**EDITAL E SEUS ANEXOS**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2025**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 151/2025**

**EDITAL Nº 020/2025**

### CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE GUATAPARÁ

**OBJETO:** REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNE BOVINA, FRANGO, ESTOCAVEIS E FORMULADOS) PARA PREPARO DA MERENDA ESCOLAR DE ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE GUATAPARÁ/SP, COM ENTREGA PARCELADA, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA.

### **REGIME DE EXECUÇÃO:** INDIRETA

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** MENOR PREÇO POR ITEM

**MODO DE DISPUTA:** ABERTO

**TORNA-SE PÚBLICO** QUE O **MUNICÍPIO DE GUATAPARÁ**, Estado de São Paulo, por meio do Setor de Compras e Licitações, sediado na Rua dos Jasmins, nº 296 - Centro, nesta cidade,realizará licitação na modalidade **PREGÃO**,na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, cuja sessão pública será realizada através do endereço eletrônico: Portal: Bolsa de Licitações do Brasil - BLL: www.bll.org.br, cujas informações poderão ser obtidas no e-mail: [licitacao2@guatapara.sp.gov.br](mailto:licitacao2@guatapara.sp.gov.br) objetivando o **registro de preços** para o fornecimento dos bens descritos no termo de referência, deste Edital, observadas as disposições pertinentes da **Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021** e da **Portaria Municipal** n.º 180/2025, de 12 de setembro de 2025, e demais normas aplicáveis, ainda de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**DATA DE ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:** 16 DE OUTUBRO DE 2025.

**HORÁRIO: 09**H 00MIN 00SEG, HORÁRIO DE BRASÍLIA - DF.

**ENTREGA DAS PROPOSTAS:** ATÉ 08H 30MIN, DO DIA 14 DE OUTUBRO DE 2025**.**

**Local: BLL Compras -** <https://bll.org.br/universo-bll-compras/>

#### **DO OBJETO**

1.1. O objeto desta licitação é o Registro de Preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios (carne bovina, frango, estocáveis e formulados) para preparo da merenda escolar de alunos da rede municipal de ensino de Guatapará/SP, com entrega parcelada, pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. Os produtos serão fornecidos pelo prazo de **12 (doze) meses**,mediante prévia emissão da Ordem de Entrega ou Autorização de Fornecimento, pelo órgão gerenciador ou órgão participante, para entrega junto à Secretaria Municipal de Educação, em local a ser indicado na ordem de fornecimento.

1.3. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, devendo os licitantes participarem com base no quantitativo total de cada item.

1. DO REGISTRO DE PREÇOS
   1. As regras referentes ao sistema de registro de preços, órgão gerenciador e possíveis participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta da Ata de Registro de Preços, anexa a este edital.
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO
   1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente cadastrados na plataforma digital especificada neste edital.
      1. Os interessados deverão atender às condições exigidas pela plataforma para o cadastramento até a data prevista para recebimento das propostas.
   2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
   3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais quando for fazer uso de registros cadastrais eletrônicos, e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
      1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
   4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais junto à plataforma eletrônica onde ocorrerá a licitação, e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, antes de iniciada a licitação, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
   5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
   6. No caso de haver itens exclusivos à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, ou no caso de cotas reservadas, nos termos da lei Complementar nº 123/2006, as informações constarão do Termo de Referência anexo ao Edital.
      1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior 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.
   7. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art16), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm) e do Decreto nº 8.538, de 2015.
   8. Não poderão disputar esta licitação:
      1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
      2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
      3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
      4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
      5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
      6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
      7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
      8. agente público do órgão ou entidade licitante;
      9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
      10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
      11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art9§1).
   9. O impedimento de que trata o item 3.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
   10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.8.2. e 3.8.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
   11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
   12. O disposto nos itens 3.8.2 e 3.8.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
   13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm).
   14. A vedação de que trata o item 3.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
   15. A vedação de que trata o item [3.8.8](#_bookmark3) estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
   16. **Nesta licitação será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, atendidas as condições do art. 15 da Lei Federal n. º 14.133, de 2021 e aquelas estabelecidas neste edital.**
   17. A empresa consorciada fica impedida de participar isoladamente desta licitação, assim como de integrar mais de um consórcio.
   18. Deverá ser entregue, junto com os documentos de habilitação:
   19. a) comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, que discriminará os poderes e encargos de cada consorciado e indicará a etapa do objeto a que cada um ficará responsável, com o respectivo percentual de participação;
   20. b) documento com indicação da empresa responsável pelo consórcio, a qual deverá atender às condições de liderança fixadas neste edital.
   21. A empresa líder será a representante e responsável por todas as comunicações e informações do Consórcio e deverá subscrever a proposta de preços, em nome do consórcio.
   22. Os integrantes do consórcio respondem de forma solidária pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação, quanto na de execução do contrato.
   23. Qualquer uma das consorciadas poderá apresentar, em nome do consórcio, a garantia da execução, quando exigida.
   24. O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no item 3.3.3 “a”, que deverá prever:
   25. Compromissos e obrigações das consorciadas, dentre os quais o de que cada consorciada responderá, individual e solidariamente, pelas exigências de ordens fiscais, administrativas e contratuais pertinentes ao objeto da licitação;
   26. Declaração expressa de responsabilidade solidária, ativa e passiva, das consorciadas pelos atos praticados pelo consórcio, em relação à licitação e, posteriormente, ao eventual Contrato, até o final de sua execução;
   27. Compromisso de que o consórcio não terá a sua composição ou constituição alterada ou, sob qualquer forma, modificada, sem prévia e expressa anuência do órgão ou entidade contratante, até a conclusão dos trabalhos ou fornecimento que vierem a ser contratados;
   28. Compromisso de que o prazo de duração do consórcio deverá ser igual ou maior do que o prazo de vigência da contratação decorrentes desta licitação;
   29. Compromisso expresso de que o consórcio não se constitui, nem se constituirá em pessoa jurídica distinta da de seus membros, bem como não terá denominação própria ou diferente das suas consorciadas;
   30. Compromissos e a divisão do escopo no fornecimento para cada uma das consorciadas, individualmente, em relação ao objeto da licitação, bem como o percentual de participação de cada uma em relação ao fornecimento previsto.
   31. A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.
   32. A habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
   1. Nesta licitação, a fase de habilitação ocorrerá após encerradas as fases de apresentação de propostas, apresentação de lances e de julgamento.
   2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
   3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.
   4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
      1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende 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 sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
      2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7°, XXXIII, da Constituição](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm#art7);
      3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm);
      4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, quando for o caso.
   5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art16).
   6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm" \l "art3), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm" \l "art42), observado o disposto nos [§§ 1º a 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art4§1)
      1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
      2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
   7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), e neste Edital.
   8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
   9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
   10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
   11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
       1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, quando houver, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
       2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
   12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
       1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
       2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
   13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
   14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
   15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
   1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
      1. valor unitário ou desconto... (mensal, unitário etc., conforme o caso) e ... (anual, total) do item;
      2. Marca;
      3. Fabricante;

5.1.4. Quantidade cotada.

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

5.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

* 1. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
  2. 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.
  3. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
  4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
  5. Nesta licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
  6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
     1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.
     2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando houver;
     3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos.
  7. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União ou Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, conforme o caso, e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
  8. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.
  9. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

1. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
   1. A abertura da licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
   2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
   3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
   4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
   5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
   6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
   7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou de percentual de desconto superior, conforme o caso, ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
   8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1% (por cento).
   9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
   10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
   11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
       1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
       2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
       3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
       4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
       5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
   12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto e fechado”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
       1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
       2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
       3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
       4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
       5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
   13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
       1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
       2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
       3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
       4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
       5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
       6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
   14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
   15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
   16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
   17. 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.
   18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
   19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
   20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, poderá ser efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. Neste caso, o sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm" \l "art44).
       1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
       2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
       3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
       4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
   21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
       1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art60), nesta ordem:
          1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
          2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
          3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
          4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
       2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
          1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
          2. empresas brasileiras;
          3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
          4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l12187.htm" \l ":~:text=LEI%20N%C2%BA%2012.187%2C%20DE%2029%20DE%20DEZEMBRO%20DE%202009.&text=Institui%20a%20Pol%C3%ADtica%20Nacional%20sobre,PNMC%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAncias.).
   22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
       1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.
       2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.
       3. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
       4. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
       5. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
       6. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 1 (uma) hora, 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.
       7. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
   23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.
2. DA FASE DE JULGAMENTO
   1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art14), legislação correlata e no item 3.8 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
      1. SICAF, ;
      2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
      3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
   2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8429.htm" \l ":~:text=%C3%A0s%20seguintes%20comina%C3%A7%C3%B5es%3A-,Art.,n%C2%BA%2012.120%2C%20de%202009).).

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

* + 1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
    2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
    3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
  1. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
  2. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.6.1 e 4.6 deste edital.
  3. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
  4. Em se tratando de contratação de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:
     1. Indicar os acordos, dissídios ou convenções coletivas;
     2. O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.
  5. Será desclassificada a proposta vencedora que:
     1. Contiver vícios insanáveis;
     2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
     3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
     4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
     5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
  6. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
     1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
        1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
        2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
  7. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
     1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
     2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;
     3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
     4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
  8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
  9. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
     1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
     2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.
     3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;
     4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.
     5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.
  10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá́ ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
      1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
      2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
  11. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
  12. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
  13. 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.
  14. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
  15. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
  16. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

1. DA FASE DE HABILITAÇÃO
   1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [artigos 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art62).
      1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-ﬁnanceira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF, pelo registro cadastral da Administração Municipal ou pelo registro cadastral unificado constante do PNCP – Portal Nacional de Contratações Públicas.
   2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
   3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para o fim de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2016/decreto/d8660.htm), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
   4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
      1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
   5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada ou cópia simples. No caso de cópia simples, deverá ser apresentado o documento original para fins de verificação da autenticidade.
      1. A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal
   6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
   7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art63)).
   8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a 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 específicas.
   9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, 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.
   10. Se o Termo de Referência indicar que para a contratação pretendida a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.
       1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado junto ao setor indicado no Termo de Referência, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.
       2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
   11. A habilitação será verificada por meio do Sicaf ou através do registro cadastral municipal ou do registro unificado do PNCP, nos documentos por ele abrangidos.

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

* 1. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no respectivo sistema de registro cadastral e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
     1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
  2. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
     1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no registro cadastral serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de uma hora, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
     2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.
  3. A verificação no respectivo sistema de registro cadastral ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
     1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
     2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
  4. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, conforme [Lei 14.133/21, art. 64](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art64), para o fim de:
     1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
     2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
  5. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eﬁcácia para fins de habilitação e classificação.
  6. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1.
  7. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
  8. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

1. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
   1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 3 (três) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

## 9.1.1. No ato da assinatura da Ata de Registro de Preços, a empresa licitante vencedora se obriga a assinar o Termo de Ciência e Notificação, conforme modelo constante do Anexo VI deste Edital.

* 1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

* 1. A ata de registro de preços será assinada preferencialmente por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
  2. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
  3. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
  4. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
  5. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

1. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA
   1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
      1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
      2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
   2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
      1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
      2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
   3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
      1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
      2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 092/2023.
   4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
      1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
      2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.
2. DOS RECURSOS
   1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, com relação à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art165).
   2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
   3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
      1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
      2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
      3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
      4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art17§1), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
   4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
   5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
   6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
   7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
   8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
   9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
   10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
3. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
   1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
      1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
      2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
         1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
         2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
         3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
         4. deixar de apresentar amostra;
         5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
      3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
         1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
      4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
      5. fraudar a licitação
      6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
         1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
         2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
         3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
      7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
      8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/l12846.htm" \l "art5).
   2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
      1. advertência;
      2. multa;
      3. impedimento de licitar e contratar e
      4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
   3. Na aplicação das sanções serão considerados:
      1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
      2. as peculiaridades do caso concreto
      3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
      4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
      5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
   4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
      1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
      2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
   5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
   6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
   7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
   8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art156§5).
   9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
   10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
   11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
   12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
   13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
   14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
4. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.
   1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
   2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
   3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados de forma eletrônica, pelos seguintes meios: 13.3.1. envio por e-mail para [licitacao2@guatapara.sp.gov.br](mailto:licitacao2@guatapara.sp.gov.br), através da plataforma eletrônica de realização do certame ou através de protocolo físico junto ao Setor de Licitações da Prefeitura Municipal, localizado na Rua dos Jasmins, nº 296 - Centro, na cidade de Guatapará, Estado de São Paulo.
   4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
      1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
   5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
5. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.
   1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
   2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
   3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
   4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
   5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
   6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
   7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
   8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
   9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
   10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [licitacao2@guatapara.sp.gov.br](mailto:licitacao2@guatapara.sp.gov.br).
   11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
       1. ANEXO I – Termo de Referência.
          1. Apêndice do Anexo I - Estudo Técnico Preliminar
       2. ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços.
       3. ANEXO III – Modelo de Declarações.
       4. ANEXO IV – Minuta da Ata de Registro de Preços.

14.11.4.1. Apêndice 1 do Anexo IV - Cadastro Reserva Propostas Iguais ao do Adjudicatário.

14.11.4.2. Apêndice 2 do Anexo IV - Cadastro Reserva Propostas Originais.

* + 1. ANEXO V – Minuta do Contrato.
    2. ANEXO VI – Termo de Ciência e Notificação.
    3. ANEXO VII – Declaração de Documentos à Disposição do TCE.

Guatapará - SP, 06 de outubro de 2025.

**GILDEMIR DE SOUZA**

**Prefeito do Município de Guatapará**

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**1.DO OBJETO**

**1.1.** Registro de Preços para eventual e futura aquisição de gêneros (carne bovina, frango, estocáveis e formulados) para preparo da merenda escolar de alunos da rede municipal de ensino de Guatapará/SP, com entrega parcelada, pelo período de 12 (doze) meses, conforme Termo de Referência.

