



## PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS nº 32/2025

### **MUNICÍPIO DE LUCÉLIA (986649)**

Prefeita Municipal: **TATIANA GUILHERMINO TAZINÁZZIO**

**OBJETO:** Registro de preços, pelo prazo de 12 (doze) meses, para contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis para a manutenção da Merenda Escolar ao qual será utilizado nas EMEIS, EMEFS e EEs, conforme quantidades e especificações discriminadas no Termo de Referência (Anexo I) do presente Edital.

**VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO:** R\$ 5.326.952,40 *(cinco milhões trezentos e vinte e seis mil novecentos e cinquenta e dois reais e quarenta centavos).*

**INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** 18 de Junho de 2025 às 09h

**ANÁLISE DAS PROPOSTAS:** 08 de Julho de 2025 às 13h

**INÍCIO DA DISPUTA:** 08 de Julho de 2025 às 14h

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

**MODO DE DISPUTA:** ABERTO

**PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS:** NÃO

**MUNICÍPIO DE LUCÉLIA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS nº 32/2025**

**EDITAL nº 38/2025**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 84/2025**

Torna-se público que, o **MUNICÍPIO DE LUCÉLIA**, pessoa jurídica de direito público interno, CNPJ 44.919.98/0001-04, com sede na Avenida Brasil, nº 1.101, Centro, CEP 17.780-000, Lucélia/SP, telefone (18) 3551-9200, endereço eletrônico [www.lucelia.sp.gov.br](http://www.lucelia.sp.gov.br), através do endereço eletrônico [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) (BLL COMPRAS - BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL), por meio do Setor de Compras e Licitações, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, para **REGISTRO DE PREÇOS**, nos termos da Lei nº 14.133/2021, do Decreto nº 11.462/2023<sup>1</sup> c/c Decreto nº 9.569, 12 de Abril de 2024, demais legislação aplicável de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

As publicações referentes a este processo serão realizadas em:

- Diário Oficial da União - DOU (resumo do Edital)
- Diário Oficial do Estado de São Paulo (resumo do Edital)
- Diário Eletrônico Municipal (resumo do Edital)
- Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP - [www.gov.br/pncp/pt-br](http://www.gov.br/pncp/pt-br) (Edital completo)
- Site [www.lucelia.sp.gov.br](http://www.lucelia.sp.gov.br) (Edital completo)
- Mural da Prefeitura Municipal de Lucélia, Avenida Brasil, nº 1.101, Lucélia/SP (resumo do Edital).
- Plataforma da BLL - Bolsa de Licitações e Leilões Do Brasil

**Data/hora da realização do CERTAME:** 08 de Julho de 2025 às 14h.

<sup>1</sup> [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2023-2026/2023/decreto/d11462.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/decreto/d11462.htm)



## **1. DO OBJETO**

**1.1.** Registro de preços, pelo prazo de 12 (doze) meses, para contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis para a manutenção da Merenda Escolar ao qual será utilizado nas EMEIS, EMEFS e EEs, conforme quantidades e especificações discriminadas no Termo de Referência (Anexo I) do presente Edital.

**1.2.** A licitação será dividida em grupos, formados por um item, conforme tabela constante no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

### **1.3. DO REGISTRO DE PREÇOS**

**1.3.1.** As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

## **2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

### **2.1 CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES**

**2.1.1** A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL (Bolsa de Licitações do Brasil), a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

**2.1.2** O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

**2.1.3** A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL (Bolsa de Licitações e Leilões Do Brasil).

**2.1.4** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL



(Bolsa de Licitações e Leilões Do Brasil) a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**2.1.5** O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

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

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

**2.4.** Será concedido tratamento favorecido para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, para o Microempreendedor Individual, conforme Lei Complementar nº 123/2006.

**2.5.** Não poderão disputar esta licitação:

**2.5.1.** Aquele que não atenda as condições deste Edital e seus anexos;

**2.5.2.** 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;

**2.5.3.** Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, 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;

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

**2.5.5.** 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, que atue na fiscalização, na gestão do contrato, ou



que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 3º (terceiro) grau;

**2.5.6.** Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;

**2.5.7.** 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;

**2.5.8.** Agente público do órgão ou entidade licitante;

**2.5.9.** Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

**2.5.11.** 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.

**2.5.12.** Empresa não cadastrada previamente no sistema [WWW.BLL.ORG.BR](http://WWW.BLL.ORG.BR).

**2.6.** O impedimento de que trata o item 2.5.4 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.

**2.7.** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.5.2 e 2.5.3 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.

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



**2.9.** O disposto nos itens 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.

**2.10.** Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea (art. 14, § 5º da Lei 14.133/21).

**2.11.** A vedação de que trata o item 2.5.8 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.

### **3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

**3.2.** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio da [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) (BLL COMPRAS - Bolsa de Licitações e Leilões Do Brasil), 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.

**3.3.** Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecido no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observada o disposto neste Edital.

**3.4.** No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

**3.4.1.** 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;

**3.4.2.** 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 (art. 7º, XXXIII, CF);

**3.4.3.** Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado (art. 1º, III e IV e art. 5º, III, CF);

**3.4.4.** 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.

**3.5.** 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 nos arts. 3º, 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

**3.6.** A falsidade da declaração de que trata os itens 0 ou 3.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e neste Edital.

**3.7.** 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.

**3.8.** 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.

**3.9.** 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.

**3.10.** 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:



**3.10.1.** Na aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

**3.10.2.** Nos lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima.

**3.11.** 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:

**3.11.1.** Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

**3.11.2.** Percentual de desconto inferior ao lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto (art. 19, § 1º, Instrução Normativa SEGES nº 73/2022).

**3.12.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 0 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.

**3.13.** 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.

**3.14.** 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**

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

**4.1.1.** Preço unitário do item;



4.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

4.2. A **proposta** deverá conter:

4.2.1. Nos preços indicados na proposta deverão estar computadas as despesas de transporte, tributos, materiais, mão de obra e demais custos que a compõe;

4.2.2. **Declaração** de que concorda com as condições estabelecidas neste Edital, bem como com o prazo e forma de pagamento estabelecido na minuta do contrato anexa;

4.2.3. **Declaração** de que sua proposta terá o prazo de validade mínima de 60 (sessenta) dias, contados estes da sua entrega;

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

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

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

4.6. 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.

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

4.8. 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.



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

**4.10.** Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas:

**4.10.1.** 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 no item 4.10.

**4.11.** O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, IX, CF; 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.

## **5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

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

**5.2.** 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:

**5.2.1.** Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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



**5.5.** 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.

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

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

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

**5.9.** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,01 (um centavo)**.

**5.10.** 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 inexecutável.

**5.11.** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

**5.12.** 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:

**5.12.1.** 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.

**5.12.2.** 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.

**5.12.3.** 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.



**5.12.4.** 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.

**5.12.5.** Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

**5.13.** Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

**5.16.** 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.

**5.17.** 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.

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

**5.19.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, regulamentado pelo Decreto nº 8.538/2015.

**5.19.1.** 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.



**5.19.2.** A mais bem 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.

**5.19.3.** 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.

**5.19.4.** 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.

**5.20.** 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.

**5.20.1.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, Lei nº 14.133/2021, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens nesta ordem:

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

II - 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;

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

IV - desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

§ 1º Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:



I - 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;

II - empresas brasileiras;

III - empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

§ 2º As regras previstas no **caput** deste artigo não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006.

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

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

**5.21.** 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.

**5.21.1.** 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.

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

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

**5.21.4.** O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada,



acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

**5.21.5.** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

## **6. DA FASE DE JULGAMENTO**

**6.1.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

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

c) Fase recursal somente pela Plataforma de Licitações [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) (BLL COMPRAS - Bolsa de Licitações e Leilões Do Brasil). SUPORTE AO FORNECEDOR 413097-4600.

**6.2.** 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 art. 12 da Lei nº 8.429/1992.

**6.3.** 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 (art. 29, caput, IN nº 3/2018).

**6.3.1.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros (art. 29, § 1º, IN nº 3/2018).

**6.3.2.** O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação (art. 29, § 2º, IN nº 3/2018).



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

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

**6.5.** 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 este Edital.

**6.6.** 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, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73/2022.

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

**6.7.1.** Contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

**6.8.** 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.

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

**6.8.1.1.** Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

**6.8.1.2.** Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.



**6.9.** Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

**6.9.1.** 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;

**6.9.2.** 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.*

**6.9.3.** 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.

**6.9.4.** 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.

**6.10.** 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.

**6.11.** 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.

**6.11.1.** 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.

**6.12.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

**6.12.2.** 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.

**6.13.** 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.

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

**6.15.** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

**6.16.** 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.

**6.17.** 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.

## **7. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

**7.1.** Os documentos previstos no Anexo I, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos art. 62 da Lei nº 14.133/2021.



**7.2.** 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.

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

**7.3.** 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.

**7.3.1.** 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 30 % para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

**7.4.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, ou cópia autenticada em cartório, ou por outros meios digitais válidos.

**7.5.** 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.

**7.6.** 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 n.º 14.133/2021.

**7.7.** 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.



**7.8.** A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

**7.9.** A verificação dos documentos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

**7.11.1.** 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.

**7.11.2.** 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.

**7.12.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (art. 64 da Lei n.º 14.133/2021)

**7.12.1.** 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

**7.12.2.** Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

**7.13.** 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.

**7.14.** 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.

**7.15.** 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.



**7.16.** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

**7.17.** 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.

## **8. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**8.1.** Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 10 (dez) 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 14.133/2021.

**8.2.** 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.

**8.3.** A Ata de Registro de Preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

**8.4.** 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.

**8.5.** O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP [www.gov.br/pncp/pt-br](http://www.gov.br/pncp/pt-br) e no site da Prefeitura Municipal de Lucélia – [www.lucelia.org.br](http://www.lucelia.org.br) disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

**8.6.** 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.



**8.7.** 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.

## **9. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

**9.1.** Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

**9.1.1.** Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

**9.1.2.** Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

**9.2.** Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

**9.3.** A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

**9.4.** Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

**9.5.** A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

**9.7.** Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/2023.

**9.8.** 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:



**9.9.** 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

**9.10.** Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

## **10. DOS RECURSOS**

**10.1.** A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 164 da Lei 14.133/2021.

**10.2.** O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

**10.3.** Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

**10.3.1.** A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

**10.3.2.** O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

**10.4.** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

**10.5.** 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.

**10.6.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

**10.7.** O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da



interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

**10.10.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://www.lucelia.sp.gov.br/licitação> e [www.gov.br/pncp/pt-br](http://www.gov.br/pncp/pt-br).

## **11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

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

**11.1.1.** 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;

**11.1.2.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

**11.1.2.1.** Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

**11.1.2.2.** Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

**11.1.2.3.** Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

**11.1.2.4.** Deixar de apresentar amostra;

**11.1.2.5.** Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

**11.1.2.6.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

**11.1.2.7.** 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;

**11.1.2.8.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;



**11.1.2.9.** Fraudar a licitação;

**11.1.2.10.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

**11.1.2.10.1.** Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

**11.1.2.10.2.** Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

**11.1.2.10.3.** Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

**11.1.2.10.4.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

**11.1.2.10.5.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846/2013.

**11.2.** Conforme art. 156 da Lei n.º 14.133/21, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

**11.2.1.** Advertência;

**11.2.2.** Multa;

**11.2.3.** Impedimento de licitar e contratar e

**11.2.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**11.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**11.3.1.** A natureza e a gravidade da infração cometida.

**11.3.2.** As peculiaridades do caso concreto

**11.3.3.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes

**11.3.4.** Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

**11.3.5.** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.



**11.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **05 (cinco) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

**11.4.1.** Para as infrações previstas nos itens **11.3.1 e 11.3.2**, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

**11.4.2.** Para as infrações previstas nos itens **11.3.3 e 11.3.4**, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

**11.5.** 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.

**11.6.** 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.

**11.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens **11.1, 11.1.1, 11.1.2, 11.1.2.1, 11.1.2.2, 11.1.2.6 e 11.1.2.7**, 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.

**11.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens **11.1.2.8, 11.1.2.9, 11.1.2.10, 11.1.2.10.1, 11.1.2.10.2, 11.1.2.10.3, 11.1.2.10.4 e 11.1.2.10.5**, bem como pelas infrações administrativas que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto na Lei 14.133/21.

**11.9.** 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 0, 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, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73/2022.



**11.10.** 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.

**11.11.** 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.

**11.12.** 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.

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

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

## **12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**12.1.** As partes elegem o Foro da Comarca de Lucélia, como seu domicílio legal, para qualquer procedimento decorrente do processamento desta licitação e do cumprimento do Contrato.

**12.2.** Qualquer **pessoa** é parte legítima para impugnar o presente Edital, devendo apresentar a impugnação em **até 03 (cinco) dias úteis** antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, em uma das maneiras descritas no item 10.4.

**12.3.** Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.



**12.4.** A impugnação deverá ser protocolizada em dias úteis pelo sistema eletrônico [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) (BLL COMPRAS - Bolsa de Licitações e Leilões Do Brasil).

**12.5.** A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital acompanhada dos seguintes documentos:

**12.5.1.** Ficha CNPJ obtida através do endereço eletrônico da Secretaria da Receita Federal do Brasil;

**12.5.2.** Estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial devidamente registrado na Junta Comercial;

**12.5.3.** Cópia do documento oficial com foto do subscritor da impugnação, se subscrito por seu representante legal; se subscrito por procurador, documento do mesmo acompanhado do instrumento contendo outorga de poderes para tal finalidade.

**12.5.4.** Impugnação endereçada ao órgão competente desacompanhada dos documentos listados nos itens anteriores será declarada inepta.

