação por gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar, garantindo alimentação saudável, segura e adequada aos alunos da rede pública municipal de ensino.

1. Resultados Pretendidos em Termos de Economicidade:

A proposta contempla medidas técnicas e administrativas que visam à redução de custos diretos e indiretos com a aquisição de gêneros de consumo. Dentre as estratégias adotadas, destacam-se:

- Planejamento centralizado da demanda, com base em consumo histórico e estimativas fundamentadas, evitando aquisições desnecessárias ou urgentes, que implicam preços mais elevados;

- Parcelamento por itens, conforme demonstrado no tópico VIII, visando maior competitividade e, consequentemente, redução no valor;

- Contratação com entrega parcelada e sob demanda, minimizando riscos de vencimento dos produtos e otimizando o armazenamento físico;

- Padronização de especificações técnicas, o que facilita a comparação entre fornecedores e evita direcionamentos indevidos.

Essas medidas colaboram para a obtenção do **melhor custo-benefício** e garantem a eficiência do gasto público, em consonância com os princípios da economicidade e da vantajosidade estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

2. Otimização de Recursos Humanos, Materiais e Financeiros:

A racionalização da contratação também permite ganhos nos seguintes aspectos:

- Recursos humanos: a adoção de editais padronizados e de metodologia já consolidada reduz o tempo da equipe técnica envolvida no processo licitatório e de fiscalização contratual;

- Recursos materiais: a entrega sob demanda reduz a necessidade de grandes estoques, otimizando espaços físicos e reduzindo perdas por deterioração ou validade vencida;

- Recursos financeiros: o planejamento permite melhor alocação orçamentária, evitando empenhos emergenciais ou fragmentação injustificada das despesas.

A estratégia de contratação delineada neste Estudo Técnico Preliminar permitirá a obtenção de **resultados eficientes**, tanto do ponto de vista **financeiro** quanto da **gestão de recursos internos**, contribuindo para uma atuação administrativa mais transparente, econômica e orientada à obtenção do melhor valor para o interesse público.

X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Considerando o histórico bem-sucedido da equipe em contratos anteriores, aliado à eficácia das práticas existentes de gestão de contratos e à ausência de requisitos ou desafios extraordinários no contrato em questão, é possível concluir que não há necessidade de adotar providências prévias à celebração do contrato.

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se verifica a necessidade de contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica a existência de impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores e à política de sustentabilidade ambiental.

Consumo Eficiente de Recursos

A Administração buscará compatibilizar a quantidade de itens adquiridos com o consumo real, de forma a evitar desperdícios e a necessidade de descarte por vencimento. Serão adotadas medidas como:

- Controle de estoque e consumo, permitindo melhor planejamento de futuras aquisições;

- Orientações internas de uso racional de materiais, promovendo a conscientização dos servidores quanto à redução de desperdícios.

Descarte Adequado

Considerando o ciclo de vida dos produtos adquiridos e seus resíduos, a Administração observará os seguintes procedimentos:

- Separação e descarte correto de embalagens plásticas, metálicas e papéis, com destinação para coleta seletiva, quando disponível;

- Encaminhamento de resíduos recicláveis à cooperativa de reciclagem, promovendo a inclusão social e a destinação ambientalmente adequada dos materiais.

XIII - ANÁLISE DOS RISCOS

A análise de riscos apresentada a seguir visa identificar, avaliar e propor medidas preventivas e mitigadoras para os principais riscos relacionados ao processo licitatório e à execução contratual para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar, assegurando a regularidade, eficiência e continuidade da alimentação nas unidades escolares da rede pública municipal.

Risco 1: Fracasso de itens licitados por ausência de fornecedores habilitados

- **Probabilidade:** Média
- **Impacto:** Alto
- **Nível de Risco:** Alto
- **Medidas Mitigadoras:**
    - Realizar pesquisa prévia de mercado com ampla divulgação do certame.
    - Elaborar edital com critérios claros e acessíveis.

- Divulgar em plataformas oficiais e regionais para atrair maior número de interessados.
- Considerar a viabilidade de subdivisão dos itens/lotes conforme perfil do mercado local.

Risco 2: Atraso nas entregas comprometendo o preparo das refeições

- **Probabilidade:** Média
- **Impacto:** Alto
- **Nível de Risco:** Alto
- **Medidas Mitigadoras:**
  - Incluir cláusulas contratuais com prazos definidos e penalidades por atraso.
  - Estabelecer cronograma de entregas com folga operacional.
  - Acompanhar ativamente os pedidos e prazos por meio do fiscal do contrato.
  - Prever convocação de segundo colocado ou aquisição emergencial, se necessário.

Risco 3: Entrega de produtos fora do padrão de qualidade ou com validade reduzida

- **Probabilidade:** Média
- **Impacto:** Alto
- **Nível de Risco:** Alto
- **Medidas Mitigadoras:**
  - Exigir validade mínima de 6 meses.
  - Exigir rotulagem completa, conforme legislação da ANVISA.
  - Realizar inspeção rigorosa no recebimento dos itens.
  - Estabelecer cláusulas de substituição obrigatória em até 2 dias úteis.

Risco 4: Sobrecarga administrativa com fiscalização de múltiplos fornecedores (caso de cotas ME/EPP)

- **Probabilidade:** Alta
- **Impacto:** Médio
- **Nível de Risco:** Alto
- **Medidas Mitigadoras:**
  - Avaliar a real viabilidade técnica e administrativa da adoção de cotas.

- Justificar formalmente a não aplicação de cotas, com base no art. 49 da LC 123/2006.
- Manter certame em ampla concorrência, assegurando os benefícios previstos nos arts. 42 a 45.
- Planejar a gestão contratual com foco em racionalização da fiscalização.

Risco 5: Descontinuidade no fornecimento de gêneros alimentícios

- **Probabilidade:** Baixa
- **Impacto:** Alto
- **Nível de Risco:** Médio
- **Medidas Mitigadoras:**
  - Analisar a capacidade técnica e financeira do fornecedor na fase de habilitação.
  - Estabelecer cláusulas de penalidade e substituição imediata do item.
  - Prever possibilidade de convocação do segundo colocado.
  - Realizar controle rigoroso de estoque para antecipar reposições.

Risco 6: Impugnação ao edital por falha na descrição técnica

- **Probabilidade:** Média
- **Impacto:** Médio
- **Nível de Risco:** Médio
- **Medidas Mitigadoras:**
  - Contar com apoio técnico da equipe de nutrição escolar para elaborar as especificações.
  - Utilizar modelos e referências de aquisições anteriores.
  - Submeter os documentos ao setor jurídico para validação antes da publicação.

Risco 7: Planejamento inadequado das quantidades ou itens desnecessários

- **Probabilidade:** Baixa
- **Impacto:** Médio
- **Nível de Risco:** Médio
- **Medidas Mitigadoras:**

- Levantamento detalhado de consumo anual com base em histórico e estimativa por aluno.
- Participação da equipe de nutrição escolar no dimensionamento da demanda.
- Permitir aquisições de forma parcelada, conforme necessidade.

Risco 8: Fornecedor não conseguir atender demandas adicionais ou emergenciais

- **Probabilidade:** Baixa
- **Impacto:** Médio
- **Nível de Risco:** Baixo
- **Medidas Mitigadoras:**
  - Prever, no contrato, a possibilidade de acréscimos dentro do limite legal de 25%.
  - Avaliar capacidade logística do fornecedor no processo de habilitação.
  - Gerenciar o estoque escolar com margem de segurança.

Risco 9: Orçamento inadequado ou defasado, impedindo a contratação

- **Probabilidade:** Média
- **Impacto:** Alto
- **Nível de Risco:** Alto
- **Medidas Mitigadoras:**
  - Pesquisa de preços atualizada e diversa, conforme art. 23 da Lei nº 14.133/2021.
  - Considerar diferentes fontes (Painel de Preços, Ata de Registro, Contratações similares).
  - Previsão orçamentária com margem para ajustes.

Risco 10: Falta de fiscais capacitados para acompanhamento e recebimento

- **Probabilidade:** Média
- **Impacto:** Médio
- **Nível de Risco:** Médio
- **Medidas Mitigadoras:**
  - Designar fiscal formalmente e promover capacitação prévia.
  - Elaborar checklists e modelos de verificação de conformidade.

- Estabelecer comunicação clara entre fiscal e gestor do contrato.

XIV - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

Conclui-se que a **contratação por meio de Pregão Eletrônico**, com entrega parcelada, representa a solução **tecnicamente adequada, juridicamente segura e operacionalmente viável** para o atendimento da necessidade da Secretaria Municipal de Educação, no tocante à alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal de ensino.

A medida se encontra **alinhada aos princípios da economicidade, eficiência, isonomia, competitividade e interesse público**, conforme disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, além de atender aos requisitos nutricionais estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A contratação permitirá que o Município de Taguaí assegure o fornecimento contínuo e seguro da merenda escolar, respeitando o planejamento alimentar, os cronogramas escolares e a capacidade real das unidades requisitantes. Também representa solução eficaz para mitigar riscos de vencimento de produtos, sobrecarga de estoque e interrupção do serviço essencial.