* 1. A contratação se dará conforme a tabela abaixo:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição do produto** | **Quant.** | **Unid.** | **Valor unitário (R$)** |
| 01 | **Açafrão:**  Cúrcuma moída, produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminantes, sem traço branco ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta contendo informações sobre produto e prazo de validade. Embalagem de 500g a 1 kg. | 100 | kg |  |
| 02 | **Açúcar cristal**:  Pacote de 05 (cinco) quilos, contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primaria: transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) Kg. De peso líquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente e reembalado em fardo termossoldado, resistente, contendo 06 (seis) embalagens primarias com total de 30 (trinta) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1500 | Pct de 5kg |  |
| 03 | **Alimento infantil de milho:**  Enriquecido com ferro e ácido fólico.Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio, vitaminas, fumarato ferroso e aromatizante vanilina. Embalagem primária: Latas/sachê de 300 gramas ou similar ao mercado, devidamente rotulada, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses e fabricação não superior a 30 dias da data da entrega. | 100 | UN |  |
| 04 | **Ameixa seca:**  Ameixa seca; preta sem caroço, simples, selecionada, grão uniforme, tamanho médio. | 70 | kg |  |
| 05 | **Amido de milho**:  Caixa de 500 (quinhentos) gramas. O amido de milho deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimidos entre os dedos. Embalagem caixa contendo 300 gramas a 1kg (kilo) devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 150 | kg |  |
| 06 | **Arroz (lavado e escolhido):**  Agulhinha especial Tipo I, beneficiado, produto 100% natural, grãos perfeitos e sadios, classe longo fino, polido (branco) e isento de impurezas, grãos in natura, produto já lavado e escolhido pronto para o preparo, atendendo as condições gerais da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária, não contem glúten. Grãos inteiros mínimo de 90% úmida máxima 14%. Embalagem primaria: saco de polietileno linear de baixa densidade, atóxico, transparente, incolor, hermeticamente fechado com solda quente, devidamente rotulado conforme legislação vigente contendo 05 (cinco kg) e reembalados em fardos de polietileno reforçado, atóxico, transparente, incolor, contendo 30 (trinta) kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e não anteceder a 30 dias da entrega do produto. | 5.000 | Kg |  |
| 07 | **Arroz Mix (lavado e escolhido):**  Arroz (mix de arroz) constituído pela mistura aproximadamente 70% de arroz beneficiado, polido, longo fino (agulhinha), tipo 1 e 30% de arroz parboilizado tipo 1 sendo ambos de procedência nacional e isento de impurezas, grãos in natura, produto já lavado e escolhido pronto para o preparo, atendendo as condições gerais da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária, não contem glúten. Grãos inteiros mínimo de 90% úmida máxima 14%. Embalagem primaria: saco de polietileno linear de baixa densidade, atóxico, transparente, incolor, hermeticamente fechado com solda quente, devidamente rotulado conforme legislação vigente contendo 05 (cinco kg) e reembalados em fardos de polietileno reforçado, atóxico, transparente, incolor, contendo 30 (trinta) kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e não anteceder a 30 dias da entrega do produto. | 20.000 | Kg |  |
| 08 | **Atum - EM POUCH:**  Produto elaborado com atuns íntegros, desprovidos de peles e espinhas, descabeçados, descamados, evicerados, livres de nadadeiras. Ingredientes: atum, água, caldo vegetal e sal. O produto deve ser acondicionado em embalagem flexível aluminizada (pouch), hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico que garanta a esterilidade comercial, e submetidos a processo físicos e químicos apropriados a espécie, sendo estável à temperatura ambiente e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Embalagem de 1 kg. | 150 | KG |  |
| 09 | **Aveia**  Cereal rico em fibras regula o funcionamento do intestino, embalagem de 170 gramas a 1kg ou similar ao mercado. | 200 | UN |  |
| 10 | **Azeitona verde em conserva (sem caroço):**   |  | | --- | | verde; **fatiada**; imersa em liquido; tamanho e  coloração uniformes validade mínima 10 meses | | a contar da entrega, em balde plástico com 2000 gramas,  vedado; devendo ser considerado como peso liquido o  produto drenado | | 150 | Balde |  |
| 11 | **Batata palha**, pacote com 500g, embalagem reforçada. Prazo de validade de 3 meses a partir da data de fornecimento. | 500 | Pct |  |
| 12 | **Bicarbonato de sódio:**  Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminantes. Embalagem plástica atóxica, intacta contendo informações sobre produto e prazo de validade. Embalagem de 1 kg. | 50 | Kg |  |
| 13 | **Biscoito doce tipo maisena**:  Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. A composição centesimal aproximada devera ser: proteínas 8,5g; lipídeos 10g; e glucídios 77g. Embalagem primaria: pacote de 100g a 500g ou similar ao mercado, devidamente identificado conforme determina a legislação. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1500 | UN |  |
| 14 | **Biscoito de polvilho**:  Tradicional, salgado, assado e crocante, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 100 gramas ou similar ao mercado, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo mínimo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega. Não pode conter açúcar em sua composição. | 1000 | UN |  |
| 15 | **Biscoito salgado tipo cream cracker**:  Deverá apresentar farinha enriquecida com ferro e ácido fólico e conter aproximadamente 62 % de carboidratos e no mínimo 10% de proteína. Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. Embalagem primaria: saco plástico duplo com peso de 100g a 500g cada pacote ou similar ao mercado. No rotulo da embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço da empresa constando identificação completa do produto conforme preconiza a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1400 | UN |  |
| 16 | **Biscoito amanteigado de leite**: Características técnicas: Biscoito doce, tipo amanteigado. Acondicionado em embalagem 4x1 – sabor Leite. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal Inter esterificada, manteiga, amido, cacau em pó, leite em pó, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, corante caramelo, fermento químico bicarbonato de sódio, aromatizante. Contém glúten. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do fabricante e do produto, CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 800 | UN |  |
| 17 | **Brócolis Congelados (IQF):** O produto deve ser composto por: Brócolis 100%. Todos os produtos devem estar frescos, livres de materiais estranhos. O processo de produção de cada produto passa pelo preparo onde se retira os pedaços danificados, pelo pelador, lavagem, repasse, corte ou fatiadora (fatias com 3 a 4 mm de espessura), inspeção, tratamento térmico (Branqueamento), resfriamento, congelamento IQF (Individuality Quick Frozen). Prazo de validade: mínimo de 180 dias após a data de fabricação. Armazenamento: Congelado em câmaras frigoríficas á -18˚C. Após aberto consumir em 24 horas. Embalagem primária: plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2Kg congelado a temperatura (-18ºC) ou mais frio. Embalagem Secundária: deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. | 200 | Kg |  |
| 18 | **Cacau em pó 100%:**  Produto puro, contendo 100% cacau, sem açúcar, sem glúten, sem amido de milho. sem conservantes e outros aditivos. com cor, sabor e odor característicos. com rótulo, contendo informação nutricional, identificação, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. | 40 | Kg |  |
| 19 | **Canela em pó:**  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, contendo 50gr a 1kg. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. | 30 | kg |  |
| 20 | **Cereal milho com chocolate:**  Formato esférico, composto basicamente de farinha de milho, açúcar, cacau, malte, sal, leite/leite condensado em pó, aromatizante, vitaminas (A, B1, B2, B6, B12, C, niacina e ácido fólico) e minerais (ferro e zinco), além de outros ingredientes desde que declarados. Não deve conter corantes. O produto deverá ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: saco transparente, atóxico, vedado hermeticamente, de 1 a 2 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo 8 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto. | 200 | Kg |  |
| 21 | **Cereal matinal sem açúcar:**  Alimento a base de milho em flocos, não deverá apresentar açúcares e edulcorantes adicionados, deverá ser fortificado com ferro e ácido fólico. Deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Não deverá conter glúten em sua composição. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes totalmente recicláveis, transparente, atóxico, bem vedados, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente | 100 | Kg |  |
| 22 | **Cereal Mix sem açúcar:**  Cereal infantil para bebês a partir de 6 meses, ZERO adição de açucares, composto por mix de arroz, milho, cevada, aveia e quinoa. Saches de 100g ou similar ao mercado. | 500 | UN |  |
| 23 | **Cereal Mix sem açúcar com frutas:**  Cereal infantil para bebês a partir de 6 meses, ZERO adição de açucares, composto por mix de arroz, milho, cevada, aveia, quinoa e frutas naturais desidratadas. Saches de 100g ou similar ao mercado. | 500 | UN |  |
| 24 | **Chimichurri:**  Ingredientes: cebola, alho, salsa. Orégano, manjericão, tomate, alecrim, mostarda e louro. Pacote de 1kg | 100 | Kg |  |
| 25 | **Chocolate em pó de 55% de cacau:**  Chocolate em pó contendo de 55% de cacau. Enriquecido com vitaminas e minerais e fonte de fibras. Contendo basicamente: cacau em pó, açúcar mascavo (ou açúcar orgânico), malte, fibras, vitaminas e minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação. Não conter corantes, conservantes e gorduras trans. Validade mínima de dez meses da data de fabricação. Embalagem primária: saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 1 a 2 kg e embalagem secundária em caixa com 10 a 12 kg. | 1000 | kg |  |
| 26 | **CHOCOLATE GRANULADO**, feito de cacau, em embalagem de 500g. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de fornecimento. | 300 | Pct |  |
| 27 | **Cereal Integral**  Composto de pó com no mínimo 3 (três) cereais (farinha de trigo enriquecido com hierroy, acido fólico, açúcar, cevada, sais minerais, avena, sal e vitamina) embalagem de 400 g ou similar ao mercado. | 100 | UN |  |
| 28 | **Chá mate**:  Erva mate queimado, constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos, ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem primaria: caixa de papelão apropriada com peso de 250 (duzentos e cinquenta) gramas. Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1.500 | Caixa de 250g |  |
| 29 | **Coco ralado:**  Coco ralado, úmido, adoçado. Produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante e sem traços de mofo. Embalagem atóxica, intacta, cont5endo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 1 ano. Embalagem de 1 kg. | 40 | Kg |  |
| 30 | **Colorau:**  Corante natural de urucum, 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 próprio; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente; hermeticamente vedado; embalagem com 1 kg. | 300 | Kg |  |
| 31 | **Composto lácteo para dietas com restrição a lactose:**  Composto lácteo com maltodextrina para dietas com restrição a lactose. Produto contendo mínimo de ferro, zinco e vitamina A,C e D. Lata 380g | 300 | Latas de 380g |  |
| 32 | **Couve-flor Congelada (IQF):**  O produto deve ser composto por: Couve-flor 100%. Todos os produtos devem estar frescos, livres de materiais estranhos. O processo de produção de cada produto passa pelo preparo onde se retira os pedaços danificados, pelo pelador, lavagem, repasse, corte ou fatiadora (fatias com 3 a 4 mm de espessura), inspeção, tratamento térmico (Branqueamento), resfriamento, congelamento IQF (Individuality Quick Frozen). Prazo de validade: mínimo de 180 dias após a data de fabricação. Armazenamento: Congelado em câmaras frigoríficas á -18˚C. Após aberto consumir em 24 horas. Embalagem primária: plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2Kg congelado a temperatura (-18ºC) ou mais frio. Embalagem Secundária: deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. | 150 | Kg |  |
| 33 | **CREME DE LEITE,** pasteurizado, 100% de origem animal, embalagem com 1litro. Própria para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor | 200 | lts |  |
| 34 | **Ervilha Natural Congelada:**  Produto de primeira qualidade, acondicionada em embalagem apropriada para freezer e rótulo contendo todas as informações. Embalagem de aproximadamente 1 kg. | 150 | Kg |  |
| 35 | **Extrato de tomate (4.1 Kg):**  Simples e concentrado, elaborado a partir de frutos sadios, limpos e sem sementes. Composição do produto: tomate, sal e açúcar. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos. Embalagem sachê confeccionado com filme para estrutura tipo stand up pouch, contendo 4,100 kg. Deverá conter na embalagem nome, marca e peso do produto, informação nutricional, ingredientes, data de validade, número do lote, dados da empresa e outras informações. | 400 | Bag de 4,1kg |  |
| 36 | **Farinha de mandioca Torrada e Moída**:  Obtido de ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de material terroso, detritos de animais e vegetais, devendo obedecer a legislação vigente. Seca, fina, ligeiramente torrada.  Embalagem primaria: plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical, com peso de 1 kg. Não contem Glúten. Devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 10(dez) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 250 | kg |  |
| 37 | **Farinha de milho amarela**:  Composição máxima; de sódio 25 mg e mínima de proteína 3,3 g. na porção de 40 g. Não contem glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 20(vinte) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 250 | Kg |  |
| 38 | **Farinha de trigo especial**:  Enriquecida com ferro e ácido fólico, composição mínima de 75 mcg. De ácido fólico e 2,1mcg de ferro, na porção de 50g. Contem glúten. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente, contendo 01 (um) Kg. Reembalada em fardos contendo até 30 (trinta)Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 200 | Kg |  |
| 39 | **Farinha de trigo integral:**  Produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, embalagem de papel de 1kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote. | 50 | Kg |  |
| 40 | **Farinha láctea:**  Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Contem glúten.  Embalagem primaria: lata contendo 360 gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente.  Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação  não superior a 30 (trinta) dias | 300 | UN |  |
| 41 | **Fórmula Infantil de partida:**  Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses, com prebióticos. Lata de 800g | 150 | Latas de 800g |  |
| 42 | **Fórmula infantil de seguimento para crianças de primeira infância:**  Fórmula infantil de seguimento para crianças de primeira infância de 1 a 3 anos, com prebióticos e a partir de 75% de lactose como fonte de carboidrato em sua composição. Lata de 800g | 1.500 | Latas de 800g |  |
| 43 | **Fórmula Infantil sem lactose:**  Fórmula infantil para lactentes e de seguimento para crianças de primeira infância destinado a necessidades dietoterápicas especificas com restrição a lactose. Contendo DHA e IRA e nucleotídeos. Lata de 400g | 200 | Latas de 400g |  |
| 44 | **Feijão Carioca Especial Tipo 1**:  Pacote de 2 Kg., natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g., lipidios1,6g e glicídeos 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso liquido de 02 (dois) Kg. Reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente . Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 7.000 | kg |  |
| 45 | **Feijão preto especial tipo 1:**  Pacote de 2Kg., natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g., lipidios1,6g e glicídeos 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso liquido de 02 (dois) Kg. Reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente . Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 500 | Kg |  |
| 46 | **Fermento em pó químico em lata de 250 (duzentos e cinquenta) gramas**:  Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário,  contendo peso líquido de 250 (duzentos e cinquenta) gramas.  Secundária: caixa de papelão ondulado.  devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 130 | Latas de 250g |  |
| 47 | **Fubá de milho**:  Fubá mimoso de milho produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado, devendo ser fabricado a partir de 1045 380 19 456 1900 30 matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitas. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve ser fortificado de ferro e ácido fólico segundo a resolução nº 344 de 13/12/02. embalagem 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 | 150 | Kg |  |
| 48 | **Gelatina em pó incolor pct 24 gramas**: Gelatina em pó incolor, sem sabor, sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionado em saco plástico, atóxico pesando 24 gramas cada. VALIDADE: Prazo mínimo de 10 (dez) meses a contar da data de entrega do produto. | 200 | UN |  |
| 49 | **Iogurte zero lactose:** bebida láctea fermentada com polpa de fruta integral para dietas com restrição de lactose, sabor morango, unidades de aproximadamente de 170 a 200 ml. Contendo data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais | 200 | UN |  |
| 50 | **Iogurte natural:** elaborado a partir de leite pasteurizado, adicionado de soro de leite,com polpa de fruta integral, sabor morango, embalagem de polietileno com tampa, unidades contendo 800 a 900ml. Contendo data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais | 8000 | UN |  |
| 51 | **Leite condensado:** Tipo tradicional, composição básica: leite integral, açúcar e lactose. Própria para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Unidade de fornecimento, embalagem Tetra Pak, com395g, Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de fornecimento. | 150 | UN |  |
| 52 | **Leite do tipo UHT/UAT:**  Integral, composição nutricional por 100ml de glicídeos:4,67g, proteínas: 3,30g e lipídeos: 3,32g. Embalagem cartonada e aluminizada contendo 1 litro.  O Produto deve ter registro no Ministério da Agricultura.  Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 20.000 | litros |  |
| 53 | **Leite do tipo UHT/UAT Sem Lactose:**  Leite integral isento de lactose - embalagens Longa Vida - tetra pack, íntegras e sem vazamento que contenham data de vencimento e origem do produto. Produto com no máximo 30 dias de fabricação. DEVE SER OBTIDO EM ESTABELECIMENTOS com Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM), além de possuir registro junto ao CRMV-RS, com anotação de RESPONSABILIDADE TÉCNICA contratada. | 300 | litros |  |
| 54 | **Leite de soja**: deve conter como principal ingrediente extrato de soja 0 % de lactose e 0 % colesterol, sendo fonte de proteínas enriquecido com vitaminas e minerais especificação técnica: embalagem Tetra Pak (caixa) com um litro, e prazo de validade mínimo de 100 dias a partir da entrega, submetidos previamente à homogeneização em diferentes pressões, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, ingredientes: soja sem sabor, elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. não contém glúten. especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro no ministério da agricultura – serviço de inspeção federal (sif) ou serviço de inspeção estadual (sie). | 300 | litros |  |
| 55 | **Louro em folhas**: sãs, limpas e secas, em embalagem plástica hermeticamente fechada podendo conter aproximadamente 200 gramas, com ausência sujidades, parasitos e larvas. o rótulo deve conter a denominação da especiaria, data de fabricação e data de validade | 50 | UN |  |
| 56 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Parafuso: 500gr**  Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró- vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo técnico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RCD 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49- Massas alimentícias ou macarrão )  Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 4000 | UN |  |
| 57 | **Macarrão Parafuso Integral: 500gr**  Ingredientes: a base de ovos e farinha integral. Composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isenta de material terroso, parasitas.  Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 400 | UN |  |
| 58 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Argolinha**  Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e cúrcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 300 | UN |  |
| 59 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Padre Nosso**  Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e cúrcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1000 | UN |  |
| 60 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Ave Maria**  Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e cúrcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1400 | UN |  |
| 61 | **Manteiga com sal:**  Creme de leite e sal (cloreto de sódio). Produto obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, por processos tecnologicamente adequados. Embalagem com 500g do produto, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas ( 10°C ou de acordo com fabricantes) e adequadas, respeitando a característica do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 6 meses | 2.500 | Pote 500g |  |
| 62 | **Margarina:**  Margarina vegetal com sal pote de 500(quinhentos) gramas, livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser de proteínas 0,1g, lipídeos 60 a 80g, glicídios, 0,0g, vitamina A 1.500UI, cremosa com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação vigente. Embalagem primaria: potes plásticos contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme a legislação vigente e reembalada em caixas de papelão reforçado contendo de 10 a doze (dez a doze)Kg. Validade mínima de 04 (quatro) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 150 | Pote de 500g |  |
| 63 | **Massa para lasanha,** composição básica: farinha de trigo, ovos, sal, açúcar e água. Própria para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Unidade de fornecimento: embalagem com 500 gramas. | 300 | Pct |  |
| 64 | **Milho branco para canjica tipo 1**: Embalagem primaria: sacos plásticos atóxicos transparente, resistente, termossoldado, contendo 500(quinhentos) gramas, devidamente rotulado conforme a legislação vigente, e reembalado em fardos plásticos atóxicos contendo 10 (dez) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 200 | UN |  |
| 65 | **Milho verde em conserva**:  Lata com peso liquido de 1,7 kg. Preparado a partir de grãos de milho selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primaria: lata com peso liquido drenado de 1700g devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 100 | Latas de 1,7kg |  |
| 66 | **Mistura para o preparo de purê de batata:**  Batata desidratada em flocos instantâneo, soro de leite em pó, maltodextrina, óleo vegetal, sal, açúcar, glutamato monossódico, aroma artificial de manteiga e corante natural cúrcuma em pó. Não contém glúten.  EMBALAGEM: Primaria:o produto é embalado em sacos de polietileno, atóxico e resistente, com peso líquido de 1kg cada. Acondicionados em caixas de papelão (embalagem secundária) reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 10 unidades, totalizando um peso líquido de 10kg.  ROTULAGEM: Os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. | 150 | Kg |  |
| 67 | **Molho de tomate temperado (4.1 Kg):**  Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem peles e sementes, por processo tecnológico adequado. Será tolerado 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio. Deverá estar isento de fermentação e não indicar processo defeituoso. Brix entre18 e 19 (% SS).  Composição centesimal mínima: Proteínas 1,5g; lipídeos 1,5g; glicídios 6,0g, Embalagem Primaria: bag (embalagem plástica flexível, atóxica resistente e transparente) com peso de 4.100 (quatro mil e cem) gramas e deve obedecer a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 90 (noventa) dias da entrega do produto. | 400 | Bag de 4,1kg |  |
| 68 | **Óleo de soja vegetal embalagem Pet 900ml**:  Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E e máximo de 3 g de gorduras saturadas na porção de 13 ml.  Embalagem Primaria tipo Pet plástica contendo 900 (novecentos)ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de seis (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 3.000 | latas |  |
| 69 | **Orégano embalagem de 1 kg:**  Obtido de espécimes vegetais genuínos grãos, são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Nta-70 (Decreto 12.486 de 20/10/78). A amostra deverá corresponder ao produto entregue. | 15 | Pacotes de 1kg |  |
| 70 | **Páprica doce em pó:**  Produto natural produzido de pimentões vermelhos de boa qualidade, seco e moído. Sem conter pimenta. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminantes, sem traço branco ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta contendo informações sobre produto e prazo de validade. Embalagem de 500g a 1 kg. | 80 | kg |  |
| 71 | **Polpa de tomate concentrada:**  Polpa de Tomate Concentrada, composição: 100% tomate, sem adição de açúcar sem corantes, sem estabilizantes ou conservantes; não necessita de refrigeração; embalagem plástica de polietileno, resistente, asséptica e 100% reciclável, entre 1 kg á 2 kg embaladas em caixa de papelão com 12 unidades, a embalagem deve conter nome do produto, identificação do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade. | 400 | Kg |  |
| 72 | **Requeijão cremoso sem amido:**  Requeijão cremoso tradicional - 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 400 g ou similar ao mercado, 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. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM), além de possuir registro junto ao CRMV-RS, com anotação de responsabilidade técnica contratada. | 400 | UN |  |
| 73 | **Rosca sabor coco**  Farinha de Trigo (Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico), Açúcar, Gordura Vegetal, Açúcar Invertido, Coco Ralado, Sal Refinado, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Bicarbonato de Amônio (INS 503ii), Pirofosfato Ácido de Sódio (INS 450i)), Estabilizante Lecitina de Soja (INS 450i), Aromatizante, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B3, Vitamina B12, Vitamina A, Vitamina D e Cálcio.  **Embalagem:**  **Primária:** Descrição da Embalagem  Tipo “flow-pack”, em filme de polipropileno, atóxico, resistente. O fechamento transversal e longitudinal deverá ser uniforme, com boas características de vedação, garantindo a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A capacidade (peso líquido) será especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.  Peso liquido do produto na embalagem primária: 300g ou similar ao mercado.  **Secundária**: Descrição da embalagem:  Caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e pacotesinferiores vedadas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos. A fita adesiva deverá apresentar largura mínima de 5 cm e ter identificação do nome da empresa. A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.  A embalagem secundária deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária, e contar com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, a fim de preservar o seu conteúdo e dificultar a violação da embalagem. | 600 | UN |  |
| 74 | **Sagu:** Ingredientes: sagu, grãos inteiros e sãos, isentos de sujidades e mistura de outros produtos ou espécies. Embalagem: acondicionados em sacos plásticos, resistentes pesando de 500g a 1kg ou similar ao mercado. Validade: mínima de 5 meses a contar data da entrega do produto. | 200 | UN |  |
| 75 | **Sal refinado**:  Iodado pacote de 01 (um) Kg, beneficiado, isenta de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira numero 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. Embalagem primaria: saco de plástico contendo 01(um) Kg, devidamente rotulado conforme legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxicos contendo até 30 Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1800 | Kg |  |
| 76 | **Sardinha em conserva em óleo comestível lata com peso líquido de 125 gramas. Com lacre abre fácil**  Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, a qual deve cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições.  O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. O meio de cobertura deverá ser óleo comestível.  O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente ,e ter  - Aparência: própria  - Cor: própria  - Odor: próprio  - Sabor: próprio  - Textura: própria (caso o produto contenha a coluna vertebral e/ou espinha, devem ser de consistência friável).  Embalagem: O produto deve referir SIF, e deverá ser acondicionado em lata em folhas de flandres com verniz sanitário, perfeitamente recravada, inviolável, cujo material não sofra alteração por ação do produto e ser isenta de ferrugem, falhas de estanhagem ou outros defeitos, com revestimento interno e externo adequado à perfeita conservação do produto, garantindo a sua integridade durante todo o prazo de validade estabelecido.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1.000 | Latas de 125g |  |
| 77 | **Suco de uva integral:**  Suco de uva integral, embalagem de vidro de 1 litro. Puro, ingrediente: somente uva, sem adição de conservantes e de açúcar, com rótulo, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 12 meses. **NÃO REFRIGERADO.** | 1000 | Litros |  |
| 78 | **Suco de laranja integral sem açúcar:**  Ingredientes: suco de laranja integral. Embalagem com rotulo, data de fabricação e vencimento. Com vencimento de no mínimo 6 meses. **NÃO REFRIGERADO.** Podendo ser de 2 litros. | 800 | Litros |  |
| 79 | **Trigo para Kibe:**  Oriundos de grãos rigorosamente selecionados do cereal “trigo”, fragmentados. Devendo estar limpos, secos, sadios, isenta de matéria terrosa, parasitas, e de detridos animais ou vegetais. Produzido e embalado conforme determina a legislação vigente. Embalagem primária: pacotes hermeticamente fechados, contendo peso liquido de 1kg de produto e deve estar devidamente rotulado. | 200 | kg |  |
| 80 | **Uva Passas**:  Fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. | 50 | kg |  |
| 81 | **Vinagre branco**:  Frasco de 750 (setecentos e cinqüenta) ml, produzido da fermentação acética de vinho branco, produto translúcido e de cor, sabor e odor característicos.  Embalagem frasco plástico com 750 ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente, validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Declarar marca. | 1.000 | frascos |  |
| 82 | **Mussarela:**  Queijo tipo mussarela, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com aspecto, cor, odor e sabor característico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 2 meses a contar da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.  Temperatura: refrigerado: até 4°C. | 1500 | Kg |  |
| 83 | **Presunto:**  Cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, odor e sabor característico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.  Temperatura: refrigerado: até 4°C. | 1000 | Kg |  |
| 84 | **Almôndega de carne bovina 25 gramas IQF:** produto composto por: carne bovina, gordura bovina, água, proteína animal de colágeno, proteína de soja, farinha de rosca, sal, alho, cebola, salsa, tripolofosfato de sódio (estabilizante E45li), corante caramelo (corante E150), erotorbato de sódio (INS316) e aroma natural fermentado. O produto deverá conter em sua composição aproximadamente 270 (duzentos e setenta) mg de sódio para cada 100 (cem) g do produto. Deverá ser congelado à temperatura de – 12ºC (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da Anvisa/MS, Resolução RDC 12/2001da Anvisa/MS e Portaria 1002 SVS/MS.  O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A almôndega bovina modelada e congelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15ºC (quinze graus Célcius negativos) e transportado em temperaturas inferiores a -8°C (oito graus Célcius negativos). Embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. | 1.500 | Kg |  |
| 85 | **Carne bovina (acém, em cubos) resfriada:** e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1 a 2kgs, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. Agricultura. | 4000 | kg |  |
| 86 | **Carne bovina (Coxão mole) em tiras (iscas) IQF:**  Carne in natura congelada de bovino sem osso (coxão mole) em tiras, congelada através de congelamento individual (IQF). Produto sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses) A carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo.  Odor: Carne Fresca  Cor Vermelho cereja.  Temperatura do produto: - 18°C  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva sem apresentação de danos. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. No momento da entrega o produto deve apresentar validade mínima de 12 meses.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 4.000 | kg |  |
| 87 | **Carne bovina (Patinho) em cubos IQF:**  Carne in natura congelada de bovino sem osso (patinho) em cubos, congelada através de congelamento individual (IQF). Produto sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses) A carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo.  O valor nutricional para 100 gramas deve ser de aproximadamente: 142 kcal, 0,12g de carboidrato, 27,74 g de proteínas e 2,51g lipídeos.  Odor: Carne Fresca  Cor Vermelho cereja.  Temperatura do produto: - 18°C  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva sem apresentação de danos. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. No momento da entrega o produto deve apresentar validade mínima de 10 meses.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 5.000 | kg |  |
| 87 | **Carne Bovina (Patinho) moída IQF:**  Originária de gado bovino sadio, carne de primeira, recortes de patinho bovino moído e congelado através de congelamento individual (IQF), provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo.  O valor nutricional para 100 gramas deve ser de aproximadamente: 160 kcal, 0,12g de carboidrato, 27g de proteínas, 5 g lipídeos e 70% de umidade.  Odor: Carne Fresca  Cor: Vermelho cereja.  Ter no máximo: 2% de soro na embalagem.  Temperatura do produto: - 18°C  Grau de pH permitido: de 5,4 a 5,5  Data máxima de produção: 10 dias.  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva sem apresentação de danos. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 4.000 | Kg |  |
| 88 | **Carne bovina (patinho moída)** resfriada**:** e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1 a 2kgs, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. Agricultura. | 2.000 | kg |  |
| 89 | **Carne Bovina (Lagarto): Em fatias de 1 cm de espessura IQF:**  Originária de gado bovino sadio, carne de primeira, congelada tipo Patinho, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo.  O valor nutricional para 100 gramas deve ser de aproximadamente: 142 kcal, 0,12g de carboidrato, 27,74 g de proteínas e 2,51g lipídeos.  Odor: Carne Fresca  Cor: Vermelho cereja.  Embalagem: Única para cada peça.  Ter no máximo: 2% de soro na embalagem.  Temperatura do produto: - 18°C  Grau de pH permitido: de 5,4 a 5,5  Data máxima de produção: 10 dias.  Embalagem primária: Peça embalada a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 500 | Kg |  |
| 90 | **Carne Bovina (Músculo) in natura sem osso cubos congelados (IQF):**  Carne bovina cubos, corte músculo, congelada com tecnologia IQF para congelamento individual, isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacotes com 2Kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses | 2.000 | Kg |  |
| 91 | **Carne bovina (músculo, em cubos) resfriada:** e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1 a 2kgs, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. Agricultura. | 2.000 | kg |  |
| 92 | **Cortes congelados de suíno-pernil (em tiras) IQF:**  Pernil suíno sem osso e sem pele, congelada pela tecnologia IQF cortado em tiras, sem excesso de gorduras (até 12% em 100% do produto cru baseado na tabela TACO) manipulação em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, devendo ser congelados. Embalagem primária do produto deverá ser em embalagem flexível, atóxica, resistente, transparente, sem furos e sem acúmulos de gelo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 02 kg por pacote. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, lacrada com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). | 3.000 | Kg |  |
| 93 | **Cortes congelados de suíno-copa lombo (em cubos) IQF:**  Copa lombo sem osso e sem pele, congelada pela tecnologia IQF cortado em cubos, sem excesso de gorduras (até 12% em 100% do produto cru baseado na tabela TACO) manipulação em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, devendo ser congelados. Embalagem primária do produto deverá ser em embalagem flexível, atóxica, resistente, transparente, sem furos e sem acúmulos de gelo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 02 kg por pacote. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, lacrada com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). | 3.000 | kg |  |
| 94 | **Filé de coxa e sobrecoxa em cubos (IQF):**  Coxa e sobrecoxa de frango desossada e sem pele cortada em cubos. Processo: refilar, equalizar e congelar a peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF, para congelamento individual dos cubos. Acondicionada em embalagem primária flexível, atóxico, resistente, transparente, sem furos e sem acúmulos de gelo. Com rotulagem constando dados como identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. Embalagem secundária de papelão ondulado lacrada, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Peso líquido do produto em embalagem primária: aproximadamente 2kg. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses no momento da entrega. | 5.000 | kg |  |
| 95 | **Toucinho defumado:**  Preparado com carne curada de suíno defumado em costela, acondicionado em embalagem cry-o-vac, contendo 1kg e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.  Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 400 | Kg |  |
| 96 | **Linguiça tipo Calabresa cozida e defumada**:  De acordo com as NTA 01e 05.  Ingredientes: carne suína, carne bovina, carne mecanicamente separa de aves, toucinho, sal, proteína texturizada de soja, leite em pó, açúcar, pimentas: calabresa e preta, extrato de arroz fermentado, regulador de acidez lactato de sódio (INS 325),estabilizante polifosfato de sódio (INS 452i), realçador de sabor glutamato de monossódico (INS 621) aromas: natural, de fumaça e de pimenta preta, conservadores: nitrito de sódio(INS 250) nitrato de sódio (INS 251) e corante natural carmim (INS 120). Não contem glúten .Composição nutricional na porção de 50g: Carboidrato 0g, Proteína 7,8g, Gorduras totais 17g, Gorduras saturadas 5,4g, Gorduras trans 0,5g.  Temperatura aceita no recebimento: máximo 10°C  Embalagem própria, a vácuo, devidamente acondicionada em pacotes de 2,5 (dois quilos e meio) Kg, referindo SIF, data de fabricação e validade do produto. Embalagem não violada com lacre original do fabricante, a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Referir marca na proposta.  Validade mínima: 03 meses.  Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso liquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem. | 400 | Kg |  |
| 97 | **Linguiça toscana em gomos (sem pimenta):** Preparada exclusivamente com carne suína de primeira qualidade, condimentada, sem pimenta, com aspecto característico firme, cor própria, não pegajosa, sem anchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, Embalagem Primária: acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, a vácuo contendo 5 kg. Embalagem Secundária: disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrada junto ao SIF – validade mínima 10 meses | 2.000 | kg |  |
| 98 | **Sassami Filezinho (IQF)**:  Frango semi – processado; de 1º qualidade; tipo sassami; sem tempero; congelado através de congelamento individual (IQF); com aspecto, cor, odor e sabor característico; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente; atóxico; resistente;  Manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses.  De acordo com as NTA 01, 02 e 03.  Embalagem pesando aproximadamente de 1,5 kg a 2,5kg.  Data máxima de produção: 10 dias.  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: identificação do produto, inclusive a marca, peso liquido, nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 2.000 | Kg |  |
| 99 | **Salsicha hot dog:**  Congelada, deverá atender as seguintes exigências: conter 2% de amido, isenta de pimenta e corantes artificiais. Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02% quando usados isoladamente ou combinados. Nitrito de potássio ou de sódio, associados ou não a nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,05%.  Embalagem e peso: as salsichas deverão ter peso unitário de 35 a 45 gramas, em embalagem rotulada a vácuo, resistente, transparente, atóxica. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.  Embalagem primária: Peça embalada a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: identificação do produto, inclusive a marca, peso liquido, nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 1.200 | Kg |  |