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

**12.5.6.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

**12.5.7.** Acolhida a impugnação, será designada nova data para a realização do certame.

### **13. DOS RECURSOS ORÇAMENTARIOS**

**13.1.** Os recursos necessários ao adimplemento das obrigações decorrentes deste Contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

Órgão: 02 Prefeitura

Unidade Orçamentária: 08 Educação

Função/Subfunção: 306 Alimentação e Nutrição

Projeto/Atividade: 2039 Manutenção da Merenda Escolar

Fonte de Recurso : 01 Tesouro

Classificação Econômica: 3.3.90.30 Material de Consumo

Ficha nº 0220

Órgão: 02 Prefeitura



Unidade Orçamentária: 08 Educação  
Função/Subfunção: 306 Alimentação e Nutrição  
Projeto/Atividade: 2039 Manutenção da Merenda Escolar  
Fonte de Recurso : 02 Transferência e Convênios Estaduais Vinculados  
Classificação Econômica: 3.3.90.30 Material de Consumo  
Ficha nº 0221

Órgão: 02 Prefeitura  
Unidade Orçamentária: 08 Educação  
Função/Subfunção: 306 Alimentação e Nutrição  
Projeto/Atividade: 2039 Manutenção da Merenda Escolar  
Fonte de Recurso : 05 Transferência e Convênios Federais Vinculados  
Classificação Econômica: 3.3.90.30 Material de Consumo  
Ficha nº 0222

Órgão: 02 Prefeitura  
Unidade Orçamentária: 08 Educação  
Função/Subfunção: 306 Alimentação e Nutrição  
Projeto/Atividade: 2039 Manutenção da Merenda Escolar  
Fonte de Recurso : 05 Transferência e Convênios Federais Vinculados  
Classificação Econômica: 3.3.90.30 Material de Consumo  
Ficha nº 0223

Órgão: 02 Prefeitura  
Unidade Orçamentária: 08 Educação  
Função/Subfunção: 306 Alimentação e Nutrição  
Projeto/Atividade: 2039 Manutenção da Merenda Escolar  
Fonte de Recurso : 05 Transferência e Convênios Federais Vinculados  
Classificação Econômica: 3.3.90.30 Material de Consumo  
Ficha nº 0224

Órgão: 02 Prefeitura  
Unidade Orçamentária: 08 Educação  
Função/Subfunção: 306 Alimentação e Nutrição  
Projeto/Atividade: 2039 Manutenção da Merenda Escolar  
Fonte de Recurso : 05 Transferência e Convênios Federais Vinculados  
Classificação Econômica: 3.3.90.30 Material de Consumo  
Ficha nº 0225



Órgão: 02 Prefeitura  
Unidade Orçamentária: 08 Educação  
Função/Subfunção: 306 Alimentação e Nutrição  
Projeto/Atividade: 2039 Manutenção da Merenda Escolar  
Fonte de Recurso : 05 Transferência e Convênios Federais Vinculados  
Classificação Econômica: 3.3.90.30 Material de Consumo  
Ficha nº 0226

Órgão: 02 Prefeitura  
Unidade Orçamentária: 08 Educação  
Função/Subfunção: 306 Alimentação e Nutrição  
Projeto/Atividade: 2039 Manutenção da Merenda Escolar  
Fonte de Recurso : 05 Transferência e Convênios Federais Vinculados  
Classificação Econômica: 3.3.90.30 Material de Consumo  
Ficha nº 0227

#### **14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**14.1.** Será divulgada ata da sessão pública no sistema [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) (BLL COMPRAS - Bolsa de Licitações e Leilões Do Brasil).

**14.2.** 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.

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

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

**14.5.** 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.

**14.6.** 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.

**14.7.** 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.



**14.8.** 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.

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

**14.10.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.lucelia.sp.gov.br/licitação>.

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

**14.11.1.** ANEXO I - Documentos Exigidos para Habilitação

**14.11.2.** ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

**14.11.2.1.** APÊNDICE DO ANEXO II - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

**14.11.3.** ANEXO III - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**14.11.4.** ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO DO TRABALHO DO MENOR

**14.11.5.** ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTO PARA CONTRATAR

**14.11.6.** ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

**14.11.7.** ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO ME/EPP

**14.11.8.** ANEXO VIII- MODELO DE PROPOSTA

Lucélia (SP), 13 de Junho de 2025.

**TATIANA GUILHERMINO TAZINÁZZIO**  
Prefeita do Município

## ANEXO I - DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

1. As exigências de habilitação a serem atendidas pelo licitante são aquelas discriminadas nos itens a seguir:

### 1.1. Habilitação jurídica

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

**1.1.2. Microempreendedor Individual (MEI):** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CMEI), cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empreendedor>;

**1.1.3. 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;

**1.1.4. Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77/2020;

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

**1.1.6. 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 opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;



**1.1.7. Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764/1971;

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

## **1.2. Habilitações Fiscal, Social e Trabalhista**

**1.2.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

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

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

**1.2.4.** Declaração de que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, CF;

**1.2.5.** 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 5.452/1943.

**1.2.6.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **Estadual/Municipal/Distrital**, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

**1.2.6.1.** O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.



**1.2.7.** Prova de regularidade com a Fazenda **Estadual/Municipal/Distrital** do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

**1.2.7.1.** Caso o licitante seja considerado isento dos tributos **estaduais/municipais ou distritais** 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.

### **1.3. Habilitação Econômico-Financeira**

**1.3.1.** Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em data não superior a 90 (noventa) dias da data da abertura do envelope referente à habilitação, se outro prazo não constar (do)s documento(s);

**1.3.1.1.** Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

**1.3.2.** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos dois exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta.

**1.3.3.** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais publicados na imprensa oficial, tratando-se de sociedades por ações.

**1.3.4.** No caso de sociedade anônima, observadas as exceções legais, apresentar as publicações no Diário Oficial do Balanço e demonstrativos contábeis e da ata de aprovação arquivada na Junta Comercial.

**1.3.5.** Quando não houver a obrigatoriedade de publicação do balanço patrimonial e dos demonstrativos contábeis, deverão ser apresentadas cópias legíveis e autenticadas, das páginas do Diário Geral onde eles foram transcritos devidamente assinados pelo contador responsável e por seus sócios, bem como dos termos de abertura e de encerramento do Diário Geral na Junta Comercial ou no Cartório de Registro de Títulos e Documentos.



**1.3.6.** Se a licitante tiver sido constituída a menos de 01 (um) ano, a documentação referida nos itens **1.3.2** a **1.3.5** deverá ser substituída pela demonstração contábil relativa ao período de funcionamento.

**1.3.8.** Demonstração de índices de capacidade financeira que atenda às seguintes exigências:

- ILC – Índice de Liquidez Corrente com valor superior a 1,00;

- ILG – Índice de Liquidez Geral com valor superior a 1,00;

- ISG – Índice de Solvência Geral com valor superior a 1,00;

**1.3.8.1.** As formulas aplicáveis são as seguintes:

ILG =

Ativo Circulante

---

Passivo Circulante

ILG =

(Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)

---

(Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo)

ISG =

Ativo Total /

---

(Passivo Circulante + Passivo Não Circulante)

**1.3.8.1.** Caso o licitante não atenda os índices econômicos previstos no item 1.3.7 acima citado, deverá comprovar que possui patrimônio líquido de no mínimo 10% (dez por cento) do valor total estimado para contratação do item, por meio de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, já exigíveis e apresentados na forma da lei,



vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, em conformidade com o disposto no §4º do artigo 69 da Lei nº 14.133/2021.

**1.3.9. Nota Explicativa:** As exigências relativas à qualificação econômico-financeira possibilitarão à Administração da Prefeitura de Lucélia aferir as condições econômicas e financeiras das proponentes, buscando resguardar o cumprimento do contrato.

#### **1.4. Habilitação Técnica**

**1.4.1. Qualificação Operacional:** Fornecimento de pelo menos um Atestado (ou Declaração) de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado em nome da empresa, em características com o objeto desta licitação, que comprove que a mesma já tenha fornecido regularmente e satisfatoriamente, produtos semelhantes ao pretendido nesta licitação.

**1.5.** Apresentar registro na Vigilância Sanitária (VISA); Licença Sanitária Estadual, Licença Sanitária Municipal, Alvará de Funcionamento, Alvará da Vigilância Sanitária.

## ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

Registro de preços para a contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis para a manutenção da Merenda Escolar ao qual será utilizado nas EMEIS, EMEFS e EEs.

### 2. OBJETIVO

A presente licitação tem como objetivo atender as necessidades da pasta de Educação, fornecendo alimentos variados e seguros que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades Escolares do Município de Lucélia.

### 3. JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

A futura contratação aqui demonstrada tem a finalidade de adquirir gêneros alimentícios para Merenda Escolar, para que atenda às demandas nutricionais dos alunos.

Vale ressaltar que a presente licitação tem como objetivo atender as necessidades da pasta de Educação, fornecendo alimentos básicos e essenciais, visto que são fornecidos diariamente e contribuem para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades Escolares do Município de Lucélia.

### 4. DESCRIÇÃO DO OBJETO

#### 4.1 FORNECEDORES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR

Alimentos perecíveis e não perecíveis, para manutenção da merenda escolar, devidamente embalados (descritos na tabela abaixo):

ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade Unitária	Unidade	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
1	AÇAFRÃO. Em pó, em embalagem de 40g.	400	Pacote	4,26	1.704,00
2	AÇÚCAR CRISTAL. Branco, de primeira qualidade, sacarose de cana de açúcar, pacote de 5 Kg, em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade mínima de 12 meses.	1.500	Pacote	16,98	25.470,00
3	ADOÇANTE DIETÉTICO: 100% natural, zero de calorias, açúcar,	50	Unidade	7,47	373,50



	glúten e lactose, líquido em gostas, com bico dosador. Embalagem de 60 ml. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). <b>APRESENTAR AMOSTRA</b>				
4	ALECRIM. Deverá conter folhas desidratadas sãs, limpas e íntegras, com cheiro e sabor próprio, em embalagem de 40g.	<b>300</b>	Pacote	1,97	591,00
5	ALFACE – De primeira qualidade, fresca, firme, bem desenvolvida, com folhas íntegras, coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas. Deve ser entregue semanalmente, em sacos plásticos transparentes em embalagem de 2 kg. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>1.000</b>	Kg	15,42	15.420,00
6	ALHO. Nacional, bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, sem sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em sacos plásticos com peso aferido. OBS.: deverá ser entregue, diariamente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>1.200</b>	Kg	28,65	34.380,00
7	ALMONDEGA CONGELADA DE BOVINO - Ingredientes: carne bovina. Deve ser isento de pimenta, glutamato monossódico, gorduras trans, corantes e aromatizantes artificiais. Não podendo conter fragmentos de ossos, peles, cartilagens, tendões, nervos, intestinos e outros tecidos inferiores. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de almôndega, que deverá pesar entre 15gr e 25gr. Congelada IQF. Embalagem primária: saco de polietileno, termossoldada, de 2 kg. Rótulo: Conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega acondicionada em embalagens de 2 Kg contendo todas as	<b>5000</b>	KG	27,75	138.750,00



	especificações como: dados do fornecedor, lote, SIF, data de fabricação e de validade, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos nas leis vigentes. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10°C ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa com peso e valor.				
8	AMIDO DE MILHO. Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de terra, parasitos e detritos, não podendo estar úmidos ou fermentados. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação, quando comprimido entre os dedos, com umidade máxima de 14%, amido mínimo de 84% e resíduo mineral de 0,2%, em embalagens de 500g, contendo data de validade de, no mínimo, 12 meses.	500	Pacote	5,99	2.995,00
9	ARROZ AGULHINHA. Tipo 1, pacote de 2Kg, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, sem parasitos e detritos, com validade de 09 meses a partir da data de entrega, além de conter dados do fornecedor, data de fabricação e lote. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	5.000	Pacote	13,18	65.900,00
10	ARROZ AGULHINHA. Tipo 1, pacote de 5Kg, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, sem parasitos e detritos, com validade de 09 meses a partir da data de entrega, além de conter dados do fornecedor, data de fabricação e lote. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	12.000	Pacote	29,9	358.800,00
11	ARROZ INTEGRAL. Tipo 1, grupo beneficiado, subgrupo parboilizado	100	Pacote	8,22	822,00



	integral, classe longo fino, sem sujidades, parasitas e detritos, 100% natural, rico em fibras e vitaminas, não conter glúten, em embalagens de 1Kg, resistentes e íntegras, contendo dados do fornecedor, data de fabricação, lote e data de validade de, no mínimo, 06 meses. . (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). <b>APRESENTAR AMOSTRA</b>				
12	BANANA MAÇA - De primeira qualidade, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e não muito madura com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>2.500</b>	Kg	8,92	22.300,00
13	BANANA NANICA - De primeira qualidade, tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvida e não muito madura com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>5.000</b>	Kg	5,38	26.900,00
14	BATATA INGLESA - Lisa, de primeira qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>3.500</b>	Kg	4,58	16.030,00
15	BEBIDA DE SOJA. Sabor Morango, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo, em embalagens íntegras de tetra pack ou tetra brick aseptic de 1 litro, contendo os	<b>80</b>	Unidade	7,77	621,60



	seguintes ingredientes: extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo de soja vegetal, aromatizantes, estabilizantes, vitaminas, emulsificantes, não contendo glúten e lactose. Na embalagem deve conter informações do fabricante, lote, data de fabricação e data de validade. . (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA				
16	BEBIDA DE SOJA. Sem sabor, coloração branca, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo, em embalagens íntegras de tetra pack ou tetra brick aseptic de 1 litro, contendo os seguintes ingredientes: extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo de soja vegetal, aromatizantes, estabilizantes, vitaminas, emulsificantes, não contendo glúten e lactose. Na embalagem deve conter informações do fabricante, lote, data de fabricação e data de validade. . (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	200	Unidade	7,77	1.554,00
17	BEBIDA VEGETAL DE AVEIA. Feita com produtos orgânicos, hipoalergênica, 100% vegetal, 0% de lactose, enriquecido com cálcio, em glúten, em embalagem de 1 litro longa vida, contendo data de validade mínima de 06 meses, devendo estar em conformidade com as leis específicas vigentes. . (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	60	Unidade	11	660,00
18	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL - No rotulo do produto deverá constar que a sua composição é de apenas arroz integral e sal. Devendo estar em perfeito estado de conservação e crocante, livre de gordura trans e colesterol; sem adição de açúcar; não deve conter na embalagem biscoitos mal cozidos, queimados de caracteres organolépticos anormais. Não	100	PCT	54,28	5.428,00



	poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados. Não conter nenhum ingrediente que contenha glúten ou traços de glúten. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem em saco de polietileno atóxico, contendo do mínimo 150 gramas.				
19	BOLACHA DOCE MARIA. Sem recheio, ingredientes: farinha de trigo, gordura vegetal, leite em pó, sal, estabilizante e lecitina de soja, e acondicionados em caixas de papelão com 20 pacotes de 400g, contendo dados do fabricante, data de fabricação, lote e data de validade de no mínimo 12 meses.	<b>700</b>	Caixa	68,88	48.216,00
20	BOLACHA SEM LACTOSE. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sem colesterol e sem lactose, em embalagem de polipropileno, resistente, lacrada, contendo 400g, com dados do fabricante, data de fabricação, lote e data de validade no no mínimo 12 meses. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	<b>300</b>	Caixa	89,49	26.847,00
21	BOLACHA TIPO CREAM CRACKER. Embalado com 03 pacotes internos, contendo ingredientes de qualidade e enriquecidos, acondicionados em caixas de papelão com 20 pacotes de 400g, em ótimo estado de conservação, contendo dados do fabricante, data de fabricação, lote e data de validade de no mínimo 12 meses.	<b>500</b>	Caixa	72,92	36.460,00
22	BOLACHA TIPO MAISENA. Sem recheio, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, açúcar, fermento, lecitina de soja e aromatizante, acondicionados em caixas de papelão com 20 pacotes de 400g, em ótimo estado de conservação, contendo dados do fabricante, data de fabricação, lote e data de validade de no mínimo 12 meses.	<b>250</b>	Caixa	72,92	18.230,00