Portanto, diante da fundamentação técnica, legal e operacional apresentada neste Estudo Técnico Preliminar, **a contratação ora proposta se mostra plenamente adequada ao atendimento da necessidade pública a que se destina**.

Taguaí-SP, 30 de junho de 2025.

_____
Fredna Regina Vaz
Supervisora do Departamento de Alimentação e Nutrição

_____
Lenita de Fátima Romano Bérgamo
Coordenadora Municipal da Saúde

ANEXO I DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR: ESTIMATIVA DE CUSTO COM CARÁTER SIGILOSO

ANEXO II DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MEMÓRIA DE CÁLCULO

Cálculo baseado no Per Capita de Crianças dos Berçários – 159 alunos de 5 Creches (Período Integral) – Março de 2025

Alimento	Per capita* (gr ou ml)	Frequência* no cardápio para 12 meses	Total* (159 alunos) Kg ou L	Total* (159 alunos) Unidades
AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ PACOTE 50GR	0,5	60	4,77	96 pacotes
AMEIXA SECA PACOTE 100GR	5	24	19,08	191 pacotes
AMIDO DE MILHO PACOTE 500GR	10	24	38,16	77 pacotes
ARROZ AGULHINHA TIPO 1 PACOTE 5KG	30	360	1717,20	344 pacotes
ARROZ INTEGRAL TIPO 1 PACOTE 1KG	30	24	114,48	115 pacotes
AVEIA EM FLOCOS FINOS PACOTE 250GR	20	24	76,32	306 pacotes
AVEIA EM FLOCOS FINOS SEM GLÚTEN PACOTE 250GR	20	24	(16 alunos)* 7,68	31 pacotes
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML	3	250	119,25	239 frascos
CACAU EM PÓ 100%, SEM AÇÚCAR PACOTE 500GR	5	60	47,70	96 pacotes
COLORÍFICO PACOTE 500GR	0,5	60	4,77	10 pacotes
EXTRATO DE TOMATE LATA 4KG	5	36	28,64	8 latas
FARINHA DE AVEIA PACOTE 250GR	10	24	38,16	153 pacotes
FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN PACOTE 250GR	10	24	(16 alunos)* 3,84	16 pacotes
FARINHA DE MANDIOCA PACOTE 500GR	10	24	38,16	77 pacotes
FARINHA DE MILHO PACOTE 500GR	10	24	38,16	77 pacotes
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PACOTE 1KG	10	24	38,16	39 pacotes
FEIJÃO BRANCO TIPO 1 PACOTE 500GR	15	36	85,86	172 pacotes
FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 PACOTE 2KG	15	300	715,50	358 pacotes
FEIJÃO PRETO TIPO 1 PACOTE 1KG	15	60	143,10	144 pacotes
FERMENTO EM PÓ 250GR	NA*	24	NA*	24 potes
FUBÁ PACOTE 500GR	20	120	381,60	764 pacotes
GRÃO DE BICO PACOTE 500GR	15	36	85,86	172 pacotes
IOGURTE NATURAL INTEGRAL EMBALAGEM 170GR	70	12	133,56	786 unidades
IOGURTE NATURAL INTEGRAL ZERO LACTOSE EMBALAGEM 170GR	70	12	(16 alunos)* 13,44	80 unidades
LEITE DE SOJA 1 LITRO	150	500	(16 alunos)* 1200	1200 litros

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO PACOTE 400GR	15	12	28,62	72 pacotes
LEITE LONGA VIDA SEM LACTOSE 1LITRO	150	500	(16 alunos)* 1200	1200 litros
LEITE VEGETAL 1 LITRO	150	500	(16 alunos)* 1200	1200 litros
LENTILHA TIPO 1 PACOTE 500GR	15	36	85,86	172 pacotes
LOURO PACOTE 50GR	0,5	12	0,95	20 pacotes
MACARRÃO AVE MARIA MIÚDO PACOTE 500GR	20	120	381,60	764 pacotes
MACARRÃO AVE MARIA MIÚDO SEM GLÚTEN PACOTE 500GR	20	120	(16 alunos)* 38,40	77 pacotes
ÓLEO DE SOJA 900ML	4	300	190,80	212 frascos
ORÉGANO DESIDRATADO PACOTE DE 100GR	1	36	5,72	58 pacotes
OVO DE GALINHA DUZIA DE 660GR	45	36	258,06	391 dúzias
POLVILHO AZEDO PACOTE DE 500GR	10	12	19,08	39 pacotes
POLVILHO DOCE PACOTE DE 500GR	10	12	19,08	39 pacotes
RICOTA FRESCA EMBALAGEM DE 400GR	25	24	95,40	239 unidades
SAL REFINADO IODADO PACOTE 1KG	3,5	300	166,95	167 pacotes
UVA PASSA PACOTE 100GR	5	24	19,08	191 pacotes
VINAGRE DE ALCOOL 750ML	5	300	238,50	318 frascos

Per capita (PC) – Quantidade do alimento cru por criança em gramas ou ml.
Frequência (F) – Média estimada de consumo de acordo com os cardápios para o período de 12 meses.
Total – PC x F x 159 crianças ÷ 1000 = quantidade total em Kg ou L ÷ pela unidade de medida do alimento na descrição = quantidade total de pacotes, frascos, potes...

Obs: Alguns alimentos específicos para casos de alergias alimentares foram calculados considerando o número de 16 crianças, que equivalem a 10% da quantidade total.
NA* (não se aplica) - Quando não há per capita do alimento para mensurar a quantidade.

Cálculo baseado no Per Capita de Crianças dos Maternais e Etapas – 618 alunos de 5 Creches (Período Integral) – Março de 2025

Alimento	Per capita* (gr ou ml)	Frequência* no cardápio para 12 meses	Total* (618 alunos) Kg ou L	Total* (618 alunos) Unidades
AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ PACOTE 50G	0,5	60	18,54	371 pacotes
ACHOCOLATADO EM PÓ PACOTE 1,800KG	7	300	1297,80	721 pacotes
AÇÚCAR CRISTAL PACOTE 5KG	5	200	618	124 pacotes
AMEIXA SECA PACOTE 100GR	5	60	185,40	1854 pacotes
AMENDOIM CRU PACOTE 500GR	5	4	12,36	25 pacotes
AMIDO DE MILHO PACOTE 500GR	10	24	148,32	297 pacotes
ARROZ AGULHINHA TIPO 1 PACOTE 5KG	30	300	5562	1113 pacotes
ARROZ INTEGRAL TIPO 1 PACOTE	30	24	444,96	445 pacotes

1KG				
AVEIA EM FLOCOS FINOS PACOTE 250GR	20	24	296,64	1187 pacotes
AVEIA EM FLOCOS FINOS SEM GLÚTEN PACOTE 250GR	20	24	(31 alunos)* 14,88	60 pacotes
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML	4	250	618	1236 frascos
BISCOITO DE POLVILHO PACOTE 200GR	20	60	741,60	3708 pacotes
BISCOITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN E DERIVADOS DE LEITE PACOTE 100GR	20	60	(31 alunos)* 37,20	372 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE PACOTE 500GR	20	40	494,40	989 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE SEM DERIVADOS DE LEITE PACOTE 400GR	20	40	(31 alunos)* 24,80	62 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN PACOTE 400GR	20	40	(31 alunos)* 24,80	62 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO PACOTE 500G	20	40	494,40	989 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO SEM DERIVADOS DE LEITE PACOTE 400GR	20	40	(31 alunos)* 24,80	62 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO SEM GLÚTEN PACOTE 400GR	20	40	(31 alunos)* 24,80	62 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE PACOTE 500G	20	40	494,40	989 pacotes
BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL PACOTE 400GR	20	60	741,60	1854 pacotes
BISCOITO SALGADO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL PACOTE 400GR	20	60	(31 alunos)* 37,20	93 pacotes
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL SEM DERIVADOS DE LEITE PACOTE 200GR	20	60	(31 alunos)* 37,20	186 pacotes
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL SEM GLÚTEN PACOTE 200GR	20	60	(31 alunos)* 37,20	186 pacotes
CACAU EM PÓ 100%, SEM AÇÚCAR PACOTE 500GR	5	300	927	1854 pacotes
CANELA EM PÓ PACOTE 10GR	0,5	4	1,23	124 pacotes
CANJICA BRANCA PACOTE 500GR	25	2	30,90	62 pacotes
COCO RALADO SEM AÇÚCAR PACOTE 100G	10	2	12,36	124 pacotes
COLORÍFICO PACOTE 500GR	0,5	60	18,54	38 pacotes
CRAVO DA ÍNDIA PACOTE 20G	0,5	4	1,23	62 pacotes
EXTRATO DE TOMATE LATA 4KG	7	48	207,64	52 latas
FARINHA DE AVEIA PACOTE 250GR	10	24	148,32	594 pacotes

FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN PACOTE 250GR	10	24	(31 alunos)* 7,44	30 pacotes
FARINHA DE MANDIOCA PACOTE 500GR	15	24	222,48	445 pacotes
FARINHA DE MILHO PACOTE 500GR	15	24	222,48	445 pacotes
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PACOTE 1KG	15	36	333,72	334 pacotes
FEIJÃO BRANCO TIPO 1 PACOTE 500GR	20	24	296,64	594 pacotes
FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 PACOTE 2KG	20	300	3708	1854 pacotes
FEIJÃO PRETO TIPO 1 PACOTE 1KG	20	48	593,28	594 pacotes
FERMENTO EM PÓ 250GR	NA*	24	NA*	24 potes
FUBÁ PACOTE 500GR	30	24	444,96	890 pacotes
GELATINA EM PÓ SEM SABOR INCOLOR PACOTE 24GR	NA*	24	NA*	24 pacotes
GRÃO DE BICO PACOTE 500GR	20	12	148,32	297 pacotes
IOGURTE NATURAL INTEGRAL EMBALAGEM 170GR	100	12	741,60	4363 unidades
IOGURTE NATURAL INTEGRAL ZERO LACTOSE EMBALAGEM 170GR	100	12	(31 alunos)* 37,20	219 unidades
LEITE DE CÔCO FRASCO 200ML	80	2	98,88	495 frascos
LEITE DE SOJA 1 LITRO	120	420	(31 alunos)* 1562,40	1563 litros
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO PACOTE 400GR	15	24	222,48	557 pacotes
LEITE LONGA VIDA SEM LACTOSE 1LITRO	120	420	(31 alunos)* 1562,40	1563 litros
LENTILHA TIPO 1 PACOTE 500GR	25	12	185,40	371 pacotes
LOURO PACOTE 50GR	0,5	12	3,70	74 pacotes
MACARRÃO AVE MARIA MIÚDO PACOTE 500GR	40	12	296,64	594 pacotes
MACARRÃO AVE MARIA MIÚDO SEM GLÚTEN PACOTE 500GR	40	12	(31 alunos)* 14,88	30 pacotes
MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO SEM GLÚTEN PACOTE 500GR	40	12	(31 alunos)* 14,88	30 pacotes
MACARRÃO DE ARROZ TIPO PENNE SEM GLÚTEN PACOTE 500GR	40	12	(31 alunos)* 14,88	30 pacotes
MACARRÃO PARAFUSO PACOTE 500GR	40	12	296,64	594 pacotes
MACARRÃO PENNE PACOTE 500GR	40	12	296,64	594 pacotes
MARGARINA; COM SAL E SEM GORDURA TRANS POTE 500GR	5	300	927	1854 potes
MILHO PARA PIPOCA PACOTE 500G	30	12	222,48	445 pacotes
ÓLEO DE SOJA 900ML	4	300	741,60	824 frascos
ORÉGANO DESIDRATADO PACOTE 100GR	1	36	22,24	223 pacotes

OVO DE GALINHA DUZIA DE 660GR	45	36	1001,16	1517 dúzias
PÃO DE FORMA FATIADO TIPO INTEGRAL PACOTE 500GR	50	24	(31 alunos)* 37,20	75 pacotes
PÃO DE FORMA FATIADO TIPO SEM GLÚTEN E LEITE 200GR	50	24	(31 alunos)* 37,20	186 pacotes
PÃO DE FORMA FATIADO TIPO TRADICIONAL PACOTE 500GR	50	24	741,60	1484 pacotes
POLVILHO AZEDO PACOTE DE 500GR	10	12	74,16	149 pacotes
POLVILHO DOCE PACOTE DE 500GR	10	12	74,16	149 pacotes
QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO	30	48	889,92	890 Kg
REQUEIJÃO CREMOSO POTE 200G	15	120	1112,40	5562 potes
RICOTA FRESCA EMBALAGEM DE 400GR	30	24	444,96	1113 unidades
SAGU PACOTE 500GR	10	4	24,72	50 pacotes
SAL REFINADO IODADO PACOTE 1KG	3,5	300	648,90	649 pacotes
TRIGO PARA QUIBE PACOTE 500GR	20	6	74,16	149 pacotes
UVA PASSA PACOTE 100GR	5	60	185,40	1854 pacotes
VINAGRE DE ALCOOL 750ML	5	300	927	1236 frascos

Per capita (PC) – Quantidade do alimento cru por criança em gramas ou ml.
Frequência (F) – Média estimada de consumo de acordo com os cardápios para o período de 12 meses.
Total – PC x F x 618 crianças ÷ 1000 = quantidade total em Kg ou L ÷ pela unidade de medida do alimento na descrição = quantidade total de pacotes, frascos, potes...

Obs: Alguns alimentos específicos para casos de alergias alimentares ou diabetes foram calculados considerando o número de 31 crianças, que equivalem a 5% da quantidade total (com o avançar da idade os casos de alergia tendem a diminuir, justificando a % utilizada).
NA* (não se aplica) - Quando não há per capita do alimento para mensurar a quantidade.

Cálculo baseado no Per Capita de Crianças do Ensino Fundamental Integral – 351 alunos de 1 Escola Municipal Integral e Projeto Fundamental

Alimento	Per capita* (gr ou ml)	Frequência* no cardápio para 12 meses	Total* (351 alunos) Kg ou L	Total* (351 alunos) Unidades
AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ PACOTE 50G	1	60	21,06	422 pacotes
ACHOCOLATADO EM PÓ PACOTE 1,800KG	10	300	1053	585 pacotes
AÇÚCAR CRISTAL PACOTE 5KG	5	240	421,20	85 pacotes
AMEIXA SECA PACOTE 100GR	10	30	105,30	1053 pacotes
AMENDOIM CRU PACOTE 500GR	20	4	28,08	57 pacotes
AMIDO DE MILHO PACOTE 500GR	30	24	252,72	506 pacotes
ARROZ AGULHINHA TIPO 1 PACOTE 5KG	50	300	5265	1053 pacotes
ARROZ INTEGRAL TIPO 1 PACOTE 1KG	50	12	210,60	211 pacotes
AVEIA EM FLOCOS FINOS PACOTE 250GR	30	12	126,36	506 pacotes

AVEIA EM FLOCOS FINOS SEM GLÚTEN PACOTE 250GR	30	12	(18 crianças)* 6,48	26 pacotes
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML	4	250	351	702 frascos
BISCOITO DE POLVILHO PACOTE 200GR	30	36	379,08	1896 pacotes
BISCOITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN E DERIVADOS DE LEITE PACOTE 100GR	30	36	(18 crianças)* 19,44	195 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE PACOTE 500GR	30	40	421,20	843 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE SEM DERIVADOS DE LEITE PACOTE 400GR	30	40	(18 crianças)* 21,60	54 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN PACOTE 400GR	30	40	(18 crianças)* 21,60	54 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO PACOTE 500G	30	40	421,20	843 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO SEM DERIVADOS DE LEITE PACOTE 400GR	30	40	(18 crianças)* 21,60	54 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO SEM GLÚTEN PACOTE 400GR	30	40	(18 crianças)* 21,60	54 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE PACOTE 500G	30	40	421,20	843 pacotes
BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL PACOTE 400GR	30	60	631,80	1580 pacotes
BISCOITO SALGADO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL PACOTE 400GR	30	60	(18 crianças)* 32,40	81 pacotes
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL SEM DERIVADOS DE LEITE PACOTE 200GR	30	60	(18 crianças)* 32,40	162 pacotes
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL SEM GLÚTEN PACOTE 200GR	30	60	(18 crianças)* 32,40	162 pacotes
CACAU EM PÓ 100%, SEM AÇÚCAR PACOTE 500GR	7	300	737,10	1475 pacotes
CANELA EM PÓ PACOTE 10GR	1	4	1,40	141 pacotes
CANJICA BRANCA PACOTE 500GR	50	2	35,10	71 pacotes
COCO RALADO SEM AÇÚCAR PACOTE 100G	15	2	10,53	106 pacotes
COLORÍFICO PACOTE 500GR	1	60	21,06	43 pacotes
CRAVO DA ÍNDIA PACOTE 20G	1	4	1,40	71 pacotes
EXTRATO DE TOMATE LATA 4KG	10	48	168,48	43 latas
FARINHA DE AVEIA PACOTE 250GR	20	12	84,24	337 pacotes
FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN PACOTE 250GR	20	12	(18 crianças)* 4,32	18 pacotes
FARINHA DE MANDIOCA PACOTE	30	24	252,72	506 pacotes