**1.3.** O objeto a ser contratado se enquadra na categoria de bens comuns, conforme art. 6º, XIII, da Lei Federal nº 14.1333/2021, por possuir padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, mediante especificações reconhecidas e usuais do mercado.

**1.4.** O fornecimento do objeto tem natureza de fornecimento contínuo, conforme art. 6º, XV, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**1.5.** O critério de julgamento adotado será o de “**MENOR PREÇO DO ITEM**”, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência.

**2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

**2.1.** A contratação a que se refere o item 1 acima deverá atender às condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, devendo ser observado ainda:

**2.1.1.** A entrega dos itens dar-se-á, em regra, no endereço descrito na Autorização de fornecimento.

**2.1.2.** Os dias e horários de realização das entregas, a serem feitas parceladamente, estão definidos no item 5.5 deste termo de referência.

**2.1.3.** Os produtos devem apresentar data de validade nas embalagens primária e secundária, conforme especificado em cada item.

**2.1.4.** Todos os produtos devem estar acondicionados em embalagem original de fábrica, conforme determinação do item.

**2.1.5.** As embalagens e seus respectivos rótulos devem atender as recomendações da legislação em vigor, bem como apresentar segurança, proteção, conservação e integridade dos produtos, com boa apresentação e facilidade para fiscalização de qualidade, identificação, tamanho, forma, capacidade e peso dos produtos.

**2.1.6.** As embalagens devem ser resistentes e compatíveis com os produtos acondicionados.

**2.1.7.** Todos os produtos deverão estar de acordo com a legislação de alimentos estabelecida pela ANVISA.

**2.2. Condições Gerais da Contratação**

**2.2.1. Do parcelamento da contratação:** Em razão da natureza do objeto, mostrou-se técnica e economicamente viável o parcelamento da contratação.

**2.2.2. Do prazo de vigência:** O prazo de vigência desta contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato / ata de registro de preços, podendo ser prorrogado nos termos da legislação em vigor, mediante justificativa.

**2.2.3. Do custo estimado total da contratação:** O custo total estimado da contratação a que se refere este Termo de Referência é de **R$ 2.906.167,20 (dois milhões, novecentos e seis mil, cento e sessenta e sete reais e vinte centavos).**

**2.3. Da fundamentação e descrição da necessidade da contratação**

**2.3.1.** A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar tem por escopo garantir o direito à alimentação escolar consignado pela Lei Federal 11.947/2009 (Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica).

**2.3.2.** A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, visando garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

**2.3.3.** As entregas dos produtos poderão ocorrer em qualquer dia da semana, de segunda-feira a sexta-feira, em horário comercial, conforme agendado pelo setor requisitante e especificado na ordem de fornecimento.

**2.3.4.** As entregas deverão ocorrer no seguinte endereço: COZINHA PILOTO MUNICIPAL, localizada na rua Sibipirunas, 65, Centro, Guatapará/SP.

**2.3.5.** Poderá haver alteração no dia, local ou horário de entrega, mediante justificativa, o que deverá ser informado à contratada.

**3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

**3.1.** A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar tem por escopo garantir o direito à alimentação escolar consignado pela Lei Federal 11.947/2009 (Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica).

3.2. A aquisição, conforme estipulado neste Termo de Referência, busca garantir alimentação escolar de qualidade, aos alunos da rede pública municipal de ensino.

**4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**4.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto constante deste Termo de Referência.

**4.2.** Não haverá exigência de garantia da contratação tratada nos artigos 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

**5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

**5.1.** Os produtos serão adquiridos de forma contínua, e deverão obedecer ao disposto neste Termo de Referência, para o desenvolvimento das atividades descritas nos itens 1 e 2.

**5.2.** O prazo de execução será de 12 (doze) doze meses, contados da assinatura do contrato / ata de registro de preços, podendo ser prorrogado nos termos da legislação vigente.

**5.3.** O objeto deste termo deverá ser fornecido de forma parcelada, por um período de 12 (doze) meses, de acordo com as necessidades da Administração Municipal, mediante solicitação por escrito do órgão requisitante, devendo ser entregue de acordo com o cronograma estabelecido, no seguinte endereço:

***a) Cozinha Piloto Municipal de Guatapará, Endereço: Rua Sibipirunas, nº 65, Centro, Guatapará/SP.***

**5.4.** A execução será mediante as disposições contidas no instrumento de contrato ou ata de registro de preços, respeitadas as especificações deste Termo de Referência.

**5.5.** O transporte e a descarga dos materiais correrão por conta do(s) fornecedor(es), sem qualquer custo adicional ao município, ainda que solicitado posteriormente.

**5.6.** Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo isotérmico, com carroceria fechada, apresentando condições higiênicas satisfatórias.

**5.7.** Não serão aceitos produtos com embalagens violadas, amassadas ou com marcas diferentes das ofertadas na proposta de preços.

**5.8.** Caso o item não corresponda às especificações ou esteja danificado pelo manuseio e estocagem, será rejeitado, devendo ser devolvido e substituído pela contratada no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da comunicação, sob pena de aplicação das medidas coercitivas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, além da aplicação das penalidades contratuais.

**5.9.** O(s) fornecedor(es) será(ão) constantemente avaliado(s) quanto à qualidade dos produtos entregues e dos serviços prestados.

**5.10.** A inspeção e fiscalização pela Administração Municipal não isenta, tampouco diminui, a responsabilidade da licitante vencedora quanto a garantia dos produtos.

**5.11.** A execução deverá seguir as disposições deste Termo de Referência, podendo haver alterações, mediante justificativa técnica aceita pela Senhora Secretária Municipal de Educação e pela Nutricionista, desde que necessárias ao bom andamento da execução contratual.

**5.12.** A contratada deverá observar parâmetros de adequação ao interesse público, de economia na utilização, de facilidade na execução, de impacto ambiental e de acessibilidade.

**5.13.** A Contratada responsabiliza-se por todas as despesas decorrentes, tais como: encargos trabalhistas, previdenciários, despesas com entrega, despesas com alimentação e hospedagem de seus funcionários, se o caso, combustível e quaisquer outras relacionadas para conclusão do objeto contratado.

**6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**6.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).

**6.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o prazo de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante apostilamento (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

**6.3.** Após a assinatura do contrato, a contratante poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

**6.4.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, *caput*).

**6.4.1.** O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

**6.4.2.** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

**6.4.3.** O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

**6.4.4.** No caso de constatadas ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato ou à autoridade superior.

**6.5.** A contratada deverá manter preposto aceito pela Administração para representá-la na execução do contrato. (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 118).

**6.5.1.** A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

**6.6.** A contratada será obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 119).

**6.7.** A contratada será responsável pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 120).

**6.8.** Somente a contratada será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).

**6.8.1.** A inadimplência da contratada em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à contratante a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

**6.9.** A Administração Municipal poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

**6.10.** As comunicações entre a Administração Municipal e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

**6.11.** Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, será exigida a apresentação da Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

**7.** **DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO**

**7.1.** A avaliação da execução do objeto deverá levar em conta os itens 1 e 2 deste Termo de Referência, do qual constam especificação do objeto, unidade de medida e quantitativos.

7.2. Poderão ser descontadas as importâncias relativas às quantidades de bens/serviços não aceitas e glosadas pelo Contratante por motivos imputáveis à Contratada, devendo haver proporcionalidade com a irregularidade verificada, quando restar comprovado:

**7.2.1.** Que não foram produzidos os resultados acordados;

**7.2.2.** Que a contratada deixou de executar ou não executou dentro das quantidades mínimas as atividades contratadas;

**7.2.3.** Que a contratada deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos ou que os utilizou em quantidade ou qualidade inferior à necessária;

**7.2.4.** A realização dos descontos indicados no item anterior não prejudica a aplicação de sanções à Contratada, por conta da não execução dos serviços.

**7.3.** Os valores dos bens/serviços serão faturados de acordo com o preço auferido no processo de contratação.

**7.4.** As faturas deverão ser emitidas pela Contratada e apresentadas à contratante no Departamento de Compras da Prefeitura Municipal, ou enviadas por e-mail para [compras2@guatapara.sp.gov.br](mailto:compras2@guatapara.sp.gov.br)

**8. DOS CRITÉRIOS DE PAGAMENTO**

8.1. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega e aceite definitivo do material ou serviços, mediante a entrega da nota fiscal discriminada conforme a nota de empenho, onde deverá constar o número da conta, agência, banco correspondente ao CNPJ participante da referida licitação, não sendo aceita emissão de boleto para o pagamento.

**8.2.** Havendo erro na nota fiscal/fatura (preço diferente do contratado ou qualquer outra irregularidade) ou descumprimento das condições pactuadas, a tramitação do processo de pagamento será suspensa para que a contratada adote as providências necessárias à correção, passando a ser considerada, para efeito de pagamento, a data do aceite da nota fiscal/fatura reapresentada.

**8.3.** Havendo atraso no pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido para tanto, incidirá correção monetária sobre o valor devido, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX) I = ( 6 / 100 ) I = 0,00016438

365 TX = Percentual da taxa anual = 6%

**8.4.** O Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN) é devido no local do estabelecimento do prestador de serviço ou, na falta do estabelecimento, no local do domicílio do prestador, em consonância com as disposições contidas na Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003.

**8.5.** O valor do pagamento será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de serviços efetivamente executados e de itens fornecidos, aplicando-se eventual desconto em função de irregularidade verificada por culpa da contratada, se for o caso.

**9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

**9.1.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 28, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de “**MENOR PREÇO DO ITEM**”.

**9.2.** As exigências de habilitação jurídica, técnica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade do objeto, conforme Lei Federal nº 14.133/2021.

**9.3.** Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis)); e

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>);

d) Pesquisa na Relação de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://[www.tce.sp.gov.br/pesquisa-na-relacao-de-apenados)](http://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-na-relacao-de-apenados)).

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

**9.5.** O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

**9.6.** Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio da análise dos documentos apresentados.

**9.7.** É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação de habilitação, ou encaminhar, quando solicitado pela contratante, a respectiva documentação atualizada.

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

**9.9.** Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

**9.11.** Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

**9.12. Habilitação Jurídica:**

**9.12.1.** Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

**9.12.2.** Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**9.12.3.** Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br/);

**9.12.4.** Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**9.12.5.** Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil;

**9.12.6.** Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**9.12.7.** Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária - inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz;

**9.12.8.** Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**9.13. Qualificação econômico-financeira:**

**9.13.1.** Apresentar **certidão negativa de feitos sobre falência** expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

**9.14. Qualificação Técnica:**

**9.14.1.** Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

**9.14.1.1.** A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

**9.14.2.** Para fins de comprovação da qualificação técnica da contratada, serão analisados os seguintes documentos:

**9.14.2.1.** **ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA OU CERTIDÃO**, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o participante tenha prestado serviços ou fornecido bens e produtos, compatíveis em características com o objeto desta licitação, em quantidade que represente ao menos 50% (cinquenta por cento) do item licitado. O atestado deverá ser apresentado em papel timbrado, contendo razão social, CNPJ, endereço e telefone da pessoa jurídica emitente, data de emissão e identificação do responsável pela emissão do atestado (nome, cargo e assinatura).

**9.14.2.2. ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA** expedido pela Prefeitura Municipal da sede do licitante, dentro do prazo de vigência.

**9.15. Habilitações Fiscal, Social e Trabalhista:**

**9.15.1.** No caso de pessoa física: Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);

**9.15.2.** No caso de pessoa jurídica: Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

**9.15.3.** Prova de inscrição no cadastro de **CONTRIBUINTE ESTADUAL** e/ou **MUNICIPAL**, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, a saber:

**9.15.3.1.** Se o ramo de atividade da empresa for comércio, deverá apresentar prova de inscrição estadual;

**9.15.3.2.** Se o ramo de atividade da empresa for prestação de serviço, deverá apresentar prova de Cadastro Municipal.

**9.15.3.3.** Se o ramo de atividade da empresa envolver comércio e prestação de serviço deverá apresentar prova de **inscrição estadual** e **Municipal**.

**9.15.4.** Certidão de regularidade de débito com a **Fazenda Estadual** da sede ou do domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

**9.15.4.1.** Para efeito de esclarecimento, as licitantes sediadas no Estado de São Paulo, a regularidade de débito para com a Fazenda Estadual será atestada pela apresentação da Certidão emitida pela Procuradoria Geral do Estado (débitos inscritos em dívida ativa);

**9.15.5.** Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Federal**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.

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

**9.15.7.** Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

**9.15.7.1.** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.

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

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

**9.15.10.** Declaração de que atende às normas relativas à saúde e segurança do trabalho (parágrafo único, art. 117, Constituição do Estado), somente para as licitantes com sede ou matriz no Estado de São Paulo;

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

**9.15.12.** Declaração de que cumpre a determinação de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no [art. 63, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art63);

**9.15.13.** 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.

**10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**10.1.** As despesas decorrentes da contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Prefeitura Municipal.

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

**Ficha dotação nº 117**

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

Fonte de Recurso: 01 - 12 (Tesouro)

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

**Ficha dotação nº 118**

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

Fonte de Recurso: 13 05 - 200 (Federal - PNAE)

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

**Ficha dotação nº 116**

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

Fonte de Recurso: 07 05 - 200 (Federal - Qse)

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

**Ficha dotação nº 119**

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

Fonte de Recurso: 44 02 - 230 (Estadual-Ensino Médio)

**11. DO REAJUSTE DE PREÇOS**

**11.1.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

**11.2.** Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA ou IGPM de dois meses anteriores ao aditamento, desde que observados os preços, condições e índice mais vantajosos para a Administração*.*

**11.3.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

**11.4.** 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.

**11.5.** Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

**11.6.** 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.

**11.7.** 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.

**11.8.** O reajuste será realizado por apostilamento.

Guatapará, 06 de outubro de 2025.

**Ariane Aparecida Rangel Freitas**Nutricionista

**APÊNDICE DO ANEXO I**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**1. Descrição da necessidade da contratação.**

**1.1.** A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar tem por escopo garantir o direito à alimentação escolar consignado pela Lei Federal 11.947/2009 (Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica).

**1.2.** A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, visando garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

**2. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual.**

Atualmente, o Plano de Contratações Anual (PCA) do município está em fase de elaboração. Apesar da ausência do PCA, a contratação está em consonância com os objetivos traçados pela Secretaria Municipal de Educação e dispõe de previsão orçamentária.

**3. Requisitos da contratação.**

**3.1.** Não será admitida a subcontratação deste objeto.

**3.2.** Não haverá exigência de garantia da contratação tratada nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

**3.3.** As entregas dos produtos poderão ocorrer em qualquer dia da semana, de segunda-feira a sexta-feira, em horário comercial, conforme agendamento feito pelo setor requisitante e especificado na ordem de fornecimento.

**3.4.** As entregas deverão ocorrer no seguinte endereço: Cozinha Piloto Municipal, rua Sibipirunas, nº 65, Centro, Guatapará/SP.

**3.5.** Poderá haver alteração no dia, local ou horário de entrega, mediante justificativa, o que deverá ser informado à contratada.