23	BOLACHA TIPO ROSQUINHA. (Leite, Nata, Coco e Chocolate). Sem recheio, com ingredientes de qualidade e enriquecidos, acondicionados em caixas de papelão com 20 pacotes de 500g, em ótimo estado de conservação, contendo dados do fabricante, data de fabricação, lote e data de validade de no mínimo 12 meses.	500	Caixa	81,05	40.525,00
24	CACAU EM PÓ 100% - Cacau em pó - Produto solúvel composto de puro (100%) pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga, sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição, embalagens primárias: plástico transparente com soldas resistentes, embalagens secundárias: caixas de papelão resistentes que contenham a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Embalagens de 200 g. Produto com no mínimo 1 ano de validade. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	500	Kg	87,56	43.780,00
25	CARNE BOVINA – Coxão Mole em Cubos - De abate recente, em cubos de até 2 cm, congelado, não apresentando ossos, sebo, nem cartilagens, com características de cor, sabor e odor próprio – Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico- sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A	15.000	Kg	40,3	604.500,00



	<p>embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega acondicionada em embalagens de 2 Kg contendo todas as especificações como: dados do fornecedor, lote, SIF, data de fabricação e de validade, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos nas leis vigentes. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de - 10°C ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso. APRESENTAR AMOSTRA</p>				
26	<p>CARNE BOVINA – Coxão Mole em Iscas - De abate recente, em cubos de até 2 cm, congelado, não apresentando ossos, sebo, nem cartilagens, com características de cor, sabor e odor próprio – Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A</p>	15.000	KG	41,1	616.500,00



	<p>embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega acondicionada em embalagens de 2 Kg contendo todas as especificações como: dados do fornecedor, lote, SIF, data de fabricação e de validade, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos nas leis vigentes. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de - 10°C ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.</p>				
27	<p>CARNE BOVINA - Patinho Moído - Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão</p>	<b>20.000</b>	KG	33,94	678.800,00



	<p>SISP ou SIF/DIPOA. Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega acondicionada em embalagens de 2 Kg contendo todas as especificações como: dados do fornecedor, lote, SIF, data de fabricação e de validade, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos nas leis vigentes. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10°C ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso. APRESENTAR AMOSTRA</p>				
28	<p>CARNE SUÍNA – Pernil - De abate recente, em cubos de até 2 cm, congelado, não apresentando ossos, sebo, nem cartilagens, com características de cor, sabor e odor próprio – Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote,</p>	<b>15.000</b>	KG	18,15	272.250,00



	<p>data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega acondicionada em embalagens de 2 Kg contendo todas as especificações como: dados do fornecedor, lote, SIF, data de fabricação e de validade, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos nas leis vigentes. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10°C ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.</p>				
29	<p>CEBOLA. De primeira qualidade, branca, nacional, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucadas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.</p>	<b>3.000</b>	Kg	4,11	12.330,00
30	<p>CENOURA. De primeira qualidade, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio, não será aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, praga, murcho, deformação grave, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, e bolores. De colheita recente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.</p>	<b>1.000</b>	Kg	3,58	3.580,00
31	<p>CHÁ MATE – folhas de erva-mate selecionadas e tostadas, com peso líquido de 250 gramas.</p>	<b>1.500</b>	Unidade	5,21	7.815,00
32	<p>CHEIRO VERDE – Cebolinha e Salsinha. Frescas, com coloração e tamanho uniformes, sendo de qualidade fina das folhas. Sem sujidades, bolores, manchas,</p>	<b>500</b>	Kg	29,95	14.975,00



	machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outro defeito que possam alterar sua aparência e qualidade, como as folha muito grossas. De colheita recente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.				
33	CHIMICHURRI. Sem pimenta, com os seguintes ingredientes: salsa, orégano, pimentão vermelho e alho, em embalagem de 10g.	<b>1.000</b>	Pacote	2,35	2.350,00
34	CHIMICHURRI. Sem pimenta, com os seguintes ingredientes: salsa, orégano, pimentão vermelho e alho, em embalagem de 500g.	<b>300</b>	Pacote	25	7.500,00
35	COLORAU. Ingredientes: urucum, corante de urucum, em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intenso, não devendo conter derivados de soja e fubá, em embalagens de 1 Kg, contendo dados do fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses.	<b>1.000</b>	Pacote	8,05	8.050,00
36	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO. Corte congelado de frango: Desossada e sem pele, sem osso de abate recente, congelado, com no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (parte comestível), não apresentando, sebo, nem cartilagens, com características de aspecto, cor, sabor e odor próprios, em cubos de aproximadamente 6 cm, congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF, Embalagem primária em plástico transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem com peso de 2 Kgs. A embalagem deverá apresentar: identificação completa do produto; data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso; condições de armazenamento e registro no órgão competente SISP ou SIF. A embalagem secundária em caixas de papelão reforçadas. Validade	<b>15.000</b>	KG	18,77	281.550,00



	mínima de 11 meses a partir da data de entrega Deverá, sendo acondicionada em embalagens atóxicas, de 2 Kg contendo todas as especificações do produto, como: dados do fornecedor, lote, SIF, data de fabricação e de validade, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos nas leis vigentes. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10°C ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.				
37	DOCE DE LEITE PASTOSO. Deverá conter o leite fresco, adequado ao preparo, devendo estar na proporção de três partes de leite para uma de açúcar, não conter substâncias estranhas na composição, sendo tolerado o emprego de amido de milho na dosagem de 2%, será proibido adicionar gorduras trans, geleificantes e/ou substâncias inócuas, exceto bicarbonato de sódio parcial de acidez do leite, em potes de 400g, com dados do fabricante, lote, data de validade, e que contenha registro no SIF ou SISP.	200	Unidade	4,7	940,00
38	ERVAS FINAS. Ingredientes: alecrim, manjeriço, tomilho, salsa, estragão e orégano, contendo folhas limpas, sãs e secas, com cheiro e sabor próprio, em embalagem de 15g.	1.000	Pacote	2,78	2.780,00
39	ERVILHA. Seca, tipo 1, em grãos verdes partidas, isenta de parasitos, terra, detritos animais e vegetais, em bom estado de conservação, em pacotes de 500g, contendo dados do fabricante, lote, data de fabricação e de validade.	300	Pacote	8,95	2.685,00
40	EXTRATO DE TOMATE. Embalagem Tetra Pak de 1,080 Kg, contendo os seguintes ingredientes: tomate, açúcar e sal, com aspecto de massa velha,	6.000	Unidade	8,39	50.340,00



	ausente de sujidades, parasitas e detritos, com sabor característico, sem ranço e contendo todas as especificações do produto, registrado em órgão competente, com data de validade mínima de 12 meses . (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA				
41	FARINHA DE MANDIOCA. Torrada, tipo 1, seca, branca, sem materiais terrosos, sujidades, parasitos ou detritos, em embalagens de 1 Kg, em bom estado de conservação, íntegra, e com registro no Ministério da Agricultura constante do rótulo e/ou da embalagem, contendo data de validade de, no mínimo, 12 meses a partir da data de entrega.	1.100	Pacote	7,68	8.448,00
42	FARINHA DE TRIGO. Especial, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico, para uso caseiro, com glúten, sem conservantes, aditivos, sujidades e/ou parasitos, contendo no mínimo 1,5 Kg de fibra alimentar; 2,1 mg de ferro e 75 mcg de ácido fólico, em pacotes de 1 Kg em bom estado de conservação, contendo data de validade no mínimo de 12 meses. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	2.500	Pacote	3,89	9.725,00
43	FEIJÃO CARIOCA. Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, detritos e parasitos, além de mistura de outras variedades espécies animais ou vegetais, sendo acondicionado em embalagens primárias de saco plástico firme e íntegro de 1 Kg, com data de validade de até 06 meses a partir da data de entrega. . (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	12.000	Kg	5,94	71.280,00
44	FEIJÃO PRETO. Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, detritos e parasitos,	600	Kg	6,54	3.924,00



	além de mistura de outras variedades e espécies animais e vegetais, sendo acondicionado em embalagens de saco plástico de 1 Kg, com data de validade de até 06 meses a partir da data de entrega. . (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA				
45	FERMENTO EM PÓ. Químico, contendo os ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, acondicionado em potes, contendo 250g, sem amassados, com data de validade de no mínimo 12 meses. . (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	300	Unidade	9,93	2.979,00
46	FILÉ DE PEIXE – Tilápia - Congelado, sem espinhos, sem excesso de gelo, com no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (parte comestível), devendo o mesmo não sofrer qualquer processo de conservação exceto pelo resfriamento, e que tenha características organolépticas essenciais inalteradas, produto obtido através da secção de peixes cartilagosos, do tipo branco, íntegros, limpos, eviscerados, sem espinhas, manipulados sob rígidas condições de higiene, livre de resíduos. Deverá ser congelado com embalagem de plástico transparente, atóxico, flexível, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deverá ser externo, litografado e indelével. Deverá apresentar na embalagem: dados do fabricante, dados de identificação do produto, data de validade, peso, registro no órgão competente. Embalagem de 2 Kgs. Corte: Filé. Registro no órgão SISP ou SIF. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega, embalagens	1.500	Kg	27,97	41.955,00



	<p>plásticas transparentes, atóxicas, resistentes, com no máximo de 2 Kg, identificadas com dados do fornecedor, lote, data de fabricação, data de validade e registro SIF/MA/DIPOA, NTA 09. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10°C ou inferior, com carroceria fechada, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.</p>				
47	<p>FRANGO EM ISCAS: Filé de Peito - De abate recente, em tiras aproximadas de 4 x 1 x 1 cm, congelado, com no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (parte comestível), não apresentando ossos, sebo, nem cartilagens, com características de aspecto, cor, sabor e odor próprios. Congelado pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne do peito do frango limpa, em recortes uniformes sem peles, sem cartilagens e sem ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Embalagem primária em plástico transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso de 2 Kgs. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Pct. contendo 02 Kgs. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega. Transporte realizado em caminhão climatizado com</p>	<b>10.000</b>	Kg	16,73	167.300,00



	temperatura de -10°C ou inferior, com carroceria fechada, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.				
48	FUBÁ. Tipo Mimoso, enriquecido com ferro e ácido fólico, acondicionados em pacotes de 1 Kg, composto por 100% de grãos de milho, são e limpos, sem fermentação, sujidades, parasitos e detritos, com data de validade mínima de 12 meses.	<b>6.000</b>	Pacote	3,43	20.580,00
49	GOIABA - De primeira qualidade, tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvida e não muito madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>2.000</b>	Kg	9,24	18.480,00
50	GRÃO DE BICO - pct. 500 grs – 1ª qualidade, grãos novos, limpos e secos. Não devem apresentar: mofo, murchos e sem brilho. Deverá conter as informações do fabricante e rótulo contendo data de validade e fabricação, informação nutricional.	<b>100</b>	PCT	27,18	2.718,00
51	IOGURTE. Sabores de morango ou coco, com consistência cremosa, acondicionadas em embalagens de saco plástico de polietileno de alta densidade (PEAD), contendo 1 litro, tendo como ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado, soro de queijo, pasteurizado e desnatado, polpa de fruta, fermento lácteos e estabilizantes. No rótulo deve conter informações nutricionais, lote, SIF, data de fabricação, data de validade de no mínimo 20 dias, a partir da entrega. Será entregue nas escolas pela empresa, com planilha no ato da entrega, contendo quantidade e assinatura	<b>3.000</b>	Litro	6,5	19.500,00



	do responsável pela escola.				
52	LANCHE NATURAL – Pão Francês ou Pão de Leite – Contendo 1 unidade de pão, 2 fatias de muçarela fatiada, embalados individualmente em plástico filme.	10.000	Unidade	8,03	80.300,00
53	LARANJA - De primeira qualidade, tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvida e não muito madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. (Deve ser entregue semanalmente). OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	2.500	Kg	3,4	8.500,00
54	LEITE DE ARROZ. Ingredientes: água, arroz, óleo vegetal, cálcio, sal, emulsificante natural e estabilizante, com características de cor, sabor e textura próprios, em embalagem. Tetra Pack longa vida, atóxica e resistente, contendo 1 litro, com rótulo de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998 da ANVISA. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	70	Unidade	23,49	1.644,30
55	Leite em pó integral - enriquecido com ferro e vitaminas a, c e d - pct ou lata de 400grs. A embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, atóxico, com capacidade de 400g. A embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto, registro no ministério da agricultura e carimbo do sif. Não poderá conter na composição lecitina de soja. Validade mínima de 10 meses a partir da data de	500	PCT	14,5	7.250,00



	entrega.				
56	LEITE PASTEURIZADO. Fresco, in natura, fluído, não podendo sofrer adição de qualquer outro ingrediente, devendo conter características próprias do produto, como cor branca, odor e sabor lácteo suave, contendo no mínimo de 3% de gordura, em embalagens plásticas resistentes e atóxicas, contendo 1 litro. Será entregue nas escolas pela empresa, com planilha diária, contendo a quantidade entregue em cada escola, e assinada pelo responsável das mesmas.	<b>30.100</b>	Litro	6,42	193.242,00
57	LEITE SEM LACTOSE – Leite integral para dietas com restrições de lactose. Ingredientes: cálcio, ferro, zinco, enzima lactase, vitaminas E, A e D. Tetra Pack longa vida, atóxica e resistente, contendo 1 litro, com rótulo de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998 da ANVISA. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto).	<b>250</b>	Unidade	6,85	1.712,50
58	LENTILHA - pct. 500 grs – 1ª qualidade, grãos novos, limpos e secos. Não devem apresentar: mofo, murchos e sem brilho. Deverá conter as informações do fabricante e rótulo contendo data de validade e fabricação, informação nutricional.	<b>100</b>	PCT	22,17	2.217,00
59	LINHAÇA - em semente, dourada integral. Pct de 150 grs. Dourada, integral. Deverá constar na embalagem do produto rica em ômega 3, ácido graxo essencial, fonte de fibras e magnésio. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	<b>80</b>	PCT	30,7	2.456,00
60	LOURO EM FOLHA. Inteiras, sãs e íntegras, sem sujidades terrosas, em embalagem de 10g.	<b>600</b>	Pacote	1,97	1.182,00
61	MAÇÃ. De primeira qualidade, com casca sã, sem ruptura e pancadas, apresentando tamanhos e cores uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura. Devem ser	<b>4.000</b>	Kg	5,58	22.320,00



	frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes podres. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.				
62	MACARRÃO AVE MARIA. Composto por sêmola de trigo e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, em quantidades equilibradas, ovos pasteurizados, sem corantes ou com corantes naturais de cúrcuma e urucum. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, nem fermentar ou ficar rançosa. A embalagem de 500g em polietileno transparente e resistente, em fardos de 10 Kg, contendo data de validade de no mínimo 12 meses.	500	Fardo	56,6	28.300,00
63	MACARRÃO CONCHINHA. Composto por sêmola de trigo e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, em quantidades equilibradas, ovos pasteurizados, sem corantes ou com corantes naturais de cúrcuma e urucum. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, nem fermentar ou ficar rançosa. A embalagem de 500g em polietileno transparente e resistente, em fardos de 10 Kg, contendo data de validade de no mínimo 12 meses.	500	Fardo	69,33	34.665,00
64	MACARRÃO PADRE NOSSO. Composto por sêmola de trigo e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, em quantidades equilibradas, ovos pasteurizados, sem corantes ou com corantes naturais de cúrcuma e urucum. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, nem fermentar ou ficar rançosa. A embalagem de 500g em polietileno transparente e resistente, em fardos de 10 Kg, contendo data de validade de no mínimo 12 meses.	500	Fardo	68,48	34.240,00
65	MACARRÃO PARAFUSO. Composto por sêmola de trigo e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, em quantidades equilibradas, ovos pasteurizados, sem corantes ou com corantes naturais de cúrcuma e urucum. As massas ao serem postas na água	700	Fardo	58,6	41.020,00



	não devem turvar antes da cocção, nem fermentar ou ficar rançosa. A embalagem de 500g em polietileno transparente e resistente, em fardos de 10 Kg, contendo data de validade de no mínimo 12 meses.				
66	MACARRÃO PENNE. Composto por sêmola de trigo e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, em quantidades equilibradas, ovos pasteurizados, sem corantes ou com corantes naturais de cúrcuma e urucum. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, nem fermentar ou ficar rançosa. A embalagem de 500g em polietileno transparente e resistente, em fardos de 10 Kg, contendo data de validade de no mínimo 12 meses.	<b>250</b>	Fardo	66,2	16.550,00
67	MACARRÃO SEM OVOS E SEM GLÚTEN – Macarrão de arroz sem glúten e sem ovo 500gr. - Massa alimentícia tipo seca de arroz fusilli (parafuso), sem glúten, sem colesterol e sem sódio. Composto basicamente por farinha de arroz. Embalagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionados em fardos lacrados. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem e aparência e validade. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	<b>200</b>	Pacote	6,02	1.204,00
68	MANDIOCA - Congelada, descascada, em pedaços, branca, pacote com 1 kg. Embalagem plástica transparente atóxica, lacrada, intacta, as informações contidas na forma litografada e indelével contendo no rótulo: informações nutricionais, peso, marca, informações do fabricante, temperatura	<b>200</b>	PCT	5,83	1.166,00
69	MANJERICÃO. Deverá conter folhas vegetais sãs, limpas e secas, na cor verde pardacenta, com cheiro e sabor próprio, em	<b>1.000</b>	Pacote	1,97	1.970,00



	embalagens de 10g.				
70	<p>MANTEIGA . De primeira qualidade, com sal, contendo somente os ingredientes: creme de leite e sal (cloreto de sódio), e deverá conter sabor e cheiro característico, não devendo apresentar rancidez, embalagens de 500g, em potes vedados, não violados, limpos, resistentes e atóxicos, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, ter data de validade, informações nutricionais, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal. OBS: deverá ser entregue, semanalmente nas escolas pela empresa (Deverá apresentar amostra do produto). APRESENTAR AMOSTRA</p>	<b>5.000</b>	Unidade	19,51	97.550,00
71	<p>MASSA DE LASANHA. Massa de sêmola pré-cozida, enriquecida com farinha de trigo com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corante natural de cúrcuma e urucum, contendo glúten, em embalagem de 500g, acondicionados em pacotes resistentes e limpos, sem parasito e detritos, contendo dados do fabricante, lote, data de fabricação e data de validade mínima de 12 meses.</p>	<b>1.500</b>	Pacote	7,47	11.205,00
72	<p>MELÃO. Tipo amarelo, formato arredondado, de cor branca, com casca amarela, lisa e levemente rugosa, menor que 1,10 kg. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, fermento, passado e imaturo.</p>	<b>500</b>	KG	10,00	5.000,00
73	<p>MEXERICA e TANGERINA – Tipo Pokan ou Muricote. De cor alaranjada, quando madura, arredondada, tamanho uniforme, de cor brilhante e intensa, cheiro e sabor característico da variedade. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: imaturo, passado, podridão, danos por praga ou fermento. De colheita recente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.</p>	<b>3.000</b>	Kg	7,34	22.020,00



74	MILHO VERDE. Tipo 1, sem mistura de grãos, com escolha de até 4%, isento de sujidades, de larvas, parasitas ou detritos de origem animal ou vegetal, sendo polido com glicose, óleos vegetais comestíveis ou outras substâncias, desde que não exceda 5% da concentração, em latas de 2 Kg drenado, com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega – NTA 33.	<b>400</b>	Lata	27,03	10.812,00
75	MUÇARELA EM BARRA. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho e cloreto de sódio, em embalagem original à vácuo, de aproximadamente 4 Kg, em saco plástico transparente e atóxico, limpo.	<b>750</b>	Unidade	148,94	111.705,00
76	NHOQUE DE MANDIOCA – Ingredientes: mandioca, ovos, amido de milho, margarina, sal e farinha de trigo. Com dados no rótulo da embalagem, como: data de validade, data de fabricação, dados da empresa, ingredientes, quantidade em quilos, contendo de 1 a 5 kg produto com no máximo 10 dias de fabricação, embalagens a vácuo. . (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso. APRESENTAR AMOSTRA.	<b>1.000</b>	KG	17,22	17.220,00
77	ÓLEO DE GIRASSOL - Óleo vegetal refinado de grãos de girassol, de primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado e limpo, cor própria, transparente, refinado, sem odor ou sabor estranho. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalado em plástico atóxico de 900ml. Embalagem secundária de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco, para	<b>40</b>	Caixa	311,05	12.442,00



	avaliar as qualidades organolépticas e validade. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA.				
78	ÓLEO DE SOJA. Vegetal, tipo 1, sem conservante e livre de rancidez oxidativa, em garrafinhas pet de 900 ml, com bom estado de conservação e sem amassados, contendo data de validade de, no mínimo, 12 meses a partir da data de entrega.	500	Caixa	160,32	80.160,00
79	ORÉGANO. Deverá conter folhas vegetais sãs, limpas e secas, na cor verde pardacenta, com cheiro e sabor próprio, em embalagens de 500g.	1.000	Pacote	3,72	3.720,00
80	OVOS DE GALINHA. Frescos, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras, com tamanho desenvolvido (cerca de 50g), devendo ser entregue em bandejas próprias, com 30 unidades. (Tipo grande/branco). OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	1.000	Bandeja	16,5	16.500,00
81	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - Pão fatiado verticalmente com aproximadamente 25g cada, isento de gordura trans, fresco, macio. Sem Composto de água, amido de milho, farinha de arroz, fibra vegetal, espessante, óleo de girassol, proteína de soja, fermento biológico, sal, fibra de cítricos, açúcar e acidificante. Não contém glúten e não contém lactose. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 300g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades	150	PACOTE	18,16	2.724,00



	organolépticas e validade. (Devera ser entregue semanalmente). . (Deve apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA.				
82	PÃO DE LEITE. Produto obtido pela cocção de preparado com farinha de trigo, fermento, leite, sal e açúcar, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA, e feito em boas condições técnicas e de higiênico-sanitárias adequadas.	<b>5.000</b>	Kg	10,22	51.100,00
83	PÃO FRANCÊS. Unidade com 50g, sem aparência de murcho, queimado e/ou com sujidades e detritos, acondicionados em embalagens plásticas, com bom estado de conservação. OBS.: deverá ser entregue, diariamente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>15.100</b>	Kg	15,13	228.463,00
84	PEPINO - Tamanho e cor característicos do produto. Sem defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como: desidratação, ferimento, oco, podridão, deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. De colheita recente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>400</b>	kg	3,11	1.244,00
85	PERA – Tipo William’s – 1ª qualidade, fresca, de coloração da casca verde-amarelada, bem desenvolvida, não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: na polpa, grave defeito na casca, fermentos, imaturo, manchas e podridão. Tamanho uniforme, cada unidade não pode exceder 100 gramas, íntegras, firmes e sem manchas. OBS: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso. Embalagem em caixa de papelão com tampa, com peso de 18 kg..	<b>700</b>	kg	8,04	5.628,00
86	POLPA DE FRUTAS – Sabores: abacaxi, acerola, goiaba, melão, caju, manga, entre outros, sendo	<b>4.000</b>		18,68	74.720,00



			Unidade		
	composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar. Devendo conter rótulo com todas as especificações do produto. Pacote com 1kg. OBS.: deverá ser entregue, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.				
87	POLPA DE FRUTAS – Sabores: maracujá, morango, uva, sendo composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar. Pacote com 1kg. Devendo conter rótulo com todas as especificações do produto. OBS.: deverá ser entregue, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso).	<b>2.500</b>	Pacote	25,99	64.975,00
88	POLVILHO AZEDO - tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	<b>300</b>	PCT	6,2	1.860,00
89	POLVILHO DOCE - tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	<b>200</b>	PCT	5,89	1.178,00
90	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. Granulada, de primeira qualidade, no sabor carne, em	<b>250</b>	Pacote	9,39	2.347,50



	pacotes de 400g, com validade de 12 meses a partir da data de entrega.				
91	REPOLHO – De primeira qualidade, fresca, firme, bem desenvolvida, com folhas integras, coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas. Deve ser entregue semanalmente, em sacos plásticos transparentes em embalagem de 2 kg. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	500	kg	5,9	2.950,00
92	REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE - Reduzido em 35% de calorias, enzima lactase, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, emulsificantes, regulador de acidez ácido láctico. Sem Lactose. Embalagem de 200. Reduzido de gorduras totais, pronto para o consumo. Registro no SIF. Não contém glúten. . (Deve apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA.	300	Unidade	10,96	3.288,00
93	REQUEIJÃO CREMOSO. Embalagem de 200 a 500g. Ingredientes: creme de leite, leite desnatado, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, coalho, estabilizantes de sódio e fosfato, conservantes de potássio. Reduzido de gorduras totais, pronto para o consumo. Registro no SIF. Não contém glúten.	6.000	Unidade	6,63	39.780,00
94	SAL REFINADO. Iodado, extra, em pacotes de 1 Kg, produzido e embalado conforme Decreto nº 80.583/77, no qual deve constar do rótulo e/ou da embalagem.	400	Fardo	38,5	15.400,00
95	SUCO NATURAL SABOR LARANJA – suco de laranja 100 % natural integral, pasteurizado, sem adição de conservantes e açúcares, extraídos especialmente de laranjas selecionadas. Embalagens de 4,5 litros. Contendo todas especificações do Fabricante. Lote e data de Validade.	1.000	Unidades	40,7	40.700,00



96	SUCO NATURAL SABOR LARANJA – suco de laranja 100 % natural integral, pasteurizado, sem adição de conservantes e açúcares, extraídos especialmente de laranjas selecionadas. Embalagens de 300 ml. Contendo todas especificações do Fabricante. Lote e data de Validade.	<b>3.500</b>	Unidades	5,64	19.740,00
97	TOMATE – Liso, fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos. Grau médio de maturação. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, passado, virose, fermento, queimado de sol grave, imaturo ou dano por praga. Deve ser de colheita recente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>3.000</b>	kg	3,65	10.950,00
98	TRIGO PARA QUIBE. Matéria prima de primeira qualidade, contendo no mínimo de 32% de fibra, devendo estar em conformidade com as leis específicas vigentes, em embalagens de 500g, acondicionado em fardos de 10 Kg, com validade mínima de 12 meses.	<b>200</b>	Pacote	3,97	794,00
99	UVA – Sabor adocicada, médio amadurecimento, firmes, íntegras, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>150</b>	kg	103,33	15.499,50
100	UVA PASSA – Cor branca, desidratada, 1ª qualidade, sem caroço, embalagem de 100 gramas, pacotes plásticos atóxicos, hermeticamente fechado, rótulo litografado e indelével, com data de validade, dados da empresa, valor nutricional e peso. Não poderá apresentar mofo, bolor, sujidades, insetos e parasitas.	<b>80</b>	KG	49,00	3.920,00



101	VINAGRE DE MAÇÃ isento de corantes artificiais, em embalagem com 12 garrafinhas de 750 ml, de ótima procedência, contendo data de validade, e registrado no órgão competente.	250	Caixa	19,31	4.827,50
-----	---	-----	-------	-------	----------

## 5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

5.1. O processo licitatório observará as normas e procedimentos administrativos da Lei 14.133/2021 e demais regulamentações.

## 6. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

Bens comuns são aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possa ser objetivamente definida pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado.

6.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do parágrafo único, do artigo 6º, Inciso XIII da Lei nº 14.133/21.

## 7. ESTIMATIVA DE CUSTOS

7.1. A estimativa dos custos dos bens a serem adquiridos será realizada mediante cotação com três fornecedores.

## 8. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1. O critério de julgamento estabelecido para esse certame será de **menor valor**.

## 9. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA.

9.1. O prazo de entrega dos bens é de **05 (cinco)** dias, contados da data de envio da nota de empenho ou assinatura do termo de contrato.

9.1.1. A nota de empenho / contrato será encaminhada para o fornecedor no e-mail cadastrado na Prefeitura Municipal, PNCP, BLL.