500GR				
FARINHA DE MILHO PACOTE 500GR	30	24	252,72	506 pacotes
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PACOTE 1KG	30	36	379,08	380 pacotes
FEIJÃO BRANCO TIPO 1 PACOTE 500GR	32	12	134,78	270 pacotes
FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 PACOTE 2KG	32	240	2695,68	1348 pacotes
FEIJÃO PRETO TIPO 1 PACOTE 1KG	32	48	539,13	540 pacotes
FERMENTO EM PÓ 250GR	NA*	24	NA*	24 potes
FUBÁ PACOTE 500GR	60	24	505,44	1011 pacotes
GELATINA EM PÓ SEM SABOR INCOLOR PACOTE 24GR	NA*	24	NA*	24 pacotes
GRÃO DE BICO PACOTE 500GR	32	12	134,78	270 pacotes
IOGURTE NATURAL INTEGRAL EMBALAGEM 170GR	170	12	716,04	4212 unidades
IOGURTE NATURAL INTEGRAL ZERO LACTOSE EMBALAGEM 170GR	170	12	(18 crianças)* 36,72	216 unidades
LEITE DE CÔCO FRASCO 200ML	100	2	70,20	351 frascos
LEITE DE SOJA 1 LITRO	150	420	(18 crianças)* 1134	1134 litros
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO PACOTE 400GR	30	24	252,72	632 pacotes
LEITE LONGA VIDA INTEGRAL 1LITRO	150	12	631,80	632 litros
LEITE LONGA VIDA SEM LACTOSE 1LITRO	150	420	(18 crianças)* 1134	1134 litros
LENTILHA TIPO 1 PACOTE 500GR	30	12	126,36	253 pacotes
LOURO PACOTE 50GR	1	12	4,21	85 pacotes
MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO SEM GLÚTEN PACOTE 500GR	50	12	(18 crianças)* 10,80	22 pacotes
MACARRÃO DE ARROZ TIPO PENNE SEM GLÚTEN PACOTE 500GR	50	12	(18 crianças)* 10,80	22 pacotes
MACARRÃO PARAFUSO PACOTE 500GR	50	12	210,60	422 pacotes
MACARRÃO PENNE PACOTE 500GR	50	12	210,60	422 pacotes
MARGARINA; COM SAL E SEM GORDURA TRANS POTE 500GR	7	300	737,10	1475 potes
MILHO PARA PIPOCA PACOTE 500G	65	12	273,78	548 pacotes
ÓLEO DE SOJA 900ML	7	300	737,10	819 frascos
ORÉGANO DESIDRATADO PACOTE 100GR	2	36	25,27	253 pacotes
OVO DE GALINHA DUZIA DE 660GR	75	36	947,70	1436 dúzias
PÃO DE FORMA FATIADO TIPO INTEGRAL PACOTE 500GR	50	24	(18 crianças)* 21,60	44 pacotes
PÃO DE FORMA FATIADO TIPO	50	24	(18 crianças)*	108 pacotes

SEM GLÚTEN E LEITE 200GR			21,60	
PÃO DE FORMA FATIADO TIPO TRADICIONAL PACOTE 500GR	50	24	421,20	843 pacotes
POLVILHO AZEDO PACOTE DE 500GR	20	12	84,24	169 pacotes
POLVILHO DOCE PACOTE DE 500GR	20	12	84,24	169 pacotes
QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO	40	48	673,92	674 Kg
REQUEIJÃO CREMOSO POTE 200G	20	120	842,40	4212 potes
RICOTA FRESCA EMBALAGEM DE 400GR	40	24	336,96	843 pacotes
SAGU PACOTE 500GR	20	4	28,08	57 pacotes
SAL REFINADO IODADO PACOTE 1KG	3,5	300	368,55	369 pacotes
TRIGO PARA QUIBE PACOTE 500GR	25	6	52,65	106 pacotes
UVA PASSA PACOTE 100GR	10	30	105,30	1053 pacotes
VINAGRE DE ALCOOL 750ML	10	300	1053	1404 frascos

Per capita (PC) – Quantidade do alimento cru por criança em gramas ou ml.
Frequência (F) – Média estimada de consumo de acordo com os cardápios para o período de 12 meses.
Total – PC x F x 351 crianças ÷ 1000 = quantidade total em Kg ou L ÷ pela unidade de medida do alimento na descrição = quantidade total de pacotes, frascos, potes...

Obs: Alguns alimentos específicos para casos de alergias alimentares ou diabetes foram calculados considerando o número de 18 crianças, que equivalem a 5% da quantidade total (com o avançar da idade os casos de alergia tendem a diminuir, justificando a % utilizada).
NA* (não se aplica) - Quando não há per capita do alimento para mensurar a quantidade.

Cálculo baseado no Per Capita de Crianças do Ensino Fundamental Parcial – 1365 alunos de 2 Escolas Municipais e 1 Escola Estadual

Alimento	Per capita* (gr ou ml)	Frequência* no cardápio para 12 meses	Total* (1365 alunos) Kg ou L	Total* (1365 alunos) Unidades
AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ PACOTE 50G	1	60	81,90	1638 pacotes
ACHOCOLATADO EM PÓ PACOTE 1,800KG	10	12	163,80	91 pacotes
AÇÚCAR CRISTAL PACOTE 5KG	5	120	819	164 pacotes
AMENDOIM CRU PACOTE 500GR	20	2	54,60	110 pacotes
AMIDO DE MILHO PACOTE 500GR	30	6	245,70	492 pacotes
ARROZ AGULHINHA TIPO 1 PACOTE 5KG	50	240	16380	3276 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE PACOTE 500GR	30	6	245,70	492 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO PACOTE 500G	30	6	245,70	492 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE PACOTE 500G	30	6	245,70	492 pacotes
BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL	30	6	245,70	615 pacotes

PACOTE 400GR				
CACAU EM PÓ 100%, SEM AÇÚCAR PACOTE 500GR	7	12	114,66	230 pacotes
CANELA EM PÓ PACOTE 10GR	1	2	2,73	273 pacotes
CANJICA BRANCA PACOTE 500GR	50	2	136,50	273 pacotes
COCO RALADO SEM AÇÚCAR PACOTE 100G	15	2	40,95	410 pacotes
COLORÍFICO PACOTE 500GR	1	60	81,90	164 pacotes
CRAVO DA ÍNDIA PACOTE 20G	1	2	2,73	137 pacotes
EXTRATO DE TOMATE LATA 4KG	10	48	655,20	164 latas
FARINHA DE MANDIOCA PACOTE 500GR	30	24	982,80	1966 pacotes
FARINHA DE MILHO PACOTE 500GR	30	24	982,80	1966 pacotes
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PACOTE 1KG	30	24	982,80	983 pacotes
FEIJÃO BRANCO TIPO 1 PACOTE 500GR	32	12	524,16	1049 pacotes
FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 PACOTE 2KG	32	180	7862,40	3932 pacotes
FEIJÃO PRETO TIPO 1 PACOTE 1KG	32	36	1572,48	1573 pacotes
FERMENTO EM PÓ 250GR	NA*	24	NA*	24 potes
FUBÁ PACOTE 500GR	60	24	1965,60	3932 pacotes
GELATINA EM PÓ SEM SABOR INCOLOR PACOTE 24GR	NA*	24	NA*	24 pacotes
GRÃO DE BICO PACOTE 500GR	32	6	262,08	525 pacotes
LEITE DE CÔCO FRASCO 200ML	100	2	273	1365 frascos
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO PACOTE 400GR	30	6	245,70	615 pacotes
LEITE LONGA VIDA INTEGRAL 1LITRO	150	6	1228,50	1229 litros
LENTILHA TIPO 1 PACOTE 500GR	30	4	163,80	328 pacotes
LOURO PACOTE 50GR	1	12	16,38	328 pacotes
MACARRÃO PARAFUSO PACOTE 500GR	50	24	1638	3276 pacotes
MACARRÃO PENNE PACOTE 500GR	50	24	1638	3276 pacotes
MARGARINA; COM SAL E SEM GORDURA TRANS POTE 500GR	7	24	229,32	459 potes
MILHO PARA PIPOCA PACOTE 500G	65	4	354,90	710 pacotes
ÓLEO DE SOJA 900ML	7	300	2866,50	3185 frascos
ORÉGANO DESIDRATADO PACOTE 100GR	2	36	98,28	983 pacotes
OVO DE GALINHA DUZIA DE 660GR	75	24	2457	3723 dúzias
QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO	40	36	1965,60	1966 Kg
SAGU PACOTE 500GR	20	2	54,60	110 pacotes
SAL REFINADO IODADO PACOTE 1KG	1,5	300	614,25	615 pacotes
TRIGO PARA QUIBE PACOTE	25	12	409,50	819 pacotes

500GR				
VINAGRE DE ALCOOL 750ML	10	120	1638	2184 frascos

Per capita (PC) – Quantidade do alimento cru por criança em gramas ou ml.
Frequência (F) – Média estimada de consumo de acordo com os cardápios para o período de 12 meses.
Total – PC x F x 1365 crianças ÷ 1000 = quantidade total em Kg ou L ÷ pela unidade de medida do alimento na descrição = quantidade total de pacotes, frascos, potes...
NA* (não se aplica) - Quando não há per capita do alimento para mensurar a quantidade.