**4. Estimativa das quantidades para a contratação.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Número** | **Descrição** | **Quantidade** |
| 1 | Açafrão. Embalagem de 500g a 1Kg | 100,00 |
| 2 | Açúcar Cristal. Pacote 5Kg | 1500,00 |
| 3 | Alimento Infantil de milho. Embalagem de 300g | 100,00 |
| 4 | Ameixa seca. Embalagem 1Kg | 70,00 |
| 5 | Amido de Milho. Embalagem de 500g a 1Kg | 150,00 |
| 6 | Arroz agulhinha especial tipo I | 5000,00 |
| 7 | Arroz Mix lavado e escolhido. | 20000,00 |
| 8 | Atum em pouch | 150,00 |
| 9 | Aveia. Embalagem de 170g a 1Kg | 200,00 |
| 10 | Azeitona verde em conserva. Embalagem com 2Kg | 150,00 |
| 11 | Bicarbonato de Sódio. | 50,00 |
| 12 | Biscoito doce tipo maisena. Embalagem de 100g a 500g | 1500,00 |
| 13 | Biscoito de polvilho. Embalagem 100g | 1000,00 |
| 14 | Biscoito salgado tipo cream cracker. Embalagem de 100g a 500g | 1400,00 |
| 15 | Biscoito amanteigado de leite | 800,00 |
| 16 | Brócolis congelado IQF | 200,00 |
| 17 | Cacau em pó 100% | 40,00 |
| 18 | Canela em pó | 30,00 |
| 19 | Cereal de milho com chocolate. | 200,00 |
| 20 | Cereal matinal sem açúcar | 100,00 |
| 21 | Cereal mix sem açucar. Embalagem com 100g | 500,00 |
| 22 | Cereal mix sem açucar com frutas. Embalagem com 100g | 500,00 |
| 23 | Chimichurri | 100,00 |
| 24 | Chocolate em pó de 55% de cacau. | 1000,00 |
| 25 | Cereal integral. Embalagem com 400g | 100,00 |
| 26 | Chá mate. Embalagem com 250g | 1500,00 |
| 27 | Coco ralado | 40,00 |
| 28 | Colorau | 300,00 |
| 29 | Composto lacteo para dietas com restrição a lactose. Embalagem com 380g | 300,00 |
| 30 | Couve-flor congelada IQF | 150,00 |
| 31 | Ervilha natural congelada. | 150,00 |
| 32 | Extrato de tomate. Embalagem com 4,1Kg | 400,00 |
| 33 | Farinha de mandioca torrada e moída. | 250,00 |
| 34 | Farinha de milho amarela | 250,00 |
| 35 | Farinha de trigo especial | 200,00 |
| 36 | Farinha de trigo integral. | 50,00 |
| 37 | Farinha lactea. Lata com 360g | 300,00 |
| 38 | Formula infantil de partida. Embalagem com 800g | 150,00 |
| 39 | Formula infantil de seguimento para crianças de primeira infância. Embalagem de 800g | 1500,00 |
| 40 | Formula infantil sem lactose. Embalagem 400g | 200,00 |
| 41 | Feijão carioca especial tipo 1 | 7000,00 |
| 42 | Feijão preto especial tipo 1 | 500,00 |
| 43 | Fermento em pó quimico. Embalagem com 250g | 130,00 |
| 44 | Fubá de milho | 150,00 |
| 45 | Gelatina em pó incolor. Embalagem com 24g | 200,00 |
| 46 | Leite do tipo UHT/UAT | 300,00 |
| 47 | Leite de soja | 300,00 |
| 48 | Louro em folhas. Embalagem com 200g | 50,00 |
| 49 | Macarrão de semola com ovos tipo parafuso. Embalagem com 500g | 4000,00 |
| 50 | Leite tipo UHT/UAT Sem lactose | 20000,00 |
| 51 | Macarrão parafuso integral. Embalagem com 500g | 400,00 |
| 52 | Macarrão de semola com ovos tipo argolinha. Embalagem com 500g | 300,00 |
| 53 | Macarrão de semola com ovos tipo Padre Nosso. Embalagem com 500g | 1000,00 |
| 54 | Macarrão de semola com ovos tipo Ave Maria. Embalagem com 500g | 1400,00 |
| 55 | Manteiga com sal. Embalagem com 500g | 2500,00 |
| 56 | Margarina. Embalagem com 500g | 150,00 |
| 57 | Milho branco para canjica tipo 1. Embalagem com 500g | 200,00 |
| 58 | Milho verde em conserva. Embalagem 1,7Kg | 100,00 |
| 59 | Mistura para o preparo de pure de batata. | 150,00 |
| 60 | Molho de tomate temperado. Embalagem 4,1Kg | 400,00 |
| 61 | Oleo de soja vegetal. Embalagem com 900ml | 3000,00 |
| 62 | Orégano | 15,00 |
| 63 | Paprica doce em pó | 80,00 |
| 64 | Polpa de tomate concentrada | 400,00 |
| 65 | Requeijão cremoso sem amido. Embalagem 400g | 400,00 |
| 66 | Rosca sabor coco. Embalagem 300g | 600,00 |
| 67 | Sagu. Embalagem 500g | 200,00 |
| 68 | Sal refinado | 1800,00 |
| 69 | Sardinha em conserva em oleo comestivel. Embalagem com 125g | 1000,00 |
| 70 | Suco de uva integral | 1000,00 |
| 71 | Suco de laranja integral. | 800,00 |
| 72 | Trigo para Kibe | 200,00 |
| 73 | Uva passa | 50,00 |
| 74 | Vinagre branco. Frasco de 750ml | 1000,00 |
| 75 | Mussarela | 1500,00 |
| 76 | Presunto | 1000,00 |
| 77 | Almondega de carne bovina. | 1500,00 |
| 78 | Carne bovina acém em cubos resfriada | 4000,00 |
| 79 | Carne bovina coxão mole em tiras IQF | 4000,00 |
| 80 | Carne bovina patinho em cubos IQF | 5000,00 |
| 81 | Carne bovina patinho moída IQF | 4000,00 |
| 82 | Carne bovina patinho moída resfriada | 2000,00 |
| 83 | Carne bovina lagarto em fatias de 1cm IQF | 500,00 |
| 84 | Carne bovina musculo sem osso em cubos IQF | 2000,00 |
| 85 | Carne bovina musculo em cubos resfriada | 2000,00 |
| 86 | Cortes congelados de suíno-pernil em tiras IQF | 3000,00 |
| 87 | Cortes congelados de suíno- copa lombo IQF. | 3000,00 |
| 88 | File de coxa e sobrecoxa em cubos IQF | 5000,00 |
| 89 | Toucinho defumado. | 400,00 |
| 90 | Linguiça tipo calabresa cozida e defumada | 400,00 |
| 91 | Linguiça toscana em gomos | 2000,00 |
| 92 | Sassami filezinho IQF | 2000,00 |
| 93 | Salsicha de hot dog | 1200,00 |
| 94 | Batata Palha. Embalagem de 500g | 500,00 |
| 95 | Chocolate Granulado. Embalagem com 500g | 300,00 |
| 96 | Creme de Leite pasteurizado. | 200,00 |
| 97 | Iogurte zero lactose. Embalagem com 170g | 200,00 |
| 98 | Iogurte natural. Embalagem contendo de 800ml a 900ml | 8000,00 |
| 99 | Leite Condensado. Embalagem com 395g | 150,00 |
| 100 | Massa para lasanha. Embalagem com 500g | 300,00 |

**5. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.**

**5.1.** Após levantamento não identificamos alternativas de solução no mercado para o problema apresentado que não seja a aquisição na forma descrita nesse estudo.

**5.2.** Para a contratação em tela, verificou-se contratações similares feitas por outros órgãos e entidades da Administração, no intuito de identificar melhores práticas, metodologias e soluções que melhor se adequassem a nossa necessidade.

**5.3.** Na oportunidade, constatamos que a forma de contratação é similar aos modelos adotados em outras contratações no âmbito da Administração Pública.

**5.4.** Salienta-se ainda que esta é a forma atual adotada, atendendo perfeitamente as necessidades da Administração.

**6. Estimativa do valor da contratação.**

**6.1.** O valor estimado da contratação é de **R$ 2.906.167,20 (dois milhões, novecentos e seis mil, cento e sessenta e sete reais e vinte centavos).**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Descrição** | **Quantidade** | **Unidade** | **Média (unitário)** | **Valor total** |
| Açafrão. Embalagem de 500g a 1Kg | 100,00 | Quilo | 24,06 | 2406 |
| Açúcar Cristal. Pacote 5Kg | 1500,00 | Pacote | 23,9467 | 35.920,00 |
| Alimento Infantil de milho. Embalagem de 300g | 100,00 | unidade | 17,0333 | 1.703,33 |
| Ameixa seca. Embalagem 1Kg | 70,00 | quilo | 67,0267 | 4691,8667 |
| Amido de Milho. Embalagem de 500g a 1Kg | 150,00 | kilo | 20,8933 | 3.134,00 |
| Arroz agulhinha especial tipo I | 5000,00 | quilo | 6,0133 | 30.066,67 |
| Arroz Mix lavado e escolhido. | 20000,00 | quilo | 11,84 | 236.800,00 |
| Atum em pouch | 150,00 | quilo | 76,6667 | 11.500,00 |
| Aveia. Embalagem de 170g a 1Kg | 200,00 | unidade | 8,8767 | 1.775,33 |
| Azeitona verde em conserva. Embalagem com 2Kg | 150,00 | Balde | 69,46 | 10.419,00 |
| Bicarbonato de Sódio. | 50,00 | quilo | 31,1133 | 1.555,67 |
| Biscoito doce tipo maisena. Embalagem de 100g a 500g | 1500,00 | unidade | 5,4 | 8.100,00 |
| Biscoito de polvilho. Embalagem 100g | 1000,00 | unidade | 6,83 | 6.830,00 |
| Biscoito salgado tipo cream cracker. Embalagem de 100g a 500g | 1400,00 | unidade | 7,0133 | 9.818,67 |
| Biscoito amanteigado de leite | 800,00 | unidade | 8,8733 | 7.098,67 |
| Brócolis congelado IQF | 200,00 | quilo | 20,95 | 4.190,00 |
| Cacau em pó 100% | 40,00 | quilo | 66,6667 | 2.666,67 |
| Canela em pó | 30,00 | quilo | 73 | 2.190,00 |
| Cereal de milho com chocolate. | 200,00 | quilo | 26,16 | 5.232,00 |
| Cereal matinal sem açúcar | 100,00 | quilo | 27,55 | 2.755,00 |
| Cereal mix sem açucar. Embalagem com 100g | 500,00 | unidade | 14,85 | 7.425,00 |
| Cereal mix sem açucar com frutas. Embalagem com 100g | 500,00 | unidade | 17,85 | 8.925,00 |
| Chimichurri | 100,00 | quilo | 36,4967 | 3.649,67 |
| Chocolate em pó de 55% de cacau. | 1000,00 | quilo | 62,6667 | 62.666,67 |
| Cereal integral. Embalagem com 400g | 100,00 | unidade | 17,9533 | 1.795,33 |
| Chá mate. Embalagem com 250g | 1500,00 | Caixa | 7,39 | 11.085,00 |
| Coco ralado | 40,00 | quilo | 34,5367 | 1.381,47 |
| Colorau | 300,00 | quilo | 25,0833 | 7.525,00 |
| Composto lacteo para dietas com restrição a lactose. Embalagem com 380g | 300,00 | Lata | 41,43 | 12.429,00 |
| Couve-flor congelada IQF | 150,00 | quilo | 22,01 | 3.301,50 |
| Ervilha natural congelada. | 150,00 | quilo | 24,6367 | 3.695,50 |
| Extrato de tomate. Embalagem com 4,1Kg | 400,00 | unidade | 43,08 | 17.232,00 |
| Farinha de mandioca torrada e moída. | 250,00 | quilo | 13,0367 | 3.259,17 |
| Farinha de milho amarela | 250,00 | quilo | 6,0533 | 1.513,33 |
| Farinha de trigo especial | 200,00 | quilo | 6,69 | 1.338,00 |
| Farinha de trigo integral. | 50,00 | quilo | 6,5567 | 327,8333 |
| Farinha lactea. Lata com 360g | 300,00 | unidade | 11,83 | 3.549,00 |
| Formula infantil de partida. Embalagem com 800g | 150,00 | Lata | 65,3367 | 9.800,50 |
| Formula infantil de seguimento para crianças de primeira infância. Embalagem de 800g | 1500,00 | Lata | 65,4867 | 98.230,00 |
| Formula infantil sem lactose. Embalagem 400g | 200,00 | Lata | 159,533 | 31.906,67 |
| Feijão carioca especial tipo 1 | 7000,00 | quilo | 12,1267 | 84.886,67 |
| Feijão preto especial tipo 1 | 500,00 | quilo | 9,2067 | 4.603,33 |
| Fermento em pó quimico. Embalagem com 250g | 130,00 | Lata | 13,9433 | 1.812,63 |
| Fubá de milho | 150,00 | quilo | 5,6833 | 852,5 |
| Gelatina em pó incolor. Embalagem com 24g | 200,00 | unidade | 7,64 | 1.528 |
| Leite do tipo UHT/UAT | 300,00 | Litros | 6,7933 | 2.038,00 |
| Leite de soja | 300,00 | Litros | 11,4333 | 3.430,00 |
| Louro em folhas. Embalagem com 200g | 50,00 | unidade | 21,7733 | 1.088,67 |
| Macarrão de semola com ovos tipo parafuso. Embalagem com 500g | 4000,00 | unidade | 8,8467 | 35.386,67 |
| Leite tipo UHT/UAT Sem lactose | 20000,00 | Litros | 6,9567 | 139.133,33 |
| Macarrão parafuso integral. Embalagem com 500g | 400,00 | unidade | 5,99 | 2.396,00 |
| Macarrão de semola com ovos tipo argolinha. Embalagem com 500g | 300,00 | unidade | 5,1 | 1.530,00 |
| Macarrão de semola com ovos tipo Padre Nosso. Embalagem com 500g | 1000,00 | unidade | 5,2467 | 5.246,67 |
| Macarrão de semola com ovos tipo Ave Maria. Embalagem com 500g | 1400,00 | unidade | 5,0633 | 7.088,67 |
| Manteiga com sal. Embalagem com 500g | 2500,00 | unidade | 31,58 | 78.950,00 |
| Margarina. Embalagem com 500g | 150,00 | unidade | 9,52 | 1.428,00 |
| Milho branco para canjica tipo 1. Embalagem com 500g | 200,00 | unidade | 9,0033 | 1.800,67 |
| Milho verde em conserva. Embalagem 1,7Kg | 100,00 | Lata | 31,39 | 3.139,00 |
| Mistura para o preparo de pure de batata. | 150,00 | quilo | 70,46 | 10.569,00 |
| Molho de tomate temperado. Embalagem 4,1Kg | 400,00 | unidade | 30,4667 | 12.186,67 |
| Oleo de soja vegetal. Embalagem com 900ml | 3000,00 | unidade | 8,3 | 24.900,00 |
| Orégano | 15,00 | quilo | 32,32 | 484,8 |
| Paprica doce em pó | 80,00 | quilo | 36,22 | 2.897,60 |
| Polpa de tomate concentrada | 400,00 | quilo | 25,8033 | 10.321,33 |
| Requeijão cremoso sem amido. Embalagem 400g | 400,00 | unidade | 17,2067 | 68.82,6667 |
| Rosca sabor coco. Embalagem 300g | 600,00 | unidade | 6,98 | 4.188,00 |
| Sagu. Embalagem 500g | 200,00 | embalagem | 8,2667 | 1.653,33 |
| Sal refinado | 1800,00 | quilo | 5,4067 | 9.732,00 |
| Sardinha em conserva em oleo comestivel. Embalagem com 125g | 1000,00 | Lata | 5,88 | 5.880,00 |
| Suco de uva integral | 1000,00 | Litros | 22,49 | 22.490,00 |
| Suco de laranja integral. | 800,00 | Litros | 16,38 | 13.104,00 |
| Trigo para Kibe | 200,00 | quilo | 9,2767 | 1.855,33 |
| Uva passa | 50,00 | quilo | 40,5 | 2.025,00 |
| Vinagre branco. Frasco de 750ml | 1000,00 | unidade | 7,9467 | 7.946,67 |
| Mussarela | 1500,00 | quilo | 53,6167 | 80.425,00 |
| Presunto | 1000,00 | quilo | 39,66 | 39.660,00 |
| Almondega de carne bovina. | 1500,00 | quilo | 46,2133 | 69.320,00 |
| Carne bovina acém em cubos resfriada | 4000,00 | quilo | 39,38 | 157.520,00 |
| Carne bovina coxão mole em tiras IQF | 4000,00 | quilo | 44,9667 | 179.866,67 |
| Carne bovina patinho em cubos IQF | 5000,00 | quilo | 37,6667 | 188.333,33 |
| Carne bovina patinho moída IQF | 4000,00 | QUILO | 40,4967 | 161.986,67 |
| Carne bovina patinho moída resfriada | 2000,00 | quilo | 44,54 | 89.080,00 |
| Carne bovina lagarto em fatias de 1cm IQF | 500,00 | quilo | 46,6333 | 23.316,67 |
| Carne bovina musculo sem osso em cubos IQF | 2000,00 | quilo | 26,3633 | 52.726,67 |
| Carne bovina musculo em cubos resfriada | 2000,00 | quilo | 41,3933 | 82.786,67 |
| Cortes congelados de suíno-pernil em tiras IQF | 3000,00 | quilo | 25,6467 | 76.940,00 |
| Cortes congelados de suíno- copa lombo IQF. | 3000,00 | quilo | 28,8833 | 86.650,00 |
| File de coxa e sobrecoxa em cubos IQF | 5000,00 | quilo | 24,3333 | 121.666,67 |
| Toucinho defumado. | 400,00 | quilo | 29,4167 | 11.766,67 |
| Linguiça tipo calabresa cozida e defumada | 400,00 | quilo | 29,5367 | 11.814,67 |
| Linguiça toscana em gomos | 2000,00 | quilo | 23,09 | 46.180,00 |
| Sassami filezinho IQF | 2000,00 | quilo | 23,98 | 47.960,00 |
| Salsicha de hot dog | 1200,00 | quilo | 16,24 | 19.488,00 |
| Batata Palha. Embalagem de 500g | 500,00 | Pacote | 23,3333 | 11.666,67 |
| Chocolate Granulado. Embalagem com 500g | 300,00 | Pacote | 15,42 | 4.626,00 |
| Creme de Leite pasteurizado. | 200,00 | Kilo | 18,6333 | 3.726,67 |
| Iogurte zero lactose. Embalagem com 170g | 200,00 | unidade | 5,8333 | 1.166,67 |
| Iogurte natural. Embalagem contendo de 800ml a 900ml | 8000,00 | unidade | 17,4467 | 139.573,33 |
| Leite Condensado. Embalagem com 395g | 150,00 | unidade | 9,6233 | 1.443,50 |
| Massa para lasanha. Embalagem com 500g | 300,00 | Pacote | 10,4433 | 3.133,00 |

**6.2.** Trata-se da estimativa preliminar do preço, que foi realizada pelo Departamento de Licitação, com base em cotações obtidas, conforme anexo após esse ETP.