9.1.2. A entrega deverá ocorrer na Secretaria de Educação de segunda a sexta feira das **07h30min às 11h30min e das 13h00min às 17h00min**, cujo endereço de entrega é: **Rua Eduardo Rapacci, 409 – Centro, Lucélia/SP.**

9.1.3. Quaisquer dúvidas sobre a entrega dos materiais poderão ser sanadas através dos seguintes contatos:  
- e-mail: educacaolucelia@gmail.com  
- telefone: (18) 3551-1418



- 9.2. Os bens serão recebidos provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta apresentada.
- 9.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **05 dias úteis**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 9.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de **05 dias úteis**, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 9.5. Recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 9.6. Os bens deverão ter prazo de garantia fixado pelo fabricante ou fornecedor, prevalecendo o maior.
- 9.7. Os eventuais componentes, manuais, ou acessórios, mesmo que não constantes na descrição do objeto, quando fornecidos e acompanharem o produto de fábrica, deverão também ser entregues na Secretaria de Educação, sem qualquer custo adicional.
- 9.8. **A PRESENTE AQUISIÇÃO SERÁ FORMALIZADA POR MEIO DE TERMO DE CONTRATO OU NOTA DE EMPENHO**

## 10. AMOSTRA

A exigência e a análise de amostras têm como objetivo permitir que a Administração se certifique acerca da efetiva adequação do objeto oferecido pelo licitante em sua proposta, frente às condições técnicas estabelecidas no edital.

Aliás, refletindo esse racional, o art. 17, §3º, da Lei nº 14.133/2021, previu que **desde que previsto no edital** e na fase de julgamento “o órgão ou entidade licitante poderá, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, **realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exame de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração**, de modo a comprovar sua **aderência** às especificações definidas no termo de referência ou no projeto básico.” (Destacamos.)

Evidentemente, a decisão em torno da exigência de amostras e quesitos de análise correspondentes deve se dar à luz do art. 9º, I, “a” e “c”, da própria Lei nº 14.133/2021,

e art. 37, inc. XXI, da Constituição Federal. Ou seja, a exigência deve ser motivada, não recaindo em previsão restritiva injustificadamente.

A não apresentação das amostras conforme especificações descritas no Termo de Referência desclassificará a empresa concorrente.

## **11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

### **11.1. São obrigações da CONTRATANTE:**

**11.1.1.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos ou Termo de Referência;

**11.1.2.** Armazenar adequadamente os materiais recebidos;

**11.1.3.** Verificar minuciosamente, nos prazos estabelecidos, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e seus anexos e da proposta ou Termo de Referência; para fins de aceitação e recebimento definitivo;

**11.1.4.** Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

**11.1.5.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de comissão/servidor especialmente designado;

**11.1.6.** Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos ou Termo de Referência;

**11.1.7.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

### **11.2. São obrigações da CONTRATADA:**

**11.2.1.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta ou Termo de Referência; assumindo

como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

- 11.2.2.** Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos ou Termo de Referência; acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
- 11.2.3.** Havendo possibilidade, o objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, no que couber.
- 11.2.4.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 11.2.5.** Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 11.2.6.** Comunicar à 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;
- 11.2.7.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 11.2.8.** Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

## **12. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

- 12.1.** A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por um representante da CONTRATANTE especialmente designado, permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição.



- 12.2. O representante da CONTRATANTE anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
- 12.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

### **13. PAGAMENTO**

- 13.1. O pagamento será efetuado, no prazo de 30 dias da data de apresentação dos documentos de cobrança, desde que a totalidade do objeto contratado tenha sido executada, atestada e aprovada pelo CONTRATANTE,
- 13.2. O pagamento será efetuado na conta corrente da CONTRATADA através de Ordem Bancária;
- 13.3. Os bens entregues ou serviços prestados em desacordo com as especificações contratuais não serão atestados pela fiscalização;
- 13.4. A CONTRATADA deverá emitir uma nota fiscal com os dados constantes da Nota de Empenho.

### **14. SUBCONTRATAÇÃO**

- 14.1. É vedada a subcontratação:
  - 14.1.1. De parcelas do objeto de maior relevância técnica ou que apresente valor mais significativo;
  - 14.1.2. De microempresas e empresas de pequeno porte que estejam participando da licitação;
  - 14.1.3. De microempresas ou empresas de pequeno porte que tenham um ou mais sócios em comum com a empresa contratante;
  - 14.1.4. Na ocasião em que a empresa vencedora do certame for microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 14.2. A subcontratação da parte do objeto, que foi previamente autorizada pela CONTRATANTE, não libera a CONTRATADA de quaisquer responsabilidades legais e contratuais, a qual responde perante a Administração pela parte que subcontratou.
- 14.3. Terão preferência na subcontratação as microempresas e empresas de pequeno porte.



- 14.4.** A subcontratação não produz relação jurídica direta entre a CONTRATANTE e a empresa subcontratada.
- 14.5.** Na ocasião da subcontratação, a empresa subcontratada deverá apresentar os seguintes documentos, sendo que cópia dos mesmos deverão ser fornecidas à CONTRATANTE:
  - 14.5.1.** Habilitação jurídica;
  - 14.5.2.** Cédula de identidade;
  - 14.5.3.** Registro comercial, no caso de empresa individual;
  - 14.5.4.** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
  - 14.5.5.** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
  - 14.5.6.** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
  - 14.5.7.** Documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista:
    - 14.5.7.1.** Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);
    - 14.5.7.2.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
    - 14.5.7.3.** Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
    - 14.5.7.4.** Prova de regularidade relativa à Seguridade Social, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
    - 14.5.7.5.** Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
    - 14.5.7.6.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa.

## **15. SANÇÕES**



- 15.1. A CONTRATADA estará sujeita às penalidades por inexecução contratual de acordo com o disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 15.2. A CONTRATADA compromete-se a manter as informações de contato constantemente atualizadas no SICAF.

## 16. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

- 16.1. O prazo para a execução do objeto deste Termo de Referência é contado a partir do primeiro dia útil subsequente ao envio da nota de empenho ou contrato.
- 16.2. É obrigação da CONTRATADA manter as informações cadastrais no SICAF atualizadas.
- 16.3. Havendo divergência entre as especificações do objeto detalhadas no Comprasnet e as constantes neste Termo de Referência, prevalecerão as últimas.

O presente Termo de Referência segue para o parecer da Secretária de Educação Paula de Souza Araújo do Lago, com vistas ao prosseguimento do certame licitatório.

## 17. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/ menor poluição, tais como:

- a) Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxico-poluentes;
- b) Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- c) Treinamento/ capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios/poluição;
- d) Adotar as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, todas de acordo com o art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19 de janeiro de 2010.

Após análise, aprovo este Termo de Referência, considerando que do mesmo constam os elementos capazes de propiciar a avaliação do custo/benefício, para atender às necessidades da Secretaria de Educação.

Lucélia, 13 de Junho de 2025.

\_\_\_\_\_  
**PAULA DE SOUZA ARAÚJO DO LAGO**  
Secretária de Educação

## DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA Nº 057/2025

### 1. Informações gerais

**1.1. Área requisitante**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.

**Data prevista para conclusão do processo de contratação**  
10/06/2025

**1.2. Descrição sucinta do objeto**

O objeto da presente licitação está ancorado na contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis para a manutenção da Merenda Escolar ao qual será utilizado nas EMEIS, EMEFS e EEs.

**1.3. Prioridade**

*Define-se por alta.*

**1.4. Justificativa de prioridade**

Justifica-se a prioridade como alta, pois o fornecimento desses gêneros alimentícios compõe o cardápio das 10 unidades escolares do município e a licitação vigente para esses itens vence em 24 de julho de 2025.

### 2. Justificativa da necessidade

A futura contratação aqui demonstrada tem a finalidade de adquirir gêneros alimentícios para Merenda Escolar, para que atenda às demandas nutricionais dos alunos.

Vale ressaltar que a presente licitação tem como objetivo atender as necessidades da pasta de Educação, fornecendo alimentos básicos e essenciais, visto que são fornecidos diariamente e contribuem para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades Escolares do Município de Lucélia.

### 3. Produtos a serem adquiridos

Produtos (valor estimado R\$ 5.326.952,40)

ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade Unitária	Unidade	Valor Unitário	Valor Total Estimado
------	-----------	---------------------	---------	----------------	----------------------



				<b>Estimado</b>	
1	AÇAFRÃO. Em pó, em embalagem de 40g.	<b>400</b>	Pacote	4,26	1.704,00
2	AÇÚCAR CRISTAL. Branco, de primeira qualidade, sacarose de cana de açúcar, pacote de 5 Kg, em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade mínima de 12 meses.	<b>1.500</b>	Pacote	16,98	25.470,00
3	ADOÇANTE DIETÉTICO: 100% natural, zero de calorias, açúcar, glúten e lactose, líquido em gostas, com bico dosador. Embalagem de 60 ml. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	<b>50</b>	Unidade	7,47	373,50
4	ALECRIM. Deverá conter folhas desidratadas sãs, limpas e íntegras, com cheiro e sabor próprio, em embalagem de 40g.	<b>300</b>	Pacote	1,97	591,00
5	ALFACE – De primeira qualidade, fresca, firme, bem desenvolvida, com folhas íntegras, coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas. Deve ser entregue semanalmente, em sacos plásticos transparentes em embalagem de 2 kg. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>1.000</b>	Kg	15,42	15.420,00
6	ALHO. Nacional, bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, sem sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em sacos plásticos com peso aferido. OBS.: deverá ser entregue, diariamente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>1.200</b>	Kg	28,65	34.380,00
7	ALMONDEGA CONGELADA DE BOVINO - Ingredientes: carne bovina. Deve ser isento de pimenta, glutamato monossódico, gorduras trans, corantes e aromatizantes artificiais. Não podendo conter fragmentos de	<b>5000</b>	KG	27,75	138.750,00



	<p>ossos, peles, cartilagens, tendões, nervos, intestinos e outros tecidos inferiores. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de almôndega, que deverá pesar entre 15gr e 25gr. Congelada IQF. Embalagem primária: saco de polietileno, termossoldada, de 2 kg. Rótulo: Conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega acondicionada em embalagens de 2 Kg contendo todas as especificações como: dados do fornecedor, lote, SIF, data de fabricação e de validade, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos nas leis vigentes. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10°C ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa com peso e valor.</p>				
8	<p>AMIDO DE MILHO. Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de terra, parasitos e detritos, não podendo estar úmidos ou fermentados. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação, quando comprimido entre os dedos, com umidade máxima de 14%, amido mínimo de 84% e resíduo mineral de 0,2%, em embalagens de 500g, contendo data de validade de, no mínimo, 12 meses.</p>	500	Pacote	5,99	2.995,00
9	<p>ARROZ AGULHINHA. Tipo 1, pacote de 2Kg, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, sem parasitos e detritos, com validade de 09 meses a partir da data de entrega, além de conter dados do fornecedor, data de fabricação e lote. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR</p>	5.000	Pacote	13,18	65.900,00



	AMOSTRA				
10	ARROZ AGULHINHA. Tipo 1, pacote de 5Kg, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, sem parasitos e detritos, com validade de 09 meses a partir da data de entrega, além de conter dados do fornecedor, data de fabricação e lote. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	<b>12.000</b>	Pacote	29,9	358.800,00
11	ARROZ INTEGRAL. Tipo 1, grupo beneficiado, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, sem sujidades, parasitas e detritos, 100% natural, rico em fibras e vitaminas, não conter glúten, em embalagens de 1Kg, resistentes e íntegras, contendo dados do fornecedor, data de fabricação, lote e data de validade de, no mínimo, 06 meses. . (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	<b>100</b>	Pacote	8,22	822,00
12	BANANA MAÇA - De primeira qualidade, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e não muito madura com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>2.500</b>	Kg	8,92	22.300,00
13	BANANA NANICA - De primeira qualidade, tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvida e não muito madura com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>5.000</b>	Kg	5,38	26.900,00
14	BATATA INGLESA - Lisa, de primeira qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e	<b>3.500</b>	Kg	4,58	16.030,00



	tamanho uniformes, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.				
15	BEBIDA DE SOJA. Sabor Morango, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo, em embalagens íntegras de tetra pack ou tetra brick aseptico de 1 litro, contendo os seguintes ingredientes: extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo de soja vegetal, aromatizantes, estabilizantes, vitaminas, emulsificantes, não contendo glúten e lactose. Na embalagem deve conter informações do fabricante, lote, data de fabricação e data de validade. . (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	80	Unidade	7,77	621,60
16	BEBIDA DE SOJA. Sem sabor, coloração branca, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo, em embalagens íntegras de tetra pack ou tetra brick aseptico de 1 litro, contendo os seguintes ingredientes: extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo de soja vegetal, aromatizantes, estabilizantes, vitaminas, emulsificantes, não contendo glúten e lactose. Na embalagem deve conter informações do fabricante, lote, data de fabricação e data de validade. . (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	200	Unidade	7,77	1.554,00
17	BEBIDA VEGETAL DE AVEIA. Feita com produtos orgânicos, hipoalergênica, 100% vegetal, 0% de lactose, enriquecido com cálcio, em glúten, em embalagem de 1 litro longa vida, contendo data de validade mínima de 06 meses, devendo estar em conformidade com as leis específicas vigentes. .	60	Unidade	11	660,00



	(Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA				
18	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL - No rotulo do produto deverá constar que a sua composição é de apenas arroz integral e sal. Devendo estar em perfeito estado de conservação e crocante, livre de gordura trans e colesterol; sem adição de açúcar; não deve conter na embalagem biscoitos mal cozidos, queimados de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados. Não conter nenhum ingrediente que contenha glúten ou traços de glúten. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem em saco de polietileno atóxico, contendo do mínimo 150 gramas.	100	PCT	54,28	5.428,00
19	BOLACHA DOCE MARIA. Sem recheio, ingredientes: farinha de trigo, gordura vegetal, leite em pó, sal, estabilizante e lecitina de soja, e acondicionados em caixas de papelão com 20 pacotes de 400g, contendo dados do fabricante, data de fabricação, lote e data de validade de no mínimo 12 meses.	700	Caixa	68,88	48.216,00
20	BOLACHA SEM LACTOSE. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sem colesterol e sem lactose, em embalagem de polipropileno, resistente, lacrada, contendo 400g, com dados do fabricante, data de fabricação, lote e data de validade no no mínimo 12 meses. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	300	Caixa	89,49	26.847,00
21	BOLACHA TIPO CREAM CRACKER. Embalado com 03 pacotes internos, contendo ingredientes de qualidade e enriquecidos, acondicionados em caixas de papelão com 20 pacotes de 400g, em ótimo estado de conservação, contendo dados do fabricante, data de fabricação, lote e data de validade de no mínimo 12	500	Caixa	72,92	36.460,00



	meses.				
22	BOLACHA TIPO MAISENA. Sem recheio, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, açúcar, fermento, lecitina de soja e aromatizante, acondicionados em caixas de papelão com 20 pacotes de 400g, em ótimo estado de conservação, contendo dados do fabricante, data de fabricação, lote e data de validade de no mínimo 12 meses.	<b>250</b>	Caixa	72,92	18.230,00
23	BOLACHA TIPO ROSQUINHA. (Leite, Nata, Coco e Chocolate). Sem recheio, com ingredientes de qualidade e enriquecidos, acondicionados em caixas de papelão com 20 pacotes de 500g, em ótimo estado de conservação, contendo dados do fabricante, data de fabricação, lote e data de validade de no mínimo 12 meses.	<b>500</b>	Caixa	81,05	40.525,00
24	CACAU EM PÓ 100% - Cacau em pó - Produto solúvel composto de puro (100%) pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga, sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição, embalagens primárias: plástico transparente com soldas resistentes, embalagens secundárias: caixas de papelão resistentes que contenham a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Embalagens de 200 g. Produto com no mínimo 1 ano de validade. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	<b>500</b>	Kg	87,56	43.780,00
25	CARNE BOVINA – Coxão Mole em Cubos - De abate recente, em cubos de até 2 cm, congelado, não apresentando ossos, sebo, nem cartilagens, com características de cor, sabor e odor próprio – Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico- sanitárias	<b>15.000</b>	Kg	40,3	604.500,00