Cálculo baseado no Per Capita de Ensino Médio e EJA – 382 alunos de 1 Escola Estadual Período Parcial

Alimento	Per capita* (gr ou ml)	Frequência* no cardápio para 12 meses	Total* (382 alunos) Kg ou L	Total* (382 alunos) Unidades
AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ PACOTE 50G	1	60	22,92	459 pacotes
ACHOCOLATADO EM PÓ PACOTE 1,800KG	15	12	68,76	39 pacotes
AÇÚCAR CRISTAL PACOTE 5KG	5	120	229,20	46 pacotes
AMENDOIM CRU PACOTE 500GR	20	2	15,28	31 pacotes
AMIDO DE MILHO PACOTE 500GR	50	6	114,60	230 pacotes
ARROZ AGULHINHA TIPO 1 PACOTE 5KG	50	240	4584	917 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE PACOTE 500GR	30	6	68,76	138 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO PACOTE 500G	30	6	68,76	138 pacotes
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE PACOTE 500G	30	6	68,76	138 pacotes
BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL PACOTE 400GR	30	6	68,76	172 pacotes
CACAU EM PÓ 100%, SEM AÇÚCAR PACOTE 500GR	7	12	32,08	65 pacotes
CANELA EM PÓ PACOTE 10GR	1	2	0,76	77 pacotes
CANJICA BRANCA PACOTE 500GR	80	2	61,12	123 pacotes
COCO RALADO SEM AÇÚCAR PACOTE 100G	17	2	12,98	130 pacotes
COLORÍFICO PACOTE 500GR	1	60	22,92	46 pacotes
CRAVO DA ÍNDIA PACOTE 20G	1	2	0,76	39 pacotes
EXTRATO DE TOMATE LATA 4KG	15	48	275,04	69 pacotes
FARINHA DE MANDIOCA PACOTE 500GR	35	24	320,88	642 pacotes
FARINHA DE MILHO PACOTE 500GR	35	24	320,88	642 pacotes
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PACOTE 1KG	35	24	320,88	321 pacotes
FEIJÃO BRANCO TIPO 1 PACOTE 500GR	40	12	183,36	367 pacotes
FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 PACOTE 2KG	40	180	2750,40	1376 pacotes
FEIJÃO PRETO TIPO 1 PACOTE 1KG	40	36	550,08	551 pacotes

FERMENTO EM PÓ 250GR	NA*	24	NA*	24 potes
FUBÁ PACOTE 500GR	60	24	550,08	1101 pacotes
GELATINA EM PÓ SEM SABOR INCOLOR PACOTE 24GR	NA*	24	NA*	24 pacotes
GRÃO DE BICO PACOTE 500GR	40	6	91,68	184 pacotes
LEITE DE CÔCO FRASCO 200ML	130	2	99,32	497 frascos
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO PACOTE 400GR	30	6	68,76	172 pacotes
LEITE LONGA VIDA INTEGRAL 1LITRO	200	6	458,40	459 litros
LENTILHA TIPO 1 PACOTE 500GR	40	4	61,12	123 pacotes
LOURO PACOTE 50GR	1	12	4,58	92 pacotes
MACARRÃO PARAFUSO PACOTE 500GR	50	24	458,40	917 pacotes
MACARRÃO PENNE PACOTE 500GR	50	24	458,40	917 pacotes
MARGARINA; COM SAL E SEM GORDURA TRANS POTE 500GR	7	24	64,17	129 potes
MILHO PARA PIPOCA PACOTE 500G	80	4	122,24	245 pacotes
ÓLEO DE SOJA 900ML	8	300	916,80	1019 frascos
ORÉGANO DESIDRATADO PACOTE 100GR	2	36	27,50	276 pacotes
OVO DE GALINHA DUZIA DE 660GR	75	24	687,60	1042 dúzias
QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO	50	36	687,60	688 Kg
SAGU PACOTE 500GR	30	2	22,92	46 pacotes
SAL REFINADO IODADO PACOTE 1KG	1,5	300	171,90	172 pacotes
TRIGO PARA QUIBE PACOTE 500GR	30	12	137,52	276 pacotes
VINAGRE DE ALCOOL 750ML	10	120	458,40	610 frascos

Per capita (PC) – Quantidade do alimento cru por pessoa em gramas ou ml.
Frequência (F) – Média estimada de consumo de acordo com os cardápios para o período de 12 meses.
Total – PC x F x 382 pessoas ÷ 1000 = quantidade total em Kg ou L ÷ pela unidade de medida do alimento na descrição = quantidade total de pacotes, frascos, potes...
NA* (não se aplica) - Quando não há per capita do alimento para mensurar a quantidade.

ANEXO II

DOS REPRESENTANTES E DAS VIAS DE COMUNICAÇÃO

PROCESSO Nº:	000194/25	PREGÃO ELETRÔNICO **Nº**	11
DADOS DA EMPRESA			
Razão Social		**CNPJ**	
Endereço		**Município/UF**	
Endereço eletrônico comercial			
Telefone			
DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL – COM PODERES PARA ASSINAR O CONTRATO			
Nome		**RG**	
Qualificação		**CPF**	
Endereço		**Município/UF**	
Endereço eletrônico pessoal			
Telefone			
Celular			
DADOS DO PREPOSTO – RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO DO CONTRATO			
Nome		**RG**	
Qualificação		**CPF**	
Endereço		**Município/UF**	
Endereço eletrônico pessoal			
Telefone			
Celular			
DADOS PARA ENCAMINHAR CORRESPONDÊNCIA ELETRÔNICA			
DEPARTAMENTO	**E-MAIL**	**TELEFONE**	

A empresa supracitada, neste ato representada por seu **REPRESENTANTE LEGAL**, acima qualificada, apresenta as informações acima, conforme determinado pela cláusula 5.7 do edital, estando ciente de que caso haja qualquer alteração, deverá comunicar imediatamente à contratante.

Local e Data.

_____

Representante Legal

ANEXO III
Da solicitação de direito de preferência de contratação às empresas enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte

Anexo III.1 – Cláusula 5.4.1.1

SOLICITAÇÃO DE DIREITO DE PREFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO
(Para microempresas e empresas de pequeno porte)

PROCESSO Nº:	000194/25	PREGÃO ELETRÔNICO **Nº**	11
DADOS DA EMPRESA			
Razão Social		**CNPJ**	
Endereço		**Município/UF**	
Endereço eletrônico comercial			
DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL			
Nome		**RG**	
Qualificação		**CPF**	
Endereço		**Município/UF**	
Endereço eletrônico pessoal			

A empresa supracitada, neste ato representada por seu **REPRESENTANTE LEGAL**, acima qualificado, **DECLARA,** para fins de obter direito de preferencial de contratação referente ao certame licitatório em epígrafe, que encontra-se enquadrada na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

Local e Data.

_____

Representante Legal

ANEXO III
Da solicitação de direito de preferência de contratação às empresas enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte

Anexo III.2 – cláusula 5.4.1.

SOLICITAÇÃO DE DIREITO DE PREFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO (Para cooperativas)

PROCESSO Nº:	000194/25	PREGÃO ELETRÔNICO **Nº**	11
DADOS DA EMPRESA			
Razão Social		**CNPJ**	
Endereço		**Município/UF**	
Endereço eletrônico comercial			
DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL			
Nome		**RG**	
Qualificação		**CPF**	
Endereço		**Município/UF**	
Endereço eletrônico pessoal			

A empresa supracitada, neste ato representada por seu **REPRESENTANTE LEGAL**, acima qualificado, **DECLARA,** para fins de obter direito de preferencial de contratação referente ao certame licitatório em epígrafe, que o Estatuto Social da cooperativa encontra-se adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que a cooperativa aufere Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal n° 123/2006, a ser comprovado mediante Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente.

Local e Data.

_____

Representante Legal

ANEXO III
Da solicitação de direito de preferência de contratação às empresas enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte

ANEXO III.3 – cláusula 5.4.2.4

DECLARAÇÃO DE OBSERVÂNCIA À RECEITA BRUTA
(Para ME, EPP e COOPERATIVA)

PROCESSO Nº:	000194/25	PREGÃO ELETRÔNICO **Nº**	11
DADOS DA EMPRESA			
Razão Social		**CNPJ**	
Endereço		**Município/UF**	
Endereço eletrônico comercial			
DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL			
Nome		**RG**	
Qualificação		**CPF**	
Endereço		**Município/UF**	
Endereço eletrônico pessoal			

A empresa supracitada, neste ato representada por seu **REPRESENTANTE LEGAL**, acima qualificado, **DECLARA,** para fins de obter direito de preferencial de contratação referente ao certame licitatório em epígrafe, que:

- neste ano de **2025,** até a presente data, celebrou contrato com os órgãos públicos abaixo relacionado:

Data contrato	Órgão Público	Valor total do contrato
	TOTAL	

Cujo total não extrapolou a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte e se compromete em observar o limite máximo com a finalidade de não extrapolá-lo.

OU

- ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte e se compromete em observar o limite máximo com a finalidade de não extrapolá-lo.

Local e Data.