**6.3.** O valor estimado da contratação foi elaborado seguindo as regras previstas no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, acompanhados dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, os quais foram utilizados para elaboração do orçamento estimativo.

**7. Descrição da solução como um todo.**

**7.1.** A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar tem por escopo garantir o direito à alimentação escolar consignado pela Lei Federal 11.947/2009 (Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica).

7.2. Garantir a aquisição de produtos de qualidade para abastecimento da Cozinha Piloto Municipal, responsável pela preparação da merenda escolar que atende a todos os alunos da rede municipal de ensino.

**8. Justificativa para o parcelamento ou não da contratação.**

**8.1.** Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

**8.2.** Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

**8.3.** Considerando as especificidades do objeto, entendemos que a contratação deverá ser parcelada em itens por ser a forma mais vantajosa ao interesse público, tanto do ponto de vista técnico quanto econômico, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

**9. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;**

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

**10. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual.**

Para a aquisição pretendida não se vislumbram providências prévias, porquanto o município já possui servidores em seu quadro aptos ao manuseio do objeto da contratação para concretização da finalidade que se pretende.

**11.** **Contratações correlatas e/ou interdependentes.**

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários podem ser supridos apenas com a aquisição ora proposta.

**12. Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável.**

Não se verifica impactos ambientais relevantes.

**13. Conclusão.**

Diante dos estudos técnicos até então realizados, a contratação mostra-se VIÁVEL, não sendo possível, neste momento, observar óbices ao seu prosseguimento.

**14. Responsável.**

Ariane Rangel - Nutricionista.

Guatapará, 09 de outubro de 2025.