	<p>satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega acondicionada em embalagens de 2 Kg contendo todas as especificações como: dados do fornecedor, lote, SIF, data de fabricação e de validade, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos nas leis vigentes. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10°C ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso. APRESENTAR AMOSTRA</p>				
26	<p>CARNE BOVINA – Coxão Mole em Iscas - De abate recente, em cubos de até 2 cm, congelado, não apresentando ossos, sebo, nem cartilagens, com características de cor, sabor e odor próprio – Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias</p>	<b>15.000</b>	KG	41,1	616.500,00



	<p>satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega acondicionada em embalagens de 2 Kg contendo todas as especificações como: dados do fornecedor, lote, SIF, data de fabricação e de validade, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos nas leis vigentes. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10°C ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.</p>				
27	<p>CARNE BOVINA - Patinho Moído - Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, flexível, atóxica,</p>	<b>20.000</b>	KG	33,94	678.800,00



	<p>resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega acondicionada em embalagens de 2 Kg contendo todas as especificações como: dados do fornecedor, lote, SIF, data de fabricação e de validade, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos nas leis vigentes. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de - 10°C ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso. APRESENTAR AMOSTRA</p>				
28	<p>CARNE SUÍNA – Pernil - De abate recente, em cubos de até 2 cm, congelado, não apresentando ossos, sebo, nem cartilagens, com características de cor, sabor e odor próprio – Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica</p>	<b>15.000</b>	KG	18,15	272.250,00



	<p>transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega acondicionada em embalagens de 2 Kg contendo todas as especificações como: dados do fornecedor, lote, SIF, data de fabricação e de validade, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos nas leis vigentes. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10°C ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.</p>				
29	<p>CEBOLA. De primeira qualidade, branca, nacional, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucadas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.</p>	<b>3.000</b>	Kg	4,11	12.330,00
30	<p>CENOURA. De primeira qualidade, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio, não será aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, praga, murcho, deformação grave, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, e bolores. De</p>	<b>1.000</b>	Kg	3,58	3.580,00



	colheita recente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.				
31	CHÁ MATE – folhas de erva-mate selecionadas e tostadas, com peso líquido de 250 gramas.	<b>1.500</b>	Unidade	5,21	7.815,00
32	CHEIRO VERDE – Cebolinha e Salsinha. Frescas, com coloração e tamanho uniformes, sendo de qualidade fina das folhas. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outro defeito que possam alterar sua aparência e qualidade, como as folha muito grossas. De colheita recente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>500</b>	Kg	29,95	14.975,00
33	CHIMICHURRI. Sem pimenta, com os seguintes ingredientes: salsa, orégano, pimentão vermelho e alho, em embalagem de 10g.	<b>1.000</b>	Pacote	2,35	2.350,00
34	CHIMICHURRI. Sem pimenta, com os seguintes ingredientes: salsa, orégano, pimentão vermelho e alho, em embalagem de 500g.	<b>300</b>	Pacote	25	7.500,00
35	COLORAU. Ingredientes: urucum, corante de urucum, em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intenso, não devendo conter derivados de soja e fubá, em embalagens de 1 Kg, contendo dados do fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses.	<b>1.000</b>	Pacote	8,05	8.050,00
36	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO. Corte congelado de frango: Desossada e sem pele, sem osso de abate recente, congelado, com no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (parte comestível), não apresentando, sebo, nem cartilagens, com características de aspecto, cor, sabor e odor próprios, em cubos de aproximadamente 6 cm, congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF, Embalagem primária em plástico transparente, flexível, atóxica,	<b>15.000</b>	KG	18,77	281.550,00



	<p>resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem com peso de 2 Kgs. A embalagem deverá apresentar: identificação completa do produto; data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso; condições de armazenamento e registro no órgão competente SISP ou SIF. A embalagem secundária em caixas de papelão reforçadas. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega Deverá, sendo acondicionada em embalagens atóxicas, de 2 Kg contendo todas as especificações do produto, como: dados do fornecedor, lote, SIF, data de fabricação e de validade, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos nas leis vigentes. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10°C ou inferior, com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.</p>				
37	<p>DOCE DE LEITE PASTOSO. Deverá conter o leite fresco, adequado ao preparo, devendo estar na proporção de três partes de leite para uma de açúcar, não conter substâncias estranhas na composição, sendo tolerado o emprego de amido de milho na dosagem de 2%, será proibido adicionar gorduras trans, geleificantes e/ou substâncias inócuas, exceto bicarbonato de sódio parcial de acidez do leite, em potes de 400g, com dados do fabricante, lote, data de validade, e que contenha registro no SIF ou SISP.</p>	<b>200</b>	Unidade	4,7	940,00
38	<p>ERVAS FINAS. Ingredientes: alecrim, manjeriço, tomilho, salsa, estragão e orégano, contendo folhas limpas, sãs e secas, com cheiro e sabor próprio, em</p>	<b>1.000</b>	Pacote	2,78	2.780,00



	embalagem de 15g.				
39	ERVILHA. Seca, tipo 1, em grãos verdes partidas, isenta de parasitos, terra, detritos animais e vegetais, em bom estado de conservação, em pacotes de 500g, contendo dados do fabricante, lote, data de fabricação e de validade.	<b>300</b>	Pacote	8,95	2.685,00
40	EXTRATO DE TOMATE. Embalagem Tetra Pak de 1,080 Kg, contendo os seguintes ingredientes: tomate, açúcar e sal, com aspecto de massa velha, ausente de sujidades, parasitas e detritos, com sabor característico, sem ranço e contendo todas as especificações do produto, registrado em órgão competente, com data de validade mínima de 12 meses. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	<b>6.000</b>	Unidade	8,39	50.340,00
41	FARINHA DE MANDIOCA. Torrada, tipo 1, seca, banca, sem materiais terrosos, sujidades, parasitos ou detritos, em embalagens de 1 Kg, em bom estado de conservação, íntegra, e com registro no Ministério da Agricultura constante do rótulo e/ou da embalagem, contendo data de validade de, no mínimo, 12 meses a partir da data de entrega.	<b>1.100</b>	Pacote	7,68	8.448,00
42	FARINHA DE TRIGO. Especial, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico, para uso caseiro, com glúten, sem conservantes, aditivos, sujidades e/ou parasitos, contendo no mínimo 1,5 Kg de fibra alimentar; 2,1 mg de ferro e 75 mcg de ácido fólico, em pacotes de 1 Kg em bom estado de conservação, contendo data de validade no mínimo de 12 meses. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	<b>2.500</b>	Pacote	3,89	9.725,00
43	FEIJÃO CARIOCA. Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, detritos e parasitos, além de mistura de outras variedades espécies animais ou	<b>12.000</b>	Kg	5,94	71.280,00



	vegetais, sendo acondicionado em embalagens primárias de saco plástico firme e íntegro de 1 Kg, com data de validade de até 06 meses a partir da data de entrega. . (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). <b>APRESENTAR AMOSTRA</b>				
44	FEIJÃO PRETO. Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, detritos e parasitos, além de mistura de outras variedades e espécies animais e vegetais, sendo acondicionado em embalagens de saco plástico de 1 Kg, com data de validade de até 06 meses a partir da data de entrega. . (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). <b>APRESENTAR AMOSTRA</b>	<b>600</b>	Kg	6,54	3.924,00
45	FERMENTO EM PÓ. Químico, contendo os ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, acondicionado em potes, contendo 250g, sem amassados, com data de validade de no mínimo 12 meses. . (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). <b>APRESENTAR AMOSTRA</b>	<b>300</b>	Unidade	9,93	2.979,00
46	FILÉ DE PEIXE – Tilápia - Congelado, sem espinhos, sem excesso de gelo, com no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (parte comestível), devendo o mesmo não sofrer qualquer processo de conservação exceto pelo resfriamento, e que tenha características organolépticas essenciais inalteradas, produto obtido através da secção de peixes cartilagosos, do tipo branco, íntegros, limpos, eviscerados, sem espinhas, manipulados sob rígidas condições de higiene, livre de resíduos. Deverá ser congelado com embalagem de plástico transparente, atóxico, flexível, resistente, não violado e que	<b>1.500</b>	Kg	27,97	41.955,00



	<p>garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deverá ser externo, litografado e indelével. Deverá apresentar na embalagem: dados do fabricante, dados de identificação do produto, data de validade, peso, registro no órgão competente. Embalagem de 2 Kgs. Corte: Filé. Registro no órgão SISP ou SIF. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega, embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes, com no máximo de 2 Kg, identificadas com dados do fornecedor, lote, data de fabricação, data de validade e registro SIF/MA/DIPOA, NTA 09. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10°C ou inferior, com carroceria fechada, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.</p>				
47	<p>FRANGO EM ISCAS: Filé de Peito - De abate recente, em tiras aproximadas de 4 x 1 x 1 cm, congelado, com no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (parte comestível), não apresentando ossos, sebo, nem cartilagens, com características de aspecto, cor, sabor e odor próprios. Congelado pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne do peito do frango limpa, em recortes uniformes sem peles, sem cartilagens e sem ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. Embalagem primária em plástico transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com</p>	<b>10.000</b>	Kg	16,73	167.300,00



	peso de 2 Kgs. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Pct. contendo 02 Kgs. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega. Transporte realizado em caminhão climatizado com temperatura de -10°C ou inferior, com carroceria fechada, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Registrado no órgão competente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.				
48	FUBÁ. Tipo Mimoso, enriquecido com ferro e ácido fólico, acondicionados em pacotes de 1 Kg, composto por 100% de grãos de milho, são e limpos, sem fermentação, sujidades, parasitos e detritos, com data de validade mínima de 12 meses.	<b>6.000</b>	Pacote	3,43	20.580,00
49	GOIABA - De primeira qualidade, tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvida e não muito madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>2.000</b>	Kg	9,24	18.480,00
50	GRÃO DE BICO - pct. 500 grs – 1ª qualidade, grãos novos, limpos e secos. Não devem apresentar: mofo, murchos e sem brilho. Deverá conter as informações do fabricante e rótulo contendo data de validade e fabricação, informação nutricional.	<b>100</b>	PCT	27,18	2.718,00
51	IOGURTE. Sabores de morango ou coco, com consistência cremosa, acondicionadas em embalagens de saco plástico de polietileno de alta densidade	<b>3.000</b>	Litro	6,5	19.500,00



	(PEAD), contendo 1 litro, tendo como ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado, soro de queijo, pasteurizado e desnatado, polpa de fruta, fermento lácteos e estabilizantes. No rótulo deve conter informações nutricionais, lote, SIF, data de fabricação, data de validade de no mínimo 20 dias, a partir da entrega. Será entregue nas escolas pela empresa, com planilha no ato da entrega, contendo quantidade e assinatura do responsável pela escola.				
52	LANCHE NATURAL – Pão Francês ou Pão de Leite – Contendo 1 unidade de pão, 2 fatias de muçarela fatiada, embalados individualmente em plástico filme.	<b>10.000</b>	Unidade	8,03	80.300,00
53	LARANJA - De primeira qualidade, tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvida e não muito madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. (Deve ser entregue semanalmente). OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>2.500</b>	Kg	3,4	8.500,00
54	LEITE DE ARROZ. Ingredientes: água, arroz, óleo vegetal, cálcio, sal, emulsificante natural e estabilizante, com características de cor, sabor e textura próprios, em embalagem. Tetra Pack longa vida, atóxica e resistente, contendo 1 litro, com rótulo de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998 da ANVISA. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA	<b>70</b>	Unidade	23,49	1.644,30
55	Leite em pó integral - enriquecido com ferro e vitaminas a, c e d - pct ou lata de 400grs. A embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, atóxico, com capacidade de 400g. A embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e	<b>500</b>	PCT	14,5	7.250,00



	inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto, registro no ministério da agricultura e carimbo do sif. Não poderá conter na composição lecitina de soja. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.				
56	LEITE PASTEURIZADO. Fresco, in natura, fluído, não podendo sofrer adição de qualquer outro ingrediente, devendo conter características próprias do produto, como cor branca, odor e sabor lácteo suave, contendo no mínimo de 3% de gordura, em embalagens plásticas resistentes e atóxicas, contendo 1 litro. Será entregue nas escolas pela empresa, com planilha diária, contendo a quantidade entregue em cada escola, e assinada pelo responsável das mesmas.	<b>30.100</b>	Litro	6,42	193.242,00
57	LEITE SEM LACTOSE – Leite integral para dietas com restrições de lactose. Ingredientes: cálcio, ferro, zinco, enzima lactase, vitaminas E, A e D. Tetra Pack longa vida, atóxica e resistente, contendo 1 litro, com rótulo de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998 da ANVISA. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto).	<b>250</b>	Unidade	6,85	1.712,50
58	LENTILHA - pct. 500 grs – 1ª qualidade, grãos novos, limpos e secos. Não devem apresentar: mofo, murchos e sem brilho. Deverá conter as informações do fabricante e rótulo contendo data de validade e fabricação, informação nutricional.	<b>100</b>	PCT	22,17	2.217,00
59	LINHAÇA - em semente, dourada integral. Pct de 150 grs. Dourada, integral. Deverá constar na embalagem do produto rica em ômega 3, ácido graxo essencial,	<b>80</b>	PCT	30,7	2.456,00