_____

Representante Legal

ANEXO IV

Proposta de Preço – cláusula 5.5.3

PROCESSO Nº:	**000194/25**	**PREGÃO ELETRÔNICO Nº**	**11**
DADOS DA EMPRESA			
Razão Social		**CNPJ**	
Insc. Munic.		**Insc. Est.**	
Endereço		**Município/UF**	
Telefone(s):			
e-mail			
DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL			
Nome		**RG**	
Qualificação		**CPF**	
Endereço		**Município/UF**	
Endereço eletrônico pessoal			

A empresa supracitada, por intermédio de seu representante legal, em atendimento ao disposto no acima mencionado Edital, encaminha a seguinte Proposta de Preços:

Item	Descrição do Produto	Qte	Unid.	Marca	Valor Unit.	Valor Total
1	AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ - 50G pacote 50GR: com aspecto de pó, cor amarela alaranjado, sabor e aromas próprios, isento de substâncias estranhas. Embalado e rotulado conforme legislação vigente.	2986	PCT			
2	ACHOCOLATADO EM PÓ PACOTE DE 1,8 KG Mistura em pó para o preparo de achocolatado enriquecido com vitaminas e minerais: composição: açúcar orgânico, cacau em pó solúvel, sal, vitaminas (a, c, b1, b2, b3 e b6), minerais (ferro, cálcio e zinco) e antiumectante. Características do produto: o produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Organoléptica: - aparência pó fino; -cor: própria; -odor: próprio; -sabor: próprio. Proteína - mínimo: 3,50g/100g; Valor energético - máximo: 400 kcal/100g; Gorduras totais - máximo: 3,50g/100g; Gorduras saturas - máximo: 1,50g/100g; Sódio - máximo: 200mg/100g; Embalagem: peso líquido de 1,8kg.	1436	PCT			
3	AÇUCAR CRISTAL 5 KG Açúcar obtido por fabricação direta nas usinas, a partir da cana-de-açúcar, na forma cristalizada. Isento de matérias terrosa, de parasitas e de detritos. Embalagem Primária: saco polietileno atóxico, embalagem de 5kg. Embalagem Secundária (quando necessária): deverá ser plástica, transparente, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação	419	PCT			

	vigente. Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação.		
4	AMEIXA SECA SEM CAROÇO Pacote com no mínimo 100 g; sem caroço, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem plástica, limpa, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Não poderá conter adição de glicose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	3098	PCT
5	AMENDOIM CRU PACOTE 500G 1ª qualidade, tipo único, produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente de 500g, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter todas as informações exigidas por lei.	223	PCT
6	AMIDO DE MILHO 500G Produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L.). Embalagem primária: Saco metalizado ou plástico, resistente, atóxico, com 500 gramas. Validade mínima de fabricação de 180 dias.	1602	PCT
7	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 DE 5 KG Produto obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; 100% grãos nobres, premium, com teor de umidade máxima de 14% que foram submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; tipo I, longo e fino, (mínimo de 90% noventa por cento do peso dos grãos inteiros). O produto deve ser da safra corrente e deverá ser isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional. Deverá conter informação nutricional na porção de 50g: valor energético 174kcal, carboidratos 39g, proteínas 3,8g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0,9g, sódio 7,9mg, Cálcio 16mg, ferro 0,3g, potássio 48,72g, fósforo 48mg, mag-nésio 17mg, manganês 0,5mg, zinco 0,55mg. Niacina 0,91mg, ácido pantatênico 0,39mg, piridoxina 0.08mg e tocoferol 0,10mg. O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente e hermetica-mente fechada com peso líquido de 5kg.	6703	PCT
8	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 PACOTE 1KG classe longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo e substâncias nocivas. Isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos, o produto não deverá apresentar-se empapado após o preparo; O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente fechada com peso líquido de 1kg.	771	PCT
9	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML Azeite extravirgem, com cor e sabor característicos, em embalagem de vidro com	2177	FRASC

	coloração escura para prolongar a durabilidade evitando a oxidação, possuir acidez máxima até 0,8%, sem sinal de rancificação, isento de quaisquer adulterações ou contaminações, deve conter no rótulo todas as informações exigida pela legislação. Frasco com 500ml.		
10	BISCOITO DE POLVILHO PACOTE 200GR composição obrigatória: polvilho azedo, ovos, gordura vegetal, sal. Composição opcional: podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isenta: de gorduras trans, corantes artificiais e leite. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico e resistente, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Secundária: embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Embalagem de 200g.	5604	PCT
11	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE PACOTE 500G biscoito doce sem recheio, tipo rosquinha sabor chocolate, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, cacau em pó, liquor de cacau, sal, corante, fermento químico, emulsificante e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Isento de gorduras trans. Embalagem primária: saco plástico, atóxico e lacrado, pesando 500 gramas,	2462	PCT
12	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO PACOTE 500GR biscoito doce sem recheio, tipo rosquinha sabor coco, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, coco ralado, sal, fermento químico, emulsificante, aromatizante e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Isento de gorduras trans. Embalagem primária: saco plástico, atóxico e lacrado, pesando 500 gramas.	2462	PCT
13	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE PACOTE 500GR biscoito doce sem recheio, tipo rosquinha sabor leite, composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fécula de mandioca, ovo, gordura vegetal, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, aromatizantes e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Isento de gorduras trans. CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária saco plástico, atóxico e lacrado, pesando 500 gramas	2462	PCT
14	BISCOITO ÁGUA E SAL PACOTE 400GR biscoito salgado sem recheio, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, açúcar, sal, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio. Deve ser isenta de gorduras trans. Acondicionado em pacote de 400 gramas, dividido em 3 pacotes individuais que preservem a integridade do produto.	4221	CX
15	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL E OU CREAM	174	PCT

	CRACKER Biscoito salgado água e sal e ou cream cracker; composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico(vitamina b9), gordura vegetal, amido, açúcar invertido, sal refinado, margarina e açúcar, extrato de malte, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio. Acondicionado em pacote de no mínimo 370 gramas, dividido em 3 pacotes individuais.		
16	CACAU EM PÓ 100%, SEM AÇÚCAR solúvel, sem açúcar, 100% cacau. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 500 gramas.	3720	PCT
17	CANELA EM PÓ PACOTE 10G proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. 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.	615	PCT
18	MILHO DE CANJICA BRANCA; 1ª qualidade, em embalagem plástica atóxica transparente com no mínimo 500g, sem contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote.	529	PCT
19	COCO RALADO PURO (NÃO ADOÇADO); EMBALAGEM COM 100 GRAMAS Coco ralado puro, sem açúcar ou outro tipo de adoçante, parcialmente desidratado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço; embalado em saco de 100 gramas.	770	PCT
20	COLORÍFICO Colorífico ou colorau em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, intensos de materiais estranhos e suas espécies, acondicionados em saco plásticos transparente rotulado conforme legislação vigente. Obs: Condimento, tipo corante natural para alimentos. Matéria prima URUCUM. Validade 180 dias após entrega. Embalagem com no mínimo 500g	301	PCT
21	CRAVO DA ÍNDIA cravo da índia, deve estar íntegro e em boa aparência, o produto deve estar isento de sujidades e micro-organismos, acondicionado em pacotes de 20 gramas	309	PCT
22	FARINHA DE AVEIA INGREDIENTES: Farinha de aveia integral. embalagem com 250g	1084	PCT
23	FARINHA DE MANDIOCA subgrupo flocos, classe torrada - Tipo 1 - morena. Embalagem pacote de 500 gramas em plástico transparente, atóxico reforçado, fardos de 20 Kg. Validade e Informações nutricionais na embalagem.	3636	PCT
24	FARINHA DE MILHO PACOTE 500G	3636	PCT

	FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS: Obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerado, socado e peneirado; não poderá estar rançoso ou úmido. Umidade máxima de 14% p/p; com acidez máxima de 2% p/p e no mínimo 6,0% de protídeos. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica, resistente, termo soldada, de até 0,5 kg.		
25	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PACOTE 1KG Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, contendo em 50g acima de 2,2g de ferro, 75ug ácido fólico, 1,2g fibra. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 1kg.	2057	PCT
26	FEIJÃO BRANCO TIPO 1 PACOTE 500G Características: grãos novos, inteiros e sãos, de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Embalagem primária: pacote plástico, atóxico, transparente, termosoldado e resistente, contendo de 500 gramas, rotulado de acordo com a legislação vigente, com prazo de validade e lote indeléveis. Embalagem secundária: fardo ou caixa, resistente, reforçado, lacrado.	2452	PCT
27	FEIJÃO; CARIOCA; TIPO 1; EMBALAGEM COM 2 KG Feijão; carioca; tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico com 2 Kg.	8868	PCT
28	FEIJÃO PRETO TIPO 1 PACOTE 1KG Características: grãos novos, inteiros e sãos, de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Embalagem primária: pacote plástico, atóxico, transparente, termosoldado e resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com prazo de validade e lote indeléveis. Embalagem individual 1Kg.	3402	PCT
29	FERMENTO EM PÓ 250G Fermento químico em pó - produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Ingredientes: Amido de milho, bicarbonato de sódio ou	120	UND

	pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocálcico e carbonato de cálcio. - Embalagem lata de 250g.		
30	FUBÁ 500G Fubá de milho simples, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas, larvas; EMBALAGEM: Em saco plástico transparente atóxico.	7698	PCT
31	GELATINA EM PÓ SEM SABOR Gelatina em pó incolor, sem sabor, sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionado em saco plástico, atóxico, 24 gramas.	120	PCT
32	IOGURTE NATURAL INTEGRAL 170GR iogurte natural integral, obtido de leite pasteurizado e fermento lácteo, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem corantes, sem adição de açúcar, com apenas dois ingredientes na composição (leite e fermento), com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade máxima de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	9361	UND
33	IOGURTE NATURAL INTEGRAL ZERO LACTOSE EMBALAGEM 170GR iogurte natural integral sem lactose, obtido de leite e fermento lácteo com adição da enzima lactase, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem corantes, sem adição de açúcar. Consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade mínima de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	515	UNI
34	LEITE DE COCO emulsão aquosa extraída de frutos sãos e maduros do coqueiro por processos mecânicos adequados, isento de substâncias estranhas a sua composição, líquido espesso e translucido, branco leitoso com odor e sabor característicos, não rançoso. EMBALAGEM: acondicionados em embalagem de 200ml, rotulado de acordo com a legislação vigente.	2708	FRASC
35	LEITE DE SOJA 1 LITRO Leite de soja elaborado com extrato de soja, não contendo glúten e lactose, enriquecido com vitaminas e minerais. Sabor natural. Embalagem: intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas.	3897	LT
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO leite em pó integral instantâneo, embalagem de 400 gramas. Produto desidratado, constituído por leite integral e instantâneo com no mínimo 6 vitaminas: a, b2, b6, c, d, pp e os minerais: ferro, zinco e manganês, contendo o mínimo de 2,65mg de manganês e 53mg de vitamina c em 100gramas, apto à alimentação humana por processos tecnológicos	2048	PCT

	adequados, necessitando somente da adição de água para o seu preparo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e em especial com a Resolução rdc nº 12, de 02/01/01 - Anvisa/ms; Resolução rdc nº 175, de 08/07/03 - Anvisa/ms; Resolução rdc nº 259, de 20.09.02 - Anvisa/ms; Resolução rdc nº 359 e 360, de 23.12.2003 - Anvisa/ms; Resolução rdc nº 273 de 23/09/2005; Portaria nº 369 de 04/09/1997; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 do ma; Decreto nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623/01. O produto deve conter o número do registro no Ministério da Agricultura (sif / sisp ou sim) com o devido carimbo de inspeção. Com aparência de pó fino, Cor amarela claro, Cheiro próprio, sem adição de açúcar. O rendimento mínimo por pacote do produto deve ser de 15 porções de 200 ml.		
37	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL 1 LITRO Leite UHT. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 90 dias.	2320	UND
38	LEITE LONGA VIDA SEM LACTOSE 1 LITRO Leite UHT livre de lactose. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 90 dias.	3897	LT
39	LEITE VEGETAL bebida vegetal de amêndoas, amendoim ou castanha de caju, sem gomas, sem conservantes, sem adição de açúcares, sem adoçantes, sem aromatizantes e espessantes. Não conter derivados de leite.	1200	L
40	LENTILHA TIPO 1 - PACOTE 500G de boa qualidade, com grãos inteiros e sadios, isenta de materiais terrosos e sujidades. Embalagem de 500g e com prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega do produto.	1247	PCT
41	MACARRÃO AVE MARIA MIÚDO PACOTE 500G Tipo “Ave Maria” com Ovos. Enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote resistente, rotulado conforme legislação e termossoldado. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.	1357	PCT
42	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO SEM GLÚTEN PACOTE COM 500GR MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO SEM GLÚTEN PACOTE COM 500GR: ingredientes da massa de arroz. Embalagem de 500 gramas.	52	PCT
43	MACARRÃO PARAFUSO 500G Macarrão parafuso com ovos, com farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente etermossoldado, contendo as informações exigidas por regulamento específico.	5209	PCT
44	MACARRÃO PENNE PACOTE 500G Macarrão Penne com ovos, com farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente etermossoldado, contendo as informações exigidas por regulamento específico.	5209	PCT
45	MARGARINA; COM SAL E SEM GORDURA TRANS; POTE COM 500 GRAMAS Margarina; com sal e sem gordura trans; teor	3197	POTE

	mínimo de lipídios 60%; podendo conter vitamina e outras substancias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; em pote plástico de 500 gramas.		
46	MILHO DE PIPOCA; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS Milho de pipoca;tipo 1; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com peso de 500 g.	1948	PCT
47	ÓLEO DE SOJA 900 ML Refinado, limpo, isento de ranço e outras caracterísi-cas indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. Mistura de outros óleos, gorduras e outras matérias estranhas ao produto. Embalagem Primária: Frascos Plásticos transparentes. Embalagem PET de 900ml.Deve atender a legislação vigente.	6059	FR
48	ORÉGANO; EM FOLHAS SECAS; Orégano; em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 90 gramas no mínimo	1793	PCT
49	OVO BRANCO OU VERMELHO (DUZIA) Ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55 g por unidade. Embalagem: Deve estar embalado em bandeja descartável, com capacidade para 12 ovos, com identificação do produtor e prazo de validade. Deve ter certificado de Inspeção Estadual (SIE) Ou Federal (SIF).	8109	DUZ
50	PÃO DE FORMA FATIADO TIPO INTEGRAL PACOTE 500GR PÃO DE FORMA FATIADO TIPO INTEGRAL PACOTE 500GR: composto de no mínimo 50% farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, o produto deverá estar de acordo com a NTA 47, Resolução FNDE nº 26/2013, Resoluções RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, sem corantes de qualquer natureza em sua formulação. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e demais ingredientes, desde que permitidos por legislação e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Sem gordura trans. Aspecto: massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo. Não deverá apresentar grumos duros, pontos escuros ou avermelhados. Deverá estar fatiado. Cor, sabor, formato e cheiro próprios. Cada fatia deverá pesar 25 gramas. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente e resistente, contendo 500g. Rotulagem: deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega.	119	PCT
51	PÃO DE FORMA FATIADO TIPO SEM GLÚTEM E LEITE 200G	294	PCT

	PÃO DE FORMA FATIADO TIPO SEM GLÚTEM E LEITE 200G produto elaborado com ingredientes isentos de glúten, trigo e leite, como: água, amido de milho, farinha de arroz, fécula de mandioca, fibra vegetal, farinha de chia, óleo de soja, sal, ácido cítrico, espessante, emulsificante, aroma natural, fermento biológico. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, entre 200 e 300 gramas. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.		
52	PÃO DE FORMA 500G PÃO DE FORMA FATIADO 500G Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 300g a 500 g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente	2327	PCT
53	POLVILHO AZEDO 500G Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Embalagem: 500g. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote.	357	PCT
54	POLVILHO DOCE 500G Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Embalagem: 500g. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote.	357	PCT
55	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO: produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de vaca, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem	4218	KG

	adição de glúten e gordura trans. Em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Validade: deverá ter validade mínima de 45 dias a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.			
56	REQUEIJÃO CREMOSO produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de no mínimo 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto sem glúten.	9774	UN	
57	SAGU 500G produto preparado a partir do amido de mandioca com forma de grânulos redondos. Embalagem primária de polietileno transparente de 500 gramas 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.	263	PCT	
58	SAL REFINADO IODADO PACOTE 1KG Sal refinado, iodato de potássio. O produto deverá ser entregue em sacos de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, lacrado, com peso líquido de 1 (um) kg, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento e com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e o nº do lote e de registro no órgão competente. O produto entregue não deverá ter validade menor que 06 (seis) meses da data de fabricação.	1972	PCT	
59	TRIGO PARA KIBE PACOTE 500G Produto obtido a partir do cozimento, secagem e moagem do trigo em grãos. Isento de Insetos, Impurezas, Materiais e Odores Estranhos ou Impróprios; Livre de Mofo ou Fermentação; Embalagem Primária: Saco polietileno atóxico resistente termossoldado – mínimo de 0,5kg. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a	1350	PCT	

	integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade: mínima de 10 meses a partir da data de fabricação.		
60	UVA PASSAS PACOTE 100G preta ou branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 100g.	3098	PCT
61	VINAGRE DE ALCOOL VINAGRE DE ALCOOL 750ML: vinagre de Álcool, Água, Conservante Metabissulfito de Potássio INS 224. Embalagem Primária: Plástico atóxico transparente. 750ml. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.	5752	FRASC

1) O preço global é de R$ _____ (_____).

2) Nos preços estão incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos como frete, embalagem, seguro, tributos de qualquer natureza e todas as demais despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação

3) Prazo de validade da Proposta: 60 dias.

Local e Data.