**Ariane Aparecida Rangel Freitas**Nutricionista

**ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

**REF. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2025.**

A empresa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (razão social), devidamente inscrita no Ministério da Fazenda sob o CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e na Inscrição Estadual nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, apresenta a seguinte proposta comercial:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição do produto** | **Quant.** | **Unid.** | **Valor unitário (R$)** | **Valor Total (R$)** |
| 01 | **Açafrão:**  Cúrcuma moída, produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminantes, sem traço branco ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta contendo informações sobre produto e prazo de validade. Embalagem de 500g a 1 kg. | 100 | kg |  |  |
| 02 | **Açúcar cristal**:  Pacote de 05 (cinco) quilos, contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primaria: transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) Kg. De peso líquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente e reembalado em fardo termossoldado, resistente, contendo 06 (seis) embalagens primarias com total de 30 (trinta) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1500 | Pct de 5kg |  |  |
| 03 | **Alimento infantil de milho:**  Enriquecido com ferro e ácido fólico.Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio, vitaminas, fumarato ferroso e aromatizante vanilina. Embalagem primária: Latas/sachê de 300 gramas ou similar ao mercado, devidamente rotulada, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses e fabricação não superior a 30 dias da data da entrega. | 100 | UN |  |  |
| 04 | **Ameixa seca:**  Ameixa seca; preta sem caroço, simples, selecionada, grão uniforme, tamanho médio. | 70 | kg |  |  |
| 05 | **Amido de milho**:  Caixa de 500 (quinhentos) gramas. O amido de milho deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimidos entre os dedos. Embalagem caixa contendo 300 gramas a 1kg (kilo) devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 150 | kg |  |  |
| 06 | **Arroz (lavado e escolhido):**  Agulhinha especial Tipo I, beneficiado, produto 100% natural, grãos perfeitos e sadios, classe longo fino, polido (branco) e isento de impurezas, grãos in natura, produto já lavado e escolhido pronto para o preparo, atendendo as condições gerais da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária, não contem glúten. Grãos inteiros mínimo de 90% úmida máxima 14%. Embalagem primaria: saco de polietileno linear de baixa densidade, atóxico, transparente, incolor, hermeticamente fechado com solda quente, devidamente rotulado conforme legislação vigente contendo 05 (cinco kg) e reembalados em fardos de polietileno reforçado, atóxico, transparente, incolor, contendo 30 (trinta) kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e não anteceder a 30 dias da entrega do produto. | 5.000 | Kg |  |  |
| 07 | **Arroz Mix (lavado e escolhido):**  Arroz (mix de arroz) constituído pela mistura aproximadamente 70% de arroz beneficiado, polido, longo fino (agulhinha), tipo 1 e 30% de arroz parboilizado tipo 1 sendo ambos de procedência nacional e isento de impurezas, grãos in natura, produto já lavado e escolhido pronto para o preparo, atendendo as condições gerais da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária, não contem glúten. Grãos inteiros mínimo de 90% úmida máxima 14%. Embalagem primaria: saco de polietileno linear de baixa densidade, atóxico, transparente, incolor, hermeticamente fechado com solda quente, devidamente rotulado conforme legislação vigente contendo 05 (cinco kg) e reembalados em fardos de polietileno reforçado, atóxico, transparente, incolor, contendo 30 (trinta) kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e não anteceder a 30 dias da entrega do produto. | 20.000 | Kg |  |  |
| 08 | **Atum - EM POUCH:**  Produto elaborado com atuns íntegros, desprovidos de peles e espinhas, descabeçados, descamados, evicerados, livres de nadadeiras. Ingredientes: atum, água, caldo vegetal e sal. O produto deve ser acondicionado em embalagem flexível aluminizada (pouch), hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico que garanta a esterilidade comercial, e submetidos a processo físicos e químicos apropriados a espécie, sendo estável à temperatura ambiente e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Embalagem de 1 kg. | 150 | KG |  |  |
| 09 | **Aveia**  Cereal rico em fibras regula o funcionamento do intestino, embalagem de 170 gramas a 1kg ou similar ao mercado. | 200 | UN |  |  |
| 10 | **Azeitona verde em conserva (sem caroço):**   |  | | --- | | verde; **fatiada**; imersa em liquido; tamanho e  coloração uniformes validade mínima 10 meses | | a contar da entrega, em balde plástico com 2000 gramas,  vedado; devendo ser considerado como peso liquido o  produto drenado | | 150 | Balde |  |  |
| 11 | **Batata palha**, pacote com 500g, embalagem reforçada. Prazo de validade de 3 meses a partir da data de fornecimento. | 500 | Pct |  |  |
| 12 | **Bicarbonato de sódio:**  Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminantes. Embalagem plástica atóxica, intacta contendo informações sobre produto e prazo de validade. Embalagem de 1 kg. | 50 | Kg |  |  |
| 13 | **Biscoito doce tipo maisena**:  Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. A composição centesimal aproximada devera ser: proteínas 8,5g; lipídeos 10g; e glucídios 77g. Embalagem primaria: pacote de 100g a 500g ou similar ao mercado, devidamente identificado conforme determina a legislação. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1500 | UN |  |  |
| 14 | **Biscoito de polvilho**:  Tradicional, salgado, assado e crocante, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 100 gramas ou similar ao mercado, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo mínimo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega. Não pode conter açúcar em sua composição. | 1000 | UN |  |  |
| 15 | **Biscoito salgado tipo cream cracker**:  Deverá apresentar farinha enriquecida com ferro e ácido fólico e conter aproximadamente 62 % de carboidratos e no mínimo 10% de proteína. Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. Embalagem primaria: saco plástico duplo com peso de 100g a 500g cada pacote ou similar ao mercado. No rotulo da embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço da empresa constando identificação completa do produto conforme preconiza a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1400 | UN |  |  |
| 16 | **Biscoito amanteigado de leite**: Características técnicas: Biscoito doce, tipo amanteigado. Acondicionado em embalagem 4x1 – sabor Leite. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal Inter esterificada, manteiga, amido, cacau em pó, leite em pó, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, corante caramelo, fermento químico bicarbonato de sódio, aromatizante. Contém glúten. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do fabricante e do produto, CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 800 | UN |  |  |
| 17 | **Brócolis Congelados (IQF):** O produto deve ser composto por: Brócolis 100%. Todos os produtos devem estar frescos, livres de materiais estranhos. O processo de produção de cada produto passa pelo preparo onde se retira os pedaços danificados, pelo pelador, lavagem, repasse, corte ou fatiadora (fatias com 3 a 4 mm de espessura), inspeção, tratamento térmico (Branqueamento), resfriamento, congelamento IQF (Individuality Quick Frozen). Prazo de validade: mínimo de 180 dias após a data de fabricação. Armazenamento: Congelado em câmaras frigoríficas á -18˚C. Após aberto consumir em 24 horas. Embalagem primária: plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2Kg congelado a temperatura (-18ºC) ou mais frio. Embalagem Secundária: deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. | 200 | Kg |  |  |
| 18 | **Cacau em pó 100%:**  Produto puro, contendo 100% cacau, sem açúcar, sem glúten, sem amido de milho. sem conservantes e outros aditivos. com cor, sabor e odor característicos. com rótulo, contendo informação nutricional, identificação, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. | 40 | Kg |  |  |
| 19 | **Canela em pó:**  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, contendo 50gr a 1kg. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. | 30 | kg |  |  |
| 20 | **Cereal milho com chocolate:**  Formato esférico, composto basicamente de farinha de milho, açúcar, cacau, malte, sal, leite/leite condensado em pó, aromatizante, vitaminas (A, B1, B2, B6, B12, C, niacina e ácido fólico) e minerais (ferro e zinco), além de outros ingredientes desde que declarados. Não deve conter corantes. O produto deverá ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: saco transparente, atóxico, vedado hermeticamente, de 1 a 2 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo 8 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto. | 200 | Kg |  |  |
| 21 | **Cereal matinal sem açúcar:**  Alimento a base de milho em flocos, não deverá apresentar açúcares e edulcorantes adicionados, deverá ser fortificado com ferro e ácido fólico. Deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Não deverá conter glúten em sua composição. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes totalmente recicláveis, transparente, atóxico, bem vedados, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente | 100 | Kg |  |  |
| 22 | **Cereal Mix sem açúcar:**  Cereal infantil para bebês a partir de 6 meses, ZERO adição de açucares, composto por mix de arroz, milho, cevada, aveia e quinoa. Saches de 100g ou similar ao mercado. | 500 | UN |  |  |
| 23 | **Cereal Mix sem açúcar com frutas:**  Cereal infantil para bebês a partir de 6 meses, ZERO adição de açucares, composto por mix de arroz, milho, cevada, aveia, quinoa e frutas naturais desidratadas. Saches de 100g ou similar ao mercado. | 500 | UN |  |  |
| 24 | **Chimichurri:**  Ingredientes: cebola, alho, salsa. Orégano, manjericão, tomate, alecrim, mostarda e louro. Pacote de 1kg | 100 | Kg |  |  |
| 25 | **Chocolate em pó de 55% de cacau:**  Chocolate em pó contendo de 55% de cacau. Enriquecido com vitaminas e minerais e fonte de fibras. Contendo basicamente: cacau em pó, açúcar mascavo (ou açúcar orgânico), malte, fibras, vitaminas e minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação. Não conter corantes, conservantes e gorduras trans. Validade mínima de dez meses da data de fabricação. Embalagem primária: saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 1 a 2 kg e embalagem secundária em caixa com 10 a 12 kg. | 1000 | kg |  |  |
| 26 | **CHOCOLATE GRANULADO**, feito de cacau, em embalagem de 500g. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de fornecimento. | 300 | Pct |  |  |
| 27 | **Cereal Integral**  Composto de pó com no mínimo 3 (três) cereais (farinha de trigo enriquecido com hierroy, acido fólico, açúcar, cevada, sais minerais, avena, sal e vitamina) embalagem de 400 g ou similar ao mercado. | 100 | UN |  |  |
| 28 | **Chá mate**:  Erva mate queimado, constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos, ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem primaria: caixa de papelão apropriada com peso de 250 (duzentos e cinquenta) gramas. Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1.500 | Caixa de 250g |  |  |
| 29 | **Coco ralado:**  Coco ralado, úmido, adoçado. Produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante e sem traços de mofo. Embalagem atóxica, intacta, cont5endo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 1 ano. Embalagem de 1 kg. | 40 | Kg |  |  |
| 30 | **Colorau:**  Corante natural de urucum, 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 próprio; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente; hermeticamente vedado; embalagem com 1 kg. | 300 | Kg |  |  |
| 31 | **Composto lácteo para dietas com restrição a lactose:**  Composto lácteo com maltodextrina para dietas com restrição a lactose. Produto contendo mínimo de ferro, zinco e vitamina A,C e D. Lata 380g | 300 | Latas de 380g |  |  |
| 32 | **Couve-flor Congelada (IQF):**  O produto deve ser composto por: Couve-flor 100%. Todos os produtos devem estar frescos, livres de materiais estranhos. O processo de produção de cada produto passa pelo preparo onde se retira os pedaços danificados, pelo pelador, lavagem, repasse, corte ou fatiadora (fatias com 3 a 4 mm de espessura), inspeção, tratamento térmico (Branqueamento), resfriamento, congelamento IQF (Individuality Quick Frozen). Prazo de validade: mínimo de 180 dias após a data de fabricação. Armazenamento: Congelado em câmaras frigoríficas á -18˚C. Após aberto consumir em 24 horas. Embalagem primária: plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2Kg congelado a temperatura (-18ºC) ou mais frio. Embalagem Secundária: deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. | 150 | Kg |  |  |
| 33 | **CREME DE LEITE,** pasteurizado, 100% de origem animal, embalagem com 1litro. Própria para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor | 200 | lts |  |  |
| 34 | **Ervilha Natural Congelada:**  Produto de primeira qualidade, acondicionada em embalagem apropriada para freezer e rótulo contendo todas as informações. Embalagem de aproximadamente 1 kg. | 150 | Kg |  |  |
| 35 | **Extrato de tomate (4.1 Kg):**  Simples e concentrado, elaborado a partir de frutos sadios, limpos e sem sementes. Composição do produto: tomate, sal e açúcar. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos. Embalagem sachê confeccionado com filme para estrutura tipo stand up pouch, contendo 4,100 kg. Deverá conter na embalagem nome, marca e peso do produto, informação nutricional, ingredientes, data de validade, número do lote, dados da empresa e outras informações. | 400 | Bag de 4,1kg |  |  |
| 36 | **Farinha de mandioca Torrada e Moída**:  Obtido de ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de material terroso, detritos de animais e vegetais, devendo obedecer a legislação vigente. Seca, fina, ligeiramente torrada.  Embalagem primaria: plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical, com peso de 1 kg. Não contem Glúten. Devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 10(dez) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 250 | kg |  |  |
| 37 | **Farinha de milho amarela**:  Composição máxima; de sódio 25 mg e mínima de proteína 3,3 g. na porção de 40 g. Não contem glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 20(vinte) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 250 | Kg |  |  |
| 38 | **Farinha de trigo especial**:  Enriquecida com ferro e ácido fólico, composição mínima de 75 mcg. De ácido fólico e 2,1mcg de ferro, na porção de 50g. Contem glúten. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente, contendo 01 (um) Kg. Reembalada em fardos contendo até 30 (trinta)Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 200 | Kg |  |  |
| 39 | **Farinha de trigo integral:**  Produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, embalagem de papel de 1kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote. | 50 | Kg |  |  |
| 40 | **Farinha láctea:**  Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Contem glúten.  Embalagem primaria: lata contendo 360 gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente.  Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação  não superior a 30 (trinta) dias | 300 | UN |  |  |
| 41 | **Fórmula Infantil de partida:**  Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses, com prebióticos. Lata de 800g | 150 | Latas de 800g |  |  |
| 42 | **Fórmula infantil de seguimento para crianças de primeira infância:**  Fórmula infantil de seguimento para crianças de primeira infância de 1 a 3 anos, com prebióticos e a partir de 75% de lactose como fonte de carboidrato em sua composição. Lata de 800g | 1.500 | Latas de 800g |  |  |
| 43 | **Fórmula Infantil sem lactose:**  Fórmula infantil para lactentes e de seguimento para crianças de primeira infância destinado a necessidades dietoterápicas especificas com restrição a lactose. Contendo DHA e IRA e nucleotídeos. Lata de 400g | 200 | Latas de 400g |  |  |
| 44 | **Feijão Carioca Especial Tipo 1**:  Pacote de 2 Kg., natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g., lipidios1,6g e glicídeos 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso liquido de 02 (dois) Kg. Reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente . Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 7.000 | kg |  |  |
| 45 | **Feijão preto especial tipo 1:**  Pacote de 2Kg., natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g., lipidios1,6g e glicídeos 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso liquido de 02 (dois) Kg. Reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente . Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 500 | Kg |  |  |
| 46 | **Fermento em pó químico em lata de 250 (duzentos e cinquenta) gramas**:  Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário,  contendo peso líquido de 250 (duzentos e cinquenta) gramas.  Secundária: caixa de papelão ondulado.  devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 130 | Latas de 250g |  |  |
| 47 | **Fubá de milho**:  Fubá mimoso de milho produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado, devendo ser fabricado a partir de 1045 380 19 456 1900 30 matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitas. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve ser fortificado de ferro e ácido fólico segundo a resolução nº 344 de 13/12/02. embalagem 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 | 150 | Kg |  |  |
| 48 | **Gelatina em pó incolor pct 24 gramas**: Gelatina em pó incolor, sem sabor, sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionado em saco plástico, atóxico pesando 24 gramas cada. VALIDADE: Prazo mínimo de 10 (dez) meses a contar da data de entrega do produto. | 200 | UN |  |  |
| 49 | **Iogurte zero lactose:** bebida láctea fermentada com polpa de fruta integral para dietas com restrição de lactose, sabor morango, unidades de aproximadamente de 170 a 200 ml. Contendo data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais | 200 | UN |  |  |
| 50 | **Iogurte natural:** elaborado a partir de leite pasteurizado, adicionado de soro de leite,com polpa de fruta integral, sabor morango, embalagem de polietileno com tampa, unidades contendo 800 a 900ml. Contendo data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais | 8000 | UN |  |  |
| 51 | **Leite condensado:** Tipo tradicional, composição básica: leite integral, açúcar e lactose. Própria para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Unidade de fornecimento, embalagem Tetra Pak, com395g, Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de fornecimento. | 150 | UN |  |  |
| 52 | **Leite do tipo UHT/UAT:**  Integral, composição nutricional por 100ml de glicídeos:4,67g, proteínas: 3,30g e lipídeos: 3,32g. Embalagem cartonada e aluminizada contendo 1 litro.  O Produto deve ter registro no Ministério da Agricultura.  Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 20.000 | litros |  |  |
| 53 | **Leite do tipo UHT/UAT Sem Lactose:**  Leite integral isento de lactose - embalagens Longa Vida - tetra pack, íntegras e sem vazamento que contenham data de vencimento e origem do produto. Produto com no máximo 30 dias de fabricação. DEVE SER OBTIDO EM ESTABELECIMENTOS com Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM), além de possuir registro junto ao CRMV-RS, com anotação de RESPONSABILIDADE TÉCNICA contratada. | 300 | litros |  |  |
| 54 | **Leite de soja**: deve conter como principal ingrediente extrato de soja 0 % de lactose e 0 % colesterol, sendo fonte de proteínas enriquecido com vitaminas e minerais especificação técnica: embalagem Tetra Pak (caixa) com um litro, e prazo de validade mínimo de 100 dias a partir da entrega, submetidos previamente à homogeneização em diferentes pressões, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, ingredientes: soja sem sabor, elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. não contém glúten. especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro no ministério da agricultura – serviço de inspeção federal (sif) ou serviço de inspeção estadual (sie). | 300 | litros |  |  |
| 55 | **Louro em folhas**: sãs, limpas e secas, em embalagem plástica hermeticamente fechada podendo conter aproximadamente 200 gramas, com ausência sujidades, parasitos e larvas. o rótulo deve conter a denominação da especiaria, data de fabricação e data de validade | 50 | UN |  |  |
| 56 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Parafuso: 500gr**  Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró- vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo técnico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RCD 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49- Massas alimentícias ou macarrão )  Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 4000 | UN |  |  |
| 57 | **Macarrão Parafuso Integral: 500gr**  Ingredientes: a base de ovos e farinha integral. Composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isenta de material terroso, parasitas.  Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 400 | UN |  |  |