	fonte de fibras e magnésio. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
60	LOURO EM FOLHA. Inteiras, sãs e íntegras, sem sujidades terrosas, em embalagem de 10g.	<b>600</b>	Pacote	1,97	1.182,00
61	MAÇÃ. De primeira qualidade, com casca sã, sem ruptura e pancadas, apresentando tamanhos e cores uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes podres. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>4.000</b>	Kg	5,58	22.320,00
62	MACARRÃO AVE MARIA. Composto por sêmola de trigo e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, em quantidades equilibradas, ovos pasteurizados, sem corantes ou com corantes naturais de cúrcuma e urucum. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, nem fermentar ou ficar rançosa. A embalagem de 500g em polietileno transparente e resistente, em fardos de 10 Kg, contendo data de validade de no mínimo 12 meses.	<b>500</b>	Fardo	56,6	28.300,00
63	MACARRÃO CONCHINHA. Composto por sêmola de trigo e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, em quantidades equilibradas, ovos pasteurizados, sem corantes ou com corantes naturais de cúrcuma e urucum. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, nem fermentar ou ficar rançosa. A embalagem de 500g em polietileno transparente e resistente, em fardos de 10 Kg, contendo data de validade de no mínimo 12 meses.	<b>500</b>	Fardo	69,33	34.665,00
64	MACARRÃO PADRE NOSSO. Composto por sêmola de trigo e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, em quantidades equilibradas, ovos pasteurizados, sem corantes ou com corantes naturais de cúrcuma e urucum. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção,	<b>500</b>	Fardo	68,48	34.240,00



	nem fermentar ou ficar rançosa. A embalagem de 500g em polietileno transparente e resistente, em fardos de 10 Kg, contendo data de validade de no mínimo 12 meses.				
65	<b>MACARRÃO PARAFUSO.</b> Composto por sêmola de trigo e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, em quantidades equilibradas, ovos pasteurizados, sem corantes ou com corantes naturais de cúrcuma e urucum. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, nem fermentar ou ficar rançosa. A embalagem de 500g em polietileno transparente e resistente, em fardos de 10 Kg, contendo data de validade de no mínimo 12 meses.	<b>700</b>	Fardo	58,6	41.020,00
66	<b>MACARRÃO PENNE.</b> Composto por sêmola de trigo e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, em quantidades equilibradas, ovos pasteurizados, sem corantes ou com corantes naturais de cúrcuma e urucum. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, nem fermentar ou ficar rançosa. A embalagem de 500g em polietileno transparente e resistente, em fardos de 10 Kg, contendo data de validade de no mínimo 12 meses.	<b>250</b>	Fardo	66,2	16.550,00
67	<b>MACARRÃO SEM OVOS E SEM GLÚTEN – Macarrão de arroz sem glúten e sem ovo 500gr. -</b> Massa alimentícia tipo seca de arroz fusilli (parafuso), sem glúten, sem colesterol e sem sódio. Composto basicamente por farinha de arroz. Embalagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionados em fardos lacrados. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem e aparência e validade. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). <b>APRESENTAR AMOSTRA</b>	<b>200</b>	Pacote	6,02	1.204,00



68	MANDIOCA - Congelada, descascada, em pedaços, branca, pacote com 1 kg. Embalagem plástica transparente atóxica, lacrada, intacta, as informações contidas na forma litografada e indelével contendo no rótulo: informações nutricionais, peso, marca, informações do fabricante, temperatura	<b>200</b>	PCT	5,83	1.166,00
69	MANJERICÃO. Deverá conter folhas vegetais sãs, limpas e secas, na cor verde pardacenta, com cheiro e sabor próprio, em embalagens de 10g.	<b>1.000</b>	Pacote	1,97	1.970,00
70	MANTEIGA . De primeira qualidade, com sal, contendo somente os ingredientes: creme de leite e sal (cloreto de sódio), e deverá conter sabor e cheiro característico, não devendo apresentar rancidez, embalagens de 500g, em potes vedados, não violados, limpos, resistentes e atóxicos, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, ter data de validade, informações nutricionais, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal. OBS: deverá ser entregue, semanalmente nas escolas pela empresa (Deverá apresentar amostra do produto). APRESENTAR AMOSTRA	<b>5.000</b>	Unidade	19,51	97.550,00
71	MASSA DE LASANHA. Massa de sêmola pré-cozida, enriquecida com farinha de trigo com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corante natural de cúrcuma e urucum, contendo glúten, em embalagem de 500g, acondicionados em pacotes resistentes e limpos, sem parasito e detritos, contendo dados do fabricante, lote, data de fabricação e data de validade mínima de 12 meses.	<b>1.500</b>	Pacote	7,47	11.205,00
72	MELÃO. Tipo amarelo, formato arredondado, de cor branca, com casca amarela, lisa e levemente rugosa, menor que 1,10 kg. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, fermento, passado e imaturo.	<b>500</b>	KG	10,00	5.000,00



73	MEXERICA e TANGERINA – Tipo Pokan ou Muricote. De cor alaranjada, quando madura, arredondada, tamanho uniforme, de cor brilhante e intensa, cheiro e sabor característico da variedade. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: imaturo, passado, podridão, danos por praga ou fermento. De colheita recente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>3.000</b>	Kg	7,34	22.020,00
74	MILHO VERDE. Tipo 1, sem mistura de grãos, com escolha de até 4%, isento de sujidades, de larvas, parasitas ou detritos de origem animal ou vegetal, sendo polido com glicose, óleos vegetais comestíveis ou outras substâncias, desde que não exceda 5% da concentração, em latas de 2 Kg drenado, com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega – NTA 33.	<b>400</b>	Lata	27,03	10.812,00
75	MUÇARELA EM BARRA. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho e cloreto de sódio, em embalagem original à vácuo, de aproximadamente 4 Kg, em saco plástico transparente e atóxico, limpo.	<b>750</b>	Unidade	148,94	111.705,00
76	NHOQUE DE MANDIOCA – Ingredientes: mandioca, ovos, amido de milho, margarina, sal e farinha de trigo. Com dados no rótulo da embalagem, como: data de validade, data de fabricação, dados da empresa, ingredientes, quantidade em quilos, contendo de 1 a 5 kg produto com no máximo 10 dias de fabricação, embalagens a vácuo. . (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso. APRESENTAR AMOSTRA.	<b>1.000</b>	KG	17,22	17.220,00
77	ÓLEO DE GIRASSOL - Óleo vegetal refinado de grãos de girassol, de primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato	<b>40</b>	Caixa	311,05	12.442,00



	refinado e limpo, cor própria, transparente, refinado, sem odor ou sabor estranho. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalado em plástico atóxico de 900ml. Embalagem secundária de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco, para avaliar as qualidades organolépticas e validade. (Deverá apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA.				
78	ÓLEO DE SOJA. Vegetal, tipo 1, sem conservante e livre de rancidez oxidativa, em garrafinhas pet de 900 ml, com bom estado de conservação e sem amassados, contendo data de validade de, no mínimo, 12 meses a partir da data de entrega.	500	Caixa	160,32	80.160,00
79	ORÉGANO. Deverá conter folhas vegetais sãs, limpas e secas, na cor verde pardacenta, com cheiro e sabor próprio, em embalagens de 500g.	1.000	Pacote	3,72	3.720,00
80	OVOS DE GALINHA. Frescos, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras, com tamanho desenvolvido (cerca de 50g), devendo ser entregue em bandejas próprias, com 30 unidades. (Tipo grande/branco). OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	1.000	Bandeja	16,5	16.500,00
81	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - Pão fatiado verticalmente com aproximadamente 25g cada, isento de gordura trans, fresco, macio. Sem Composto de água, amido de milho, farinha de arroz, fibra vegetal, espessante, óleo de girassol, proteína de soja, fermento biológico, sal, fibra de cítricos, açúcar e acidificante. Não contém glúten e não contém lactose.	150	PACOTE	18,16	2.724,00



	Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 300g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade. (Devera ser entregue semanalmente). . (Deve apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA.				
82	PÃO DE LEITE. Produto obtido pela cocção de preparado com farinha de trigo, fermento, leite, sal e açúcar, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA, e feito em boas condições técnicas e de higiênico-sanitárias adequadas.	<b>5.000</b>	Kg	10,22	51.100,00
83	PÃO FRANCÊS. Unidade com 50g, sem aparência de murcho, queimado e/ou com sujidades e detritos, acondicionados em embalagens plásticas, com bom estado de conservação. OBS.: deverá ser entregue, diariamente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>15.100</b>	Kg	15,13	228.463,00
84	PEPINO - Tamanho e cor característicos do produto. Sem defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como: desidratação, ferimento, oco, podridão, deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. De colheita recente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>400</b>	kg	3,11	1.244,00
85	PERA – Tipo William's – 1ª qualidade, fresca, de coloração da casca verde-amarelada, bem desenvolvida, não serão aceitos produtos com os seguintes	<b>700</b>	kg	8,04	5.628,00



	defeitos: na polpa, grave defeito na casca, ferimentos, imaturo, manchas e podridão. Tamanho uniforme, cada unidade não pode exceder 100 gramas, íntegras, firmes e sem manchas. OBS: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso. Embalagem em caixa de papelão com tampa, com peso de 18 kg..				
86	POLPA DE FRUTAS – Sabores: abacaxi, acerola, goiaba, melão, caju, manga, entre outros, sendo composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar. Devendo conter rótulo com todas as especificações do produto. Pacote com 1kg. OBS.: deverá ser entregue, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>4.000</b>	Unidade	18,68	74.720,00
87	POLPA DE FRUTAS – Sabores: maracujá, morango, uva, sendo composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar. Pacote com 1kg. Devendo conter rótulo com todas as especificações do produto. OBS.: deverá ser entregue, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso).	<b>2.500</b>	Pacote	25,99	64.975,00
88	POLVILHO AZEDO - tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido	<b>300</b>	PCT	6,2	1.860,00



	de 500g, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
89	POLVILHO DOCE - tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	<b>200</b>	PCT	5,89	1.178,00
90	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. Granulada, de primeira qualidade, no sabor carne, em pacotes de 400g, com validade de 12 meses a partir da data de entrega.	<b>250</b>	Pacote	9,39	2.347,50
91	REPOLHO – De primeira qualidade, fresca, firme, bem desenvolvida, com folhas integras, coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas. Deve ser entregue semanalmente, em sacos plásticos transparentes em embalagem de 2 kg. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>500</b>	kg	5,9	2.950,00
92	REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE - Reduzido em 35% de calorias, enzima lactase, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, emulsificantes, regulador de acidez ácido láctico. Sem Lactose. Embalagem de 200. Reduzido de gorduras totais, pronto para o consumo. Registro no SIF. Não contém glúten. . (Deve apresentar amostra e ficha técnica do produto). APRESENTAR AMOSTRA.	<b>300</b>	Unidade	10,96	3.288,00
93	REQUEIJÃO CREMOSO. Embalagem de 200 a 500g. Ingredientes: creme de leite, leite desnatado, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, coalho, estabilizantes de sódio e fosfato, conservantes de potássio. Reduzido de gorduras totais, pronto para o consumo. Registro no SIF. Não contém glúten.	<b>6.000</b>	Unidade	6,63	39.780,00



94	SAL REFINADO. Iodado, extra, em pacotes de 1 Kg, produzido e embalado conforme Decreto nº 80.583/77, no qual deve constar do rótulo e/ou da embalagem.	<b>400</b>	Fardo	38,5	15.400,00
95	SUCO NATURAL SABOR LARANJA – suco de laranja 100 % natural integral, pasteurizado, sem adição de conservantes e açúcares, extraídos especialmente de laranjas selecionadas. Embalagens de 4,5 litros. Contendo todas especificações do Fabricante. Lote e data de Validade.	<b>1.000</b>	Unidades	40,7	40.700,00
96	SUCO NATURAL SABOR LARANJA – suco de laranja 100 % natural integral, pasteurizado, sem adição de conservantes e açúcares, extraídos especialmente de laranjas selecionadas. Embalagens de 300 ml. Contendo todas especificações do Fabricante. Lote e data de Validade.	<b>3.500</b>	Unidades	5,64	19.740,00
97	TOMATE – Liso, fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos. Grau médio de maturação. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, passado, virose, fermento, queimado de sol grave, imaturo ou dano por praga. Deve ser de colheita recente. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.	<b>3.000</b>	kg	3,65	10.950,00
98	TRIGO PARA QUIBE. Matéria prima de primeira qualidade, contendo no mínimo de 32% de fibra, devendo estar em conformidade com as leis específicas vigentes, em embalagens de 500g, acondicionado em fardos de 10 Kg, com validade mínima de 12 meses.	<b>200</b>	Pacote	3,97	794,00
99	UVA – Sabor adocicada, médio amadurecimento, firmes, íntegras, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes	<b>150</b>	kg	103,33	15.499,50



	próprios pra alimentos. OBS.: deverá ser entregue, semanalmente, nas escolas pela empresa, com o valor e o peso.				
100	UVA PASSA – Cor branca, desidratada, 1ª qualidade, sem caroço, embalagem de 100 gramas, pacotes plásticos atóxicos, hermeticamente fechado, rótulo litografado e indelével, com data de validade, dados da empresa, valor nutricional e peso. Não poderá apresentar mofo, bolor, sujidades, insetos e parasitas.	<b>80</b>	KG	49,00	3.920,00
101	VINAGRE DE MAÇÃ isento de corantes artificiais, em embalagem com 12 garrafinhas de 750 ml, de ótima procedência, contendo data de validade, e registrado no órgão competente.	<b>250</b>	Caixa	19,31	4.827,50

Referência: Considerando a necessidade de garantir o fornecimento contínuo e adequado da merenda escolar, com o objetivo de atender diretamente aos alunos da rede municipal de ensino, vem-se por meio deste justificar a atualização dos preços para a contratação de gêneros alimentícios destinados à composição do cardápio da merenda escolar no município de Lucélia.

A atualização dos valores foi calculada com base na licitação vigente – Pregão Eletrônico nº 17/2024, utilizando-se os preços adjudicados como referência. Aplicou-se, para fins de correção monetária, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo IBGE, conforme previsto no art. 23, § 1º, inciso II da Lei Federal nº 14.133/2021. Essa metodologia garante alinhamento com os princípios da economicidade, eficiência e planejamento, além de assegurar propostas exequíveis.

Em consonância com o art. 5º, inciso II, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2020, a estimativa baseia-se em dados oficiais e atualizados, reforçando a confiabilidade das informações e a transparência do processo.

No âmbito municipal, o Decreto nº 9.569/2024, que regulamenta a aplicação do art. 187 da Lei nº 14.133/2021 em Lucélia, ampara o uso de regulamentos federais subsidiários, conferindo maior segurança jurídica às práticas adotadas neste procedimento.

Ressalte-se que há uma chamada pública vigente, o que reforça a necessidade de compatibilizar os prazos administrativos e operacionais. Além disso, a adoção da



atualização por índice oficial (IPCA) proporciona celeridade ao trâmite processual e otimiza o trabalho da equipe técnica, especialmente diante da ampla lista de gêneros alimentícios.