_____

Representante Legal

ANEXO V

DAS DECLARAÇÕES QUE DEVEM ACOMPANHAR A PROPOSTA DE PREÇO

Cláusula 5.5.6.1

PROCESSO Nº:	000194/25	**PREGÃO ELETRÔNICO Nº**	**11**
DADOS DA EMPRESA			
Razão Social		**CNPJ**	
Endereço		**Município/UF**	
Endereço eletrônico comercial			
DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL			
Nome		**RG**	
Qualificação		**CPF**	
Endereço		**Município/UF**	
Endereço eletrônico pessoal			

A empresa supracitada, neste ato representada por seu **REPRESENTANTE LEGAL**, acima qualificado,

I - DECLARA que:

a) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

b) a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

c) o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

d) o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado oudiscutido com qualquer outro licitante ou interessado,

em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;

e) o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e

f) o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

II – DECLARA para fins de participação na Licitação acima, que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas

III – DECLARA que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no instrumento convocatório do certame licitatório em epígrafe.

IV - DECLARA que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à administração pública nacional ou estrangeira em atendimento à Lei 12.846/2013 e o Decreto Estadual nº 60.106/2014.

Local e Data.

_____

Representante Legal

ANEXO VI

Das declarações que devem acompanhar os documentos de Habilitação

Cláusula 5.6.1.4

PROCESSO Nº:	000194/25	**PREGÃO ELETRÔNICO Nº**	**11**
DADOS DA EMPRESA			
Razão Social		**CNPJ**	
Endereço		**Município/UF**	
Endereço eletrônico comercial			
DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL			
Nome		**RG**	
Qualificação		**CPF**	
Endereço		**Município/UF**	
Endereço eletrônico pessoal			

A empresa supracitada, neste ato representada por seu **REPRESENTANTE LEGAL**, acima qualificado, declara que:

a) está em situação regular perante o **Ministério do Trabalho e Previdência** no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal;

b) cumpre as normas relativas à saúde e segurança do trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição Estadual;

c) não possui sócio ou, no caso de sociedade anônima, diretor 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;

d) como terá acesso, para a execução do serviço/fornecimento de produtos, objeto deste edital, aos dados pessoais dos representantes da licitante e da contratante, tais como: número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial e cópia do documento de identificação e em atendimento ao disposto na Lei n. 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), **DECLARA**:

1- que está ciente que é vedada a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal;

2- que compromete-se a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassadas em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do edital/instrumento contratual;

3- que está ciente de que responderá administrativa e judicialmente, caso causarem danos patrimoniais, morais, individual ou coletivo, aos titulares de dados pessoais, repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à LGPD.

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

Local e Data.

_____

Representante Legal

ANEXO VII

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO: **000194/25**

PREGÃO ELETRÔNICO: **11**

PROCESSO ADMINISTRATIVO: .4146/2025

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº **{NUMERO DO CONTRATO}}**, QUE FAZEM ENTRE O MUNICÍPIO DE TAGUAÍ E A EMPRESA {NOME_FORN}}

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE TAGUAÍ**, pessoa jurídica de direito público, sito à **PRAÇA EXPEDICIONÁRIO ANTONIO ROMANO DE OLIVEIRA, 44, CENTRO, 18890-091,** inscrita no CNPJ sob n.º **46.223.723/0001-50** , neste ato representado por seu Prefeito, **EDER CARLOS FOGAÇA DA CRUZ, CPF 145.063.128-21,** de ora em diante denominado CONTRATANTE, e a empresa descrita no quadro abaixo, acordam e ajustam firmar o presente CONTRATO, e nos termos da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislação aplicável, assim como de acordo com as especificações constantes no Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO:11**, em seus Anexos e em conformidade com o ajustado abaixo.

Razão Social: {CODIGO_FORN}} {NOME_FORN}}		
Endereço: {ENDERECO_FORN}}{ENDERECO_NUM_FORN}}		
Cidade: {CIDADE_FORN}}	CEP {CEP_FORN}}	Fone/Fax: {TELEFONE_FORN}}
e-mail: {EMAIL_FORN}}		CNPJ nº {CNPJ_FORN}}
Representante:		e-mail:
RG:	UF:	CPF:
Endereço representante:		

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

{LISTA_DE_CLASSIF_FINAL_PROP}}

({VALOR FORN VENCEDOR EXTENSO}})

1.1. O objeto do presente instrumento é formalização dos termos para **{OBJETO DA LICITACAO}}**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.
1.2. Objeto da contratação:
1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
1.3.1. O Termo de Referência;
1.3.2. O Edital da Licitação;
1.3.3. A Proposta do contratado;
1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da assinatura do presente instrumento, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência poderá ser prorrogado, a critério da administração e após a concordância do contratado quando houver saldo dos produtos licitados.

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

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo ao edital do **{MODALIDADE}}: {NRO MODALIDADE}}/2025**.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de ***R$*** **{VALOR FORN VENCEDOR EXTENSO}}**.

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

5.1.2. O valor acima corresponde ao total dos itens adjudicados ao contratante, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado é de (30) trinta dias contados a partir da efetiva entrega do material acompanhado da respectiva nota fiscal.

6.2. No caso de atraso de pagamento causado pelo Contratante, caso a contratada solicite, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de IPCA-IBGE de correção monetária.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. As regras acerca do reajuste ou reequilíbrio do valor contratual são aquelas definidas na Cláusula 10 do Edital do Pregão PREGÃO ELETRÔNICO nº 11/2025, que é parte integrante deste contrato.

7.2. A data-base vinculada à data do orçamento estimado, para fins de reajuste do valor contratual, é / /

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

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

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

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei, neste Contrato e no edital que o originou;

8.9. Cientificar a autoridade competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10.1. A Administração terá o prazo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, sobre as solicitações e reclamações apresentadas na forma da cláusula 8.10, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, quando for o caso.

8.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes no edital do **PREGÃO ELETRÔNICO: 11/2025 e** neste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando for o caso;

9.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.1.3. Comunicar ao contratante por escrito, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

9.1.8. Comunicar ao Fiscal do contrato qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

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

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

9.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou

para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.1.12. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

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

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

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

9.1.17. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.1.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

9.1.19. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

9.1.20. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;

9.1.21. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
a) der causa à inexecução parcial do contrato;
b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) der causa à inexecução total do contrato;
d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I - Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II - Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” da cláusula 11.1 deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” da cláusula 11.1 deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV - Multa:

a) moratória de 1% (um por cento) por dia, pela inobservância do prazo fixado para entrega do material sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias
b) moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

b.1) O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

c) compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o Contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora

ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, havendo saldo de material a ser entregue, a administração poderá prorrogar a vigência contratual do contrato pelo prazo que for necessário.

12.2.1. Quando a não conclusão do contrato decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para convocação dos demais licitantes, seguindo a ordem classificatória, para firmar contrato sobre o saldo remanescente.

12.3. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

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

12.3.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, independente de notificação.

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

12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.4.2.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.5. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Relação de indenizações e multas aplicadas.

12.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:

02/03/20 - EDUCAÇÃO INFANTIL; 02/03/21 - ENSINO FUNDAMENTAL

FUNCIONAL PROGRAMÁTICA:

12.306.1201.2508.0000 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR; 12.306.1202.2508.0000 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR

ELEMENTO DE DESPESA:

3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHAS:

88; 144

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

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

14.2. Integra o presente contrato o edital e os anexos do **PREGÃO ELETRÔNICO: 11/2025** que deu origem a este contrato, independente de suas transcrições.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

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

Taguai, ... de .....de 2023.

_____

EDER CARLOS FOGAÇA DA CRUZ
Representante legal do CONTRATANTE

_____

{NOME_FORN}}

Representante legal do CONTRATADO

_____

Gestor do Contrato

TESTEMUNHAS:

1._____

2._____

ANEXO VIII

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS) *(REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 11/2021)*

CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE TAGUAÍ**

CONTRATADO:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

OBJETO:

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

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

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

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

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

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

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

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

TAGUAÍ-SP,

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: **EDER CARLOS FOGAÇA DA CRUZ**

Cargo: **PREFEITO**

CPF: **145.063.128-21**

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

Nome: **EDER CARLOS FOGAÇA DA CRUZ**

Cargo: **PREFEITO**

CPF: **145.063.128-21**

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE

Pelo contratante:

Nome: **EDER CARLOS FOGAÇA DA CRUZ**

Cargo: **PREFEITO**

CPF: **145.063.128-21**

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: **EDER CARLOS FOGAÇA DA CRUZ**

Cargo: **PREFEITO**

CPF: **145.063.128-21**

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: **FISCALIZAÇÃO**

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021).*

ANEXO IX

ANEXO LC-02 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE TAGUAÍ**

CNPJ Nº: **46.223.723/0001-50**

CONTRATADA: **{NOME_FORN}}**

CNPJ Nº: **{CNPJ_FORN}}**

CONTRATO N° (DE ORIGEM): **{NUMERO DO CONTRATO}}**

DATA DA ASSINATURA: **10 de julho de 2025**

VIGÊNCIA: 12 (DOZE MESES)

OBJETO: **{OBJETO DA LICITACAO}}**

VALOR (R$):

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

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

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

a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;

b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;

c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;

d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi

contemplado em suas metas;

e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo e assinatura)