| 58 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Argolinha**  Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e cúrcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 300 | UN |  |  |
| 59 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Padre Nosso**  Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e cúrcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1000 | UN |  |  |
| 60 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Ave Maria**  Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e cúrcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1400 | UN |  |  |
| 61 | **Manteiga com sal:**  Creme de leite e sal (cloreto de sódio). Produto obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, por processos tecnologicamente adequados. Embalagem com 500g do produto, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas ( 10°C ou de acordo com fabricantes) e adequadas, respeitando a característica do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 6 meses | 2.500 | Pote 500g |  |  |
| 62 | **Margarina:**  Margarina vegetal com sal pote de 500(quinhentos) gramas, livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser de proteínas 0,1g, lipídeos 60 a 80g, glicídios, 0,0g, vitamina A 1.500UI, cremosa com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação vigente. Embalagem primaria: potes plásticos contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme a legislação vigente e reembalada em caixas de papelão reforçado contendo de 10 a doze (dez a doze)Kg. Validade mínima de 04 (quatro) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 150 | Pote de 500g |  |  |
| 63 | **Massa para lasanha,** composição básica: farinha de trigo, ovos, sal, açúcar e água. Própria para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Unidade de fornecimento: embalagem com 500 gramas. | 300 | Pct |  |  |
| 64 | **Milho branco para canjica tipo 1**: Embalagem primaria: sacos plásticos atóxicos transparente, resistente, termossoldado, contendo 500(quinhentos) gramas, devidamente rotulado conforme a legislação vigente, e reembalado em fardos plásticos atóxicos contendo 10 (dez) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 200 | UN |  |  |
| 65 | **Milho verde em conserva**:  Lata com peso liquido de 1,7 kg. Preparado a partir de grãos de milho selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primaria: lata com peso liquido drenado de 1700g devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 100 | Latas de 1,7kg |  |  |
| 66 | **Mistura para o preparo de purê de batata:**  Batata desidratada em flocos instantâneo, soro de leite em pó, maltodextrina, óleo vegetal, sal, açúcar, glutamato monossódico, aroma artificial de manteiga e corante natural cúrcuma em pó. Não contém glúten.  EMBALAGEM: Primaria:o produto é embalado em sacos de polietileno, atóxico e resistente, com peso líquido de 1kg cada. Acondicionados em caixas de papelão (embalagem secundária) reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 10 unidades, totalizando um peso líquido de 10kg.  ROTULAGEM: Os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. | 150 | Kg |  |  |
| 67 | **Molho de tomate temperado (4.1 Kg):**  Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem peles e sementes, por processo tecnológico adequado. Será tolerado 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio. Deverá estar isento de fermentação e não indicar processo defeituoso. Brix entre18 e 19 (% SS).  Composição centesimal mínima: Proteínas 1,5g; lipídeos 1,5g; glicídios 6,0g, Embalagem Primaria: bag (embalagem plástica flexível, atóxica resistente e transparente) com peso de 4.100 (quatro mil e cem) gramas e deve obedecer a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 90 (noventa) dias da entrega do produto. | 400 | Bag de 4,1kg |  |  |
| 68 | **Óleo de soja vegetal embalagem Pet 900ml**:  Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E e máximo de 3 g de gorduras saturadas na porção de 13 ml.  Embalagem Primaria tipo Pet plástica contendo 900 (novecentos)ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de seis (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 3.000 | latas |  |  |
| 69 | **Orégano embalagem de 1 kg:**  Obtido de espécimes vegetais genuínos grãos, são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Nta-70 (Decreto 12.486 de 20/10/78). A amostra deverá corresponder ao produto entregue. | 15 | Pacotes de 1kg |  |  |
| 70 | **Páprica doce em pó:**  Produto natural produzido de pimentões vermelhos de boa qualidade, seco e moído. Sem conter pimenta. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminantes, sem traço branco ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta contendo informações sobre produto e prazo de validade. Embalagem de 500g a 1 kg. | 80 | kg |  |  |
| 71 | **Polpa de tomate concentrada:**  Polpa de Tomate Concentrada, composição: 100% tomate, sem adição de açúcar sem corantes, sem estabilizantes ou conservantes; não necessita de refrigeração; embalagem plástica de polietileno, resistente, asséptica e 100% reciclável, entre 1 kg á 2 kg embaladas em caixa de papelão com 12 unidades, a embalagem deve conter nome do produto, identificação do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade. | 400 | Kg |  |  |
| 72 | **Requeijão cremoso sem amido:**  Requeijão cremoso tradicional - 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 400 g ou similar ao mercado, 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. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM), além de possuir registro junto ao CRMV-RS, com anotação de responsabilidade técnica contratada. | 400 | UN |  |  |
| 73 | **Rosca sabor coco**  Farinha de Trigo (Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico), Açúcar, Gordura Vegetal, Açúcar Invertido, Coco Ralado, Sal Refinado, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Bicarbonato de Amônio (INS 503ii), Pirofosfato Ácido de Sódio (INS 450i)), Estabilizante Lecitina de Soja (INS 450i), Aromatizante, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B3, Vitamina B12, Vitamina A, Vitamina D e Cálcio.  **Embalagem:**  **Primária:** Descrição da Embalagem  Tipo “flow-pack”, em filme de polipropileno, atóxico, resistente. O fechamento transversal e longitudinal deverá ser uniforme, com boas características de vedação, garantindo a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A capacidade (peso líquido) será especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.  Peso liquido do produto na embalagem primária: 300g ou similar ao mercado.  **Secundária**: Descrição da embalagem:  Caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e pacotesinferiores vedadas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos. A fita adesiva deverá apresentar largura mínima de 5 cm e ter identificação do nome da empresa. A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.  A embalagem secundária deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária, e contar com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, a fim de preservar o seu conteúdo e dificultar a violação da embalagem. | 600 | UN |  |  |
| 74 | **Sagu:** Ingredientes: sagu, grãos inteiros e sãos, isentos de sujidades e mistura de outros produtos ou espécies. Embalagem: acondicionados em sacos plásticos, resistentes pesando de 500g a 1kg ou similar ao mercado. Validade: mínima de 5 meses a contar data da entrega do produto. | 200 | UN |  |  |
| 75 | **Sal refinado**:  Iodado pacote de 01 (um) Kg, beneficiado, isenta de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira numero 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. Embalagem primaria: saco de plástico contendo 01(um) Kg, devidamente rotulado conforme legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxicos contendo até 30 Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1800 | Kg |  |  |
| 76 | **Sardinha em conserva em óleo comestível lata com peso líquido de 125 gramas. Com lacre abre fácil**  Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, a qual deve cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições.  O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. O meio de cobertura deverá ser óleo comestível.  O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente ,e ter  - Aparência: própria  - Cor: própria  - Odor: próprio  - Sabor: próprio  - Textura: própria (caso o produto contenha a coluna vertebral e/ou espinha, devem ser de consistência friável).  Embalagem: O produto deve referir SIF, e deverá ser acondicionado em lata em folhas de flandres com verniz sanitário, perfeitamente recravada, inviolável, cujo material não sofra alteração por ação do produto e ser isenta de ferrugem, falhas de estanhagem ou outros defeitos, com revestimento interno e externo adequado à perfeita conservação do produto, garantindo a sua integridade durante todo o prazo de validade estabelecido.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1.000 | Latas de 125g |  |  |
| 77 | **Suco de uva integral:**  Suco de uva integral, embalagem de vidro de 1 litro. Puro, ingrediente: somente uva, sem adição de conservantes e de açúcar, com rótulo, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 12 meses. **NÃO REFRIGERADO.** | 1000 | Litros |  |  |
| 78 | **Suco de laranja integral sem açúcar:**  Ingredientes: suco de laranja integral. Embalagem com rotulo, data de fabricação e vencimento. Com vencimento de no mínimo 6 meses. **NÃO REFRIGERADO.** Podendo ser de 2 litros. | 800 | Litros |  |  |
| 79 | **Trigo para Kibe:**  Oriundos de grãos rigorosamente selecionados do cereal “trigo”, fragmentados. Devendo estar limpos, secos, sadios, isenta de matéria terrosa, parasitas, e de detridos animais ou vegetais. Produzido e embalado conforme determina a legislação vigente. Embalagem primária: pacotes hermeticamente fechados, contendo peso liquido de 1kg de produto e deve estar devidamente rotulado. | 200 | kg |  |  |
| 80 | **Uva Passas**:  Fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. | 50 | kg |  |  |
| 81 | **Vinagre branco**:  Frasco de 750 (setecentos e cinqüenta) ml, produzido da fermentação acética de vinho branco, produto translúcido e de cor, sabor e odor característicos.  Embalagem frasco plástico com 750 ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente, validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Declarar marca. | 1.000 | frascos |  |  |
| 82 | **Mussarela:**  Queijo tipo mussarela, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com aspecto, cor, odor e sabor característico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 2 meses a contar da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.  Temperatura: refrigerado: até 4°C. | 1500 | Kg |  |  |
| 83 | **Presunto:**  Cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, odor e sabor característico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.  Temperatura: refrigerado: até 4°C. | 1000 | Kg |  |  |
| 84 | **Almôndega de carne bovina 25 gramas IQF:** produto composto por: carne bovina, gordura bovina, água, proteína animal de colágeno, proteína de soja, farinha de rosca, sal, alho, cebola, salsa, tripolofosfato de sódio (estabilizante E45li), corante caramelo (corante E150), erotorbato de sódio (INS316) e aroma natural fermentado. O produto deverá conter em sua composição aproximadamente 270 (duzentos e setenta) mg de sódio para cada 100 (cem) g do produto. Deverá ser congelado à temperatura de – 12ºC (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da Anvisa/MS, Resolução RDC 12/2001da Anvisa/MS e Portaria 1002 SVS/MS.  O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A almôndega bovina modelada e congelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15ºC (quinze graus Célcius negativos) e transportado em temperaturas inferiores a -8°C (oito graus Célcius negativos). Embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. | 1.500 | Kg |  |  |
| 85 | **Carne bovina (acém, em cubos) resfriada:** e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1 a 2kgs, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. Agricultura. | 4000 | kg |  |  |
| 86 | **Carne bovina (Coxão mole) em tiras (iscas) IQF:**  Carne in natura congelada de bovino sem osso (coxão mole) em tiras, congelada através de congelamento individual (IQF). Produto sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses) A carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo.  Odor: Carne Fresca  Cor Vermelho cereja.  Temperatura do produto: - 18°C  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva sem apresentação de danos. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. No momento da entrega o produto deve apresentar validade mínima de 12 meses.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 4.000 | kg |  |  |
| 87 | **Carne bovina (Patinho) em cubos IQF:**  Carne in natura congelada de bovino sem osso (patinho) em cubos, congelada através de congelamento individual (IQF). Produto sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses) A carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo.  O valor nutricional para 100 gramas deve ser de aproximadamente: 142 kcal, 0,12g de carboidrato, 27,74 g de proteínas e 2,51g lipídeos.  Odor: Carne Fresca  Cor Vermelho cereja.  Temperatura do produto: - 18°C  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva sem apresentação de danos. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. No momento da entrega o produto deve apresentar validade mínima de 10 meses.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 5.000 | kg |  |  |
| 87 | **Carne Bovina (Patinho) moída IQF:**  Originária de gado bovino sadio, carne de primeira, recortes de patinho bovino moído e congelado através de congelamento individual (IQF), provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo.  O valor nutricional para 100 gramas deve ser de aproximadamente: 160 kcal, 0,12g de carboidrato, 27g de proteínas, 5 g lipídeos e 70% de umidade.  Odor: Carne Fresca  Cor: Vermelho cereja.  Ter no máximo: 2% de soro na embalagem.  Temperatura do produto: - 18°C  Grau de pH permitido: de 5,4 a 5,5  Data máxima de produção: 10 dias.  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva sem apresentação de danos. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 4.000 | Kg |  |  |
| 88 | **Carne bovina (patinho moída)** resfriada**:** e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1 a 2kgs, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. Agricultura. | 2.000 | kg |  |  |
| 89 | **Carne Bovina (Lagarto): Em fatias de 1 cm de espessura IQF:**  Originária de gado bovino sadio, carne de primeira, congelada tipo Patinho, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo.  O valor nutricional para 100 gramas deve ser de aproximadamente: 142 kcal, 0,12g de carboidrato, 27,74 g de proteínas e 2,51g lipídeos.  Odor: Carne Fresca  Cor: Vermelho cereja.  Embalagem: Única para cada peça.  Ter no máximo: 2% de soro na embalagem.  Temperatura do produto: - 18°C  Grau de pH permitido: de 5,4 a 5,5  Data máxima de produção: 10 dias.  Embalagem primária: Peça embalada a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 500 | Kg |  |  |
| 90 | **Carne Bovina (Músculo) in natura sem osso cubos congelados (IQF):**  Carne bovina cubos, corte músculo, congelada com tecnologia IQF para congelamento individual, isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacotes com 2Kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses | 2.000 | Kg |  |  |
| 91 | **Carne bovina (músculo, em cubos) resfriada:** e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1 a 2kgs, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. Agricultura. | 2.000 | kg |  |  |
| 92 | **Cortes congelados de suíno-pernil (em tiras) IQF:**  Pernil suíno sem osso e sem pele, congelada pela tecnologia IQF cortado em tiras, sem excesso de gorduras (até 12% em 100% do produto cru baseado na tabela TACO) manipulação em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, devendo ser congelados. Embalagem primária do produto deverá ser em embalagem flexível, atóxica, resistente, transparente, sem furos e sem acúmulos de gelo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 02 kg por pacote. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, lacrada com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). | 3.000 | Kg |  |  |
| 93 | **Cortes congelados de suíno-copa lombo (em cubos) IQF:**  Copa lombo sem osso e sem pele, congelada pela tecnologia IQF cortado em cubos, sem excesso de gorduras (até 12% em 100% do produto cru baseado na tabela TACO) manipulação em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, devendo ser congelados. Embalagem primária do produto deverá ser em embalagem flexível, atóxica, resistente, transparente, sem furos e sem acúmulos de gelo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 02 kg por pacote. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, lacrada com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). | 3.000 | kg |  |  |
| 94 | **Filé de coxa e sobrecoxa em cubos (IQF):**  Coxa e sobrecoxa de frango desossada e sem pele cortada em cubos. Processo: refilar, equalizar e congelar a peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF, para congelamento individual dos cubos. Acondicionada em embalagem primária flexível, atóxico, resistente, transparente, sem furos e sem acúmulos de gelo. Com rotulagem constando dados como identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. Embalagem secundária de papelão ondulado lacrada, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Peso líquido do produto em embalagem primária: aproximadamente 2kg. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses no momento da entrega. | 5.000 | kg |  |  |
| 95 | **Toucinho defumado:**  Preparado com carne curada de suíno defumado em costela, acondicionado em embalagem cry-o-vac, contendo 1kg e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.  Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 400 | Kg |  |  |
| 96 | **Linguiça tipo Calabresa cozida e defumada**:  De acordo com as NTA 01e 05.  Ingredientes: carne suína, carne bovina, carne mecanicamente separa de aves, toucinho, sal, proteína texturizada de soja, leite em pó, açúcar, pimentas: calabresa e preta, extrato de arroz fermentado, regulador de acidez lactato de sódio (INS 325),estabilizante polifosfato de sódio (INS 452i), realçador de sabor glutamato de monossódico (INS 621) aromas: natural, de fumaça e de pimenta preta, conservadores: nitrito de sódio(INS 250) nitrato de sódio (INS 251) e corante natural carmim (INS 120). Não contem glúten .Composição nutricional na porção de 50g: Carboidrato 0g, Proteína 7,8g, Gorduras totais 17g, Gorduras saturadas 5,4g, Gorduras trans 0,5g.  Temperatura aceita no recebimento: máximo 10°C  Embalagem própria, a vácuo, devidamente acondicionada em pacotes de 2,5 (dois quilos e meio) Kg, referindo SIF, data de fabricação e validade do produto. Embalagem não violada com lacre original do fabricante, a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Referir marca na proposta.  Validade mínima: 03 meses.  Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso liquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem. | 400 | Kg |  |  |
| 97 | **Linguiça toscana em gomos (sem pimenta):** Preparada exclusivamente com carne suína de primeira qualidade, condimentada, sem pimenta, com aspecto característico firme, cor própria, não pegajosa, sem anchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, Embalagem Primária: acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, a vácuo contendo 5 kg. Embalagem Secundária: disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrada junto ao SIF – validade mínima 10 meses | 2.000 | kg |  |  |
| 98 | **Sassami Filezinho (IQF)**:  Frango semi – processado; de 1º qualidade; tipo sassami; sem tempero; congelado através de congelamento individual (IQF); com aspecto, cor, odor e sabor característico; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente; atóxico; resistente;  Manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses.  De acordo com as NTA 01, 02 e 03.  Embalagem pesando aproximadamente de 1,5 kg a 2,5kg.  Data máxima de produção: 10 dias.  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: identificação do produto, inclusive a marca, peso liquido, nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 2.000 | Kg |  |  |
| 99 | **Salsicha hot dog:**  Congelada, deverá atender as seguintes exigências: conter 2% de amido, isenta de pimenta e corantes artificiais. Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02% quando usados isoladamente ou combinados. Nitrito de potássio ou de sódio, associados ou não a nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,05%.  Embalagem e peso: as salsichas deverão ter peso unitário de 35 a 45 gramas, em embalagem rotulada a vácuo, resistente, transparente, atóxica. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.  Embalagem primária: Peça embalada a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: identificação do produto, inclusive a marca, peso liquido, nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 1.200 | Kg |  |  |

**VALOR TOTAL GERAL: R$ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)**

**OBS. 01:** Se houver divergência ou discrepância entre os valores unitário e total, prevalecerá sempre o VALOR UNITÁRIO.

**OBS. 02:** Nos valores propostos acima, estão inclusos todos e quaisquer encargos inerentes ao fornecimento objeto desta proposta, tais como: tributos, taxas, transportes, carregamento, descarregamento, encargos sociais, trabalhistas, frete, seguro, e outros que, direta e indiretamente, incidam sobre o perfeito e integral cumprimento da proposta apresentada.

**CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO:** As condições que envolvem o fornecimento dos produtos (prazos, locais de entrega etc.), bem como o respectivo pagamento, devem seguir as disposições expressas no edital.

**PRAZO DE VALIDADE DESTA PROPOSTA:** 60 (sessenta) dias contados da data limite para apresentação das propostas nesta licitação, sendo considerado prorrogado automaticamente, por iguais e sucessivos períodos até o término do processamento da respectiva licitação.

**DECLARAÇÕES QUE ACOMPANHAM A PROPOSTA DE PREÇOS: A empresa licitante, autora desta proposta de preços, DECLARA,** para os devidos fins e efeitos de direito que as mercadorias ofertadas nesta proposta comercial, atendem fielmente às disposições do Edital e dos anexos do respectivo Pregão Eletrônico e são de primeira qualidade.

**DECLARA, ainda,** sob as penas da lei, em especial quanto ao artigo 299, do Código Penal Brasileiro, que:

- a proposta anexa foi elaborada de maneira independente pela licitante, e o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da respectiva licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

- a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da respectiva licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

- não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da respectiva licitação quanto a participar ou não da referida licitação;

- o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da respectiva licitação antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

- o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante da Prefeitura Municipal de Luiz Antônio - SP, antes da abertura oficial das propostas; e

- está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2025.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL**

**NOME: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**RG Nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - CPF Nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ANEXO III - DECLARAÇÕES**

(papel timbrado da empresa)

**REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2025**

A empresa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (razão social), devidamente inscrita no Ministério da Fazenda sob o CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ com sede na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins de cumprimento do exigido no **Pregão Eletrônico nº 020/2025**, **DECLARA** que:

1. que atende às exigências do edital quanto aos requisitos de habilitação ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art63)).

**b)** que cumpre a determinação de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no [art. 63, IV, da Lei nº 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art63).

**c)** não outorga trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menor de 18 (dezoito) anos, e qualquer trabalho a menor de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos;

**d)** possui aptidão financeira para a execução do contrato e que a sua PROPOSTA DE PREÇO compreende a integralidade dos custos para atendimento de eventuais 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;

**e)** atende às normas relativas à saúde e segurança do trabalho (parágrafo único, art. 117, Constituição do Estado), somente para as licitantes com sede ou matriz no Estado de São Paulo;

**f)** inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;

**g)** para o caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

**h)** para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2025.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

**ANEXO IV – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 020/2025**

O **MUNICÍPIO DE GUATAPARÁ**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 68.319.748/0001-95, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua dos Jasmins, nº 296, Centro - CEP 14.115-000, na cidade de Guatapará, Estado de São Paulo, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Senhor Gildemir de Souza, considerando o julgamento da licitação oriunda do Processo Administrativo nº 151/2025, na modalidade Pregão Eletrônico nº 020/2025, para a formação de REGISTRO DE PREÇOS, publicado no ...... de --/--/2025, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de Licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal n.º 180/2025, de 12 de setembro de 2025, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios (carne bovina, frango, estocáveis e formulados) para preparo da merenda escolar de alunos rede municipal de ensino de Guatapará/SP, com entrega parcelada, pelo período de 12 (doze) meses, conforme Termo de Referência, do edital do Processo Administrativo nº 151/2025 - Pregão Eletrônico nº 020/2025, que é parte integrante desta, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

1. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS
   1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

|  |
| --- |
| Fornecedor: (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Item  **do**  **TR** | Quant.  **Máxima** | Quant.  **Mínima** | Unid. | Especificação | Valor unitário | |  |  |  |  |  |  | |

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

1. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)
   1. O órgão gerenciador será a Administração Municipal de Guatapará - SP.
   2. Além do órgão gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.
2. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.
   1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.
   2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.
3. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA.
   1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
      1. No caso de ser formalizado contrato decorrente da ata de registro de preços, a sua vigência será estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
      2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
   2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
      1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
   3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
   4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
      1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;
      2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
         1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
         2. Mantiverem sua proposta original.
      3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
   5. O registro a que se refere o item 5.4.2tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
   6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
   7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
      1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e
      2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.
   8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
   9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
      1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
   10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
   11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
   12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
       1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
       2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
   13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
4. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS.
   1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
      1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
      2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
      3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
         1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
         2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.
5. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS.
   1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
      1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
      2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
      3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
      4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
   2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
      1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
      2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
      3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.
      4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
      5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
      6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
6. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS.
   1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
      1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
      2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
      3. Não aceitar manter seu preço registrado; ou
      4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
         1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
   2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 88.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
   3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
   4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
      1. Por razão de interesse público;
      2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
      3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.
7. DAS PENALIDADES.
   1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.
      1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
   2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).
8. CONDIÇÕES GERAIS.
   1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.
   2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

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

Guatapará - SP, -- de ------------ de 2025.

**XXXXXXXXXXX**

**PREFEITO MUNICIPAL**

**Representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)**

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**APÊNDICE 1 DO ANEXO IV**

**CADASTRO RESERVA 1:**

FORNECEDORES QUE ACEITARAM IGUALAR OS VALORES OFERTADOS PELA LICITANTE VENCEDORA

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais aos do adjudicatário:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante):** | | | | | | | | |
| **Item** | **Especificação** | **Marca**  **(se exigida no edital)** | **Modelo**  **(se exigido no edital)** | **Unidade** | **Quantidade Máxima** | **Quantidade Mínima** | **Valor**  **Unitário** | **Prazo garantia ou validade** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**APÊNDICE 2 DO ANEXO IV**

**CADASTRO RESERVA 2:**

FORNECEDORES QUE MANTIVERAM SUA PROPOSTA ORIGINAL

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante):** | | | | | | | | |
| **Item** | **Especificação** | **Marca**  **(se exigida no edital)** | **Modelo**  **(se exigido no edital)** | **Unidade** | **Quantidade Máxima** | **Quantidade Mínima** | **Valor Unitário** | **Prazo garantia ou validade** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ANEXO V - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO  
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**

**CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ---/2024, QUE FAZEM ENTRE SI A O MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 000/0000  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000/0000**

O **MUNICÍPIO DE GUATAPARÁ**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 68.319.748/0001-95, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua dos Jasmins, nº 296, Centro - CEP 14.115-000, na cidade de Guatapará, Estado de São Paulo, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Senhor XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) .............................., inscrito(a) no CNPJ/MF sob nº ............................, sediado(a) na ..................................., doravante designado CONTRATADA, neste ato representado(a) por .................................., conforme atos constitutivos da empresa, tendo em vista o que consta no Processo nº .............................. e em observância às disposições da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Contrato, decorrente do Processo Administrativo nº 151/2025 - Pregão Eletrônico nº 020/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O presente contrato tem por objeto o Registro de Preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios (carne bovina, frango, estocáveis e formulados) para preparo da merenda escolar de alunos rede municipal de ensino de Guatapará/SP, com entrega parcelada, pelo período de 12 (doze) meses, conforme Termo de Referência, do edital do Processo Administrativo nº 151/2025 - Pregão Eletrônico nº 020/2025, que é parte integrante desta, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

* 1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

|  |
| --- |
| Fornecedor: (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Item  **do**  **TR** | Quant.  **Máxima** | Quant.  **Mínima** | Unid. | Especificação | Valor unitário | |  |  |  |  |  |  | |

* 1. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
     1. O Termo de Referência;
     2. O Edital da Licitação;
     3. A Proposta do contratado;
     4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, prorrogável, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art106).

* + 1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

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

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

1. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS
   1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.
2. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

1. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

O valor mensal da contratação é de R$ ----------- (-----------------), perfazendo o valor total de R$ ----------- (-----------------).

* 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.

O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

1. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO
   1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.
2. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE
   1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em \_\_/\_\_/\_\_ (DD/MM/AAAA).
   2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
   3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
   4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
   5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
   6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
   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.
   8. O reajuste será realizado por apostilamento.
3. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE
   1. São obrigações do Contratante:
   2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
   3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
   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;
   5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
   6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato.
   7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
   8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
   9. 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.
   10. A Administração terá o prazo de 30 (trinta), a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
   11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30(trinta) dias.

Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

* 1. 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.

1. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO
   1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
   2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor.
   3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
   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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art137)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
   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;
   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;
   7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
   8. 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. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
   10. 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.
   11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
   12. 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art116));
   13. 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art116));
   14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
   15. 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.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art124)
   16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

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.

1. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

1. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
   1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), o contratado que:
      1. der causa à inexecução parcial do contrato;
      2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
      3. der causa à inexecução total do contrato;
      4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
      5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
      6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
      7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
      8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/l12846.htm#art5).
   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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§2));

**II. Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§4));

**III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§5)).

**IV. Multa:**

* + - 1. moratória de 0,5 % (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
         1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão 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, respeitados o contraditório e a ampla defesa.
      2. compensatória de 30 % (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
  1. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante.
  2. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.
     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.
     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, conforme o caso.
     3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
  3. 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.
  4. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º) :

1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
2. as peculiaridades do caso concreto;
3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
4. os danos que dela provierem para o Contratante;
5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
   1. 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.
   2. 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)
   3. 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.
6. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL
   1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
      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.
      2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.
      3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.
   2. 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 Federal 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
      1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
      2. A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
   3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de:
      1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
      2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
      3. Indenizações e multas.
7. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
8. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS
   1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.
9. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO
   1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.
10. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO
    1. Fica eleito o Foro da Comarca de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação.

E por estarem justas e acertadas, as partes firmam o presente instrumento, em 2 (duas) vias de igual teor e forma.

Guatapará - SP, -- de ------------ de 2025.

**MUNICÍPIO DE GUATAPARÁ**

**CONTRATANTE**

**------------------------------- - Prefeito Municipal**

**RAZÃO SOCIAL**

**CONTRATADA**

**Nome do Representante Legal – Função**

**Testemunhas:**

1.

2.

**ANEXO VI- TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO**

**(CONTRATOS)**

CONTRATANTE: CONTRATADO: CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

OBJETO:

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. **Estamos CIENTES de que:**
2. 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;
3. 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;
4. 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 Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), 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;
5. as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
6. é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.
7. **Damo-nos por NOTIFICADOS para:**
8. O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
9. Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

**LOCAL e DATA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE~~:~~**

Nome:

Cargo:

CPF:

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

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura:

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura:

**Pela contratada:**

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura:

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura:

**GESTOR(ES) DO CONTRATO:**

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**DEMAIS RESPONSÁVEIS (\*):**

Tipo de ato sob sua responsabilidade:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura:

**ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 151/2025**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2025

**CONTRATANTE:**

**CNPJ Nº**

**CONTRATADA:**

**CNPJ Nº**

**CONTRATO Nº (DE ORIGEM):**

**DATA DA ASSINATURA:**

**VIGÊNCIA:**

**OBJETO:**

**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.

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)