Destaca-se que eventual atraso na formalização contratual compromete a oferta da merenda escolar, prejudicando diretamente alunos, unidades de ensino e o calendário escolar. A presente solicitação visa, portanto, garantir a continuidade dessa política pública essencial com respaldo técnico, legal e administrativo.

O link utilizado para a atualização do IPCA foi: <https://www.ibge.gov.br/explica/inflacao.php>, acessado na aba "Calculadora do IPCA". Foram utilizados como parâmetros: **mês inicial: julho/2024, mês final: março/2025 (última atualização disponível)**. Para o campo "valor na data inicial (R\$)", adotou-se o valor adjudicado no **Pregão Eletrônico nº 17/2024**, sendo este o mesmo critério aplicado de forma uniforme a todos os itens da lista. O cálculo foi realizado exclusivamente com base no índice oficial, garantindo transparência, isonomia e aderência às normas vigentes

**4. Responsáveis pela contratação e acompanhamento:** *Secretaria de Educação – Paula de Souza Araújo do Lago – Secretária.*

**5. Assinaturas dos responsáveis:**

DFD finalizado em: 06/05/2025.	De acordo, encaminhe-se p/ análise e providências.
<b>Paloma Godinho de Souza</b> Escriturária do Setor de Educação	<b>Paula de Souza Araújo do Lago</b> Secretária de Educação

**Requisição 421/2025**  
**Secretaria de Educação**



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### OBJETO EM ANÁLISE – MERENDA ESCOLAR

#### III- DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

- a. O objeto da presente licitação está ancorado na contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis para a manutenção da Merenda Escolar ao qual será utilizado nas EMEIS, EMEFS e Ees.
- b. O objeto a ser contratado, consta no Termo de Referência

#### II – DA JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

- a. A futura contratação aqui demonstrada tem a finalidade de adquirir gêneros alimentícios para Merenda Escolar, para que atenda às demandas nutricionais dos alunos.
- b. Vale ressaltar que a presente licitação tem como objetivo atender as necessidades da pasta de Educação, fornecendo alimentos básicos e essenciais, visto que são fornecidos diariamente e contribuem para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades Escolares do Município de Lucélia.

#### III- REQUISITOS LEGAIS

##### **Lei 14.133-2021 – Licitações e Contratos**

#### IV – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

A presente contratação está vinculada ao levantamento das necessidades da Merenda Escolar através da Secretaria de Educação para o período de 12 meses, conforme Termo de Referência.

Referência: Considerando a necessidade de garantir o fornecimento contínuo e adequado da merenda escolar, com o objetivo de atender diretamente aos alunos da rede municipal de ensino, vem-se por meio deste justificar a atualização dos preços para a contratação de gêneros alimentícios destinados à composição do cardápio da merenda escolar no município de Lucélia.

A atualização dos valores foi calculada com base na licitação vigente – Pregão Eletrônico nº 17/2024, utilizando-se os preços adjudicados como referência. Aplicou-se, para



fins de correção monetária, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo IBGE, conforme previsto no art. 23, § 1º, inciso II da Lei Federal nº 14.133/2021. Essa metodologia garante alinhamento com os princípios da economicidade, eficiência e planejamento, além de assegurar propostas exequíveis.

Em consonância com o art. 5º, inciso II, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2020, a estimativa baseia-se em dados oficiais e atualizados, reforçando a confiabilidade das informações e a transparência do processo.

No âmbito municipal, o Decreto nº 9.569/2024, que regulamenta a aplicação do art. 187 da Lei nº 14.133/2021 em Lucélia, ampara o uso de regulamentos federais subsidiários, conferindo maior segurança jurídica às práticas adotadas neste procedimento.

Ressalte-se que há uma chamada pública vigente, o que reforça a necessidade de compatibilizar os prazos administrativos e operacionais. Além disso, a adoção da atualização por índice oficial (IPCA) proporciona celeridade ao trâmite processual e otimiza o trabalho da equipe técnica, especialmente diante da ampla lista de gêneros alimentícios.

Destaca-se que eventual atraso na formalização contratual compromete a oferta da merenda escolar, prejudicando diretamente alunos, unidades de ensino e o calendário escolar. A presente solicitação visa, portanto, garantir a continuidade dessa política pública essencial com respaldo técnico, legal e administrativo.

O link utilizado para a atualização do IPCA foi: <https://www.ibge.gov.br/explica/inflacao.php>, acessado na aba "Calculadora do IPCA". Foram utilizados como parâmetros: **mês inicial: julho/2024, mês final: março/2025 (última atualização disponível)**. Para o campo "valor na data inicial (R\$)", adotou-se o valor adjudicado no **Pregão Eletrônico nº 17/2024**, sendo este o mesmo critério aplicado de forma uniforme a todos os itens da lista. O cálculo foi realizado exclusivamente com base no índice oficial, garantindo transparência, isonomia e aderência às normas vigentes.

#### V – PRAZO DE ENTREGA:

O prazo de entrega será de 05 (cinco) dias.

#### VI - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

As demais descrições detalhadas do objeto a ser adquirido estarão descritas de forma detalhada no respectivo Termo de Referência.

#### VII - ESTIMATIVAS DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS:

A realização da pesquisa de preços referenciais será realizada pelo Setor de Compras que será levada em consideração os valores praticados pelo mercado;

#### VIII – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO ANUAL:



a. A presente contratação estava prevista no Plano de Contratações Anuais - PCA do ANO 2025.

#### IX – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS:

Considerando a tramitação dos procedimentos administrativos da futura contratação ser de necessidade do fornecimento de Merenda Escolar, solicitam-se providências para celeridade do processo para que a alimentação dos alunos não seja comprometida.

#### X – BENEFÍCIOS A SEREM ALÇAÇADOS COM A CONTRATAÇÃO:

- a. O benefício de maior impacto está no fornecimento de alimentação básica para os alunos da rede municipal e estadual de ensino.

#### XI - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

O parcelamento de objeto é a análise relativa à divisão do objeto licitado em itens ou lotes sempre que isso incorrer em potencial aumento da competitividade sem afetar negativamente os aspectos técnicos, com economia de escala preservada.

#### XIII- DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Considerando o estudo acima disposto, declaro ser viável contratação do fornecimento de gêneros alimentícios para compor a MERENDA ESCOLAR, visto que é necessária a contratação para sanar as necessidades das Unidades Escolares no âmbito de alimentação.

#### XIV – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

Não há impacto ambiental significativo no processo realização da demanda.

#### XV – RESPONSÁVEIS PELA DEMANDA:

- a. Secretaria de Educação
- b. Paula de Souza Araújo do Lago – Secretária de Educação

## GERENCIAMENTO DE RISCOS

Assim como toda contratação, evidenciam-se alguns riscos no curso da contratação. Neste mapa não se incluem, aqueles que são de responsabilidade da gestão do contrato e entrega do objeto licitado, mas apenas os que permeiam até a formalização da contratação.

### 1. Relação de riscos para a contratação:

<b>RISCO 01 – Falta de Disponibilidade Orçamentária:</b>		
1.	<b>Probabilidade</b>	( <input checked="" type="checkbox"/> ) Baixa / ( <input type="checkbox"/> ) Média / ( <input type="checkbox"/> ) Alta
2.	<b>Impacto</b>	( <input type="checkbox"/> ) Baixa / ( <input type="checkbox"/> ) Média / ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Alta
3.	<b>Dano</b>	Caso não seja possível a realização da contratação, teremos como resultado prejuízos para instituição, pois os alunos da rede municipal e estadual não terão alimentação básica.
4.	<b>Ação Preventiva</b>	Empenho financeiro vinculado à Secretaria de Educação.
5.	<b>Responsável</b>	Unidade Requisitante.
<b>RISCO 02 – Na coleta de preços o orçamento não corresponde à realidade do mercado:</b>		
1.	<b>Probabilidade</b>	( <input checked="" type="checkbox"/> ) Baixa / ( <input type="checkbox"/> ) Média / ( <input type="checkbox"/> ) Alta
2.	<b>Impacto</b>	( <input checked="" type="checkbox"/> ) Baixa / ( <input type="checkbox"/> ) Média / ( <input type="checkbox"/> ) Alta
3.	<b>Dano</b>	Possível frustração da celebração de novo contrato.
4.	<b>Ação Preventiva</b>	Construções de bancos de dados com preços das contratações já realizadas.
5.	<b>Responsável</b>	Responsáveis pela coleta de preços (CMP).



<b>RISCO 03 – Atraso na conclusão da licitação:</b>		
1.	<b>Probabilidade</b>	( <input type="checkbox"/> ) Baixa / ( <input checked="" type="checkbox"/> ) <b>Média</b> / ( <input type="checkbox"/> ) Alta
2.	<b>Impacto</b>	( <input type="checkbox"/> ) Baixa / ( <input checked="" type="checkbox"/> ) <b>Média</b> / ( <input type="checkbox"/> ) Alta
3.	<b>Dano</b>	O não atendimento à demanda no prazo necessário poderá prejudicar na totalidade da nova contratação, bem como do prejuízo na distribuição de refeições para os alunos.
4.	<b>Ação Preventiva</b>	Busca junto ao Pregoeiro (a) envolvidos maior celeridade no processo.
5.	<b>Responsável</b>	Unidade Requisitante.

<b>RISCO 04 – Recursos administrativos procedentes:</b>		
1.	<b>Probabilidade</b>	( <input type="checkbox"/> ) Baixa / ( <input checked="" type="checkbox"/> ) <b>Média</b> / ( <input type="checkbox"/> ) Alta
2.	<b>Impacto</b>	( <input type="checkbox"/> ) Baixa / ( <input checked="" type="checkbox"/> ) <b>Média</b> / ( <input type="checkbox"/> ) Alta
3.	<b>Dano</b>	Atraso na licitação e/ou o não atendimento à demanda no prazo necessário poderá prejudicar na totalidade os alunos que são atendidos pela municipalidade.
4.	<b>Ação Preventiva</b>	Analisar com extensas diligências as propostas ofertadas no certame licitatório, reduzindo o risco.
5.	<b>Responsável</b>	Unidade Requisitante e Pregoeiro (a).

<b>RISCO 05 – Licitação Deserta:</b>		
1.	<b>Probabilidade</b>	( <input checked="" type="checkbox"/> ) <b>Baixa</b> / ( <input type="checkbox"/> ) Média / ( <input type="checkbox"/> ) Alta
2.	<b>Impacto</b>	( <input type="checkbox"/> ) Baixa / ( <input type="checkbox"/> ) Média / ( <input checked="" type="checkbox"/> ) <b>Alta</b>
3.	<b>Dano</b>	Prejuízo na disponibilidade de alimentos saudáveis para todos os alunos da rede municipal e estadual.



4.	<b>Ação Preventiva</b>	Realizar um novo certame e/ou contratação direta desde que demonstre motivadamente que haverá prejuízos na realização de um novo certame.
5.	<b>Responsável</b>	Pregoeiro(a).

**Classificação de Probabilidade e Impacto**

<b>Risco</b>	<b>Probabilidade</b>	<b>Impacto</b>
Risco 01	BAIXA	ALTO
Risco 02	BAIXA	BAIXO
Risco 03	MEDIA	MEDIO
Risco 04	MEDIA	MEDIO
Risco 05	BAIXA	ALTO

**2. Matriz de Riscos**

## ANEXO III - MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

### ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº .....

O **MUNICÍPIO DE LUCÉLIA**, CNPJ 44.919.918/0001-04, com sede na Avenida Brasil, nº 1.101, Centro, CEP 17.780-000, na cidade de Lucélia, Estado de São Paulo, neste ato, representado pela Prefeita Municipal TATIANA GUILHERMINO TAZINAZZIO, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS** nº ...../2025, publicada no ..... de ...../...../2025, Processo Administrativo nº ...../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 na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

### 1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços, pelo prazo de 12 (doze) meses, para contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis para a manutenção da Merenda Escolar ao qual será utilizado nas EMEIS, EMEFS e EEs, conforme quantidades e especificações discriminadas no Termo de Referência (Anexo I) do presente Edital.

### 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. 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:

Item do TR	Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )							
	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade
X								



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

### 3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o .....(nome do órgão)....

3.2. *{Além do gerenciador, não há [ou] São} órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:*

<i>Item nº</i>	<i>Órgãos Participantes</i>	<i>Unidade</i>	<i>Quantidade</i>

### 4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. *Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.*

#### **Vedação a acréscimo de quantitativos**

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

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

5.1. 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.



**5.1.1.** O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

**5.1.2.** Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

**5.2.** A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

**5.2.1.** O instrumento contratual de que trata o item 5.2 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

**5.4.** Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

**5.4.1.** Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital ou no aviso de contratação direta* e se obrigar nos limites dela;

**5.4.2.** Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

**5.4.2.1.** Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

**5.4.2.2.** Mantiverem sua proposta original.

**5.4.3.** Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

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



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

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

**5.7.1.** Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital ou no aviso de contratação direta*; e

**5.7.2.** Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

**5.9.** Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

**5.11.** Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, 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.



**5.12.** Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital ou do aviso de contratação direta*, poderá:

**5.12.1.** Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

**5.12.2.** Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

**5.13.** A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

## **6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

**6.1.** Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

**6.1.1.** Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

**6.1.3.** Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

**6.1.3.1.** No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;



**6.1.3.2.** No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

**6.1.3.3.** 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, de acordo [DECRETO Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023.](#)

**6.1.3.4.**

## **7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

**7.1.** Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

**7.1.1.** Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

**7.1.2.** Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

**7.1.3.** Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

**7.1.4.** Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

**7.2.** Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.



**7.2.1.** Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

**7.2.2.** Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

**7.2.3.** Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

**7.2.4.** Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

**7.2.5.** Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 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.

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

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

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

**8.2.** O remanejamento somente poderá ser feito:



- 8.2.1.** De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
- 8.2.2.** De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- 8.3.** O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 8.4.** Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.
- 8.5.** Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
- 8.6.** Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
- 8.7.** Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

- 9.1.** O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 9.1.1.** Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 9.1.2.** Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 9.1.3.** Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou



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

**9.1.4.1.** 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 poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

**9.2.** O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

**9.4.** 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:

**9.4.1.** Por razão de interesse público;

**9.4.2.** A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

**9.4.3.** Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

## **10. DAS PENALIDADES**

**10.1.** O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital ou no aviso de contratação direta*.

**10.1.1.** As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.



**10.2.** 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).

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

## **11. CONDIÇÕES GERAIS**

**11.1.** 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.

**11.2.** *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.*

**11.3.** *Observar as regras de retenção do Imposto de Renda conforme INRFB 2145/2023.*

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em três (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e *encaminhada cópia aos demais órgãos participantes*.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s)  
registrado(s)



Anexo

Cadastro Reserva

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

Item do TR	Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

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

Item do TR	Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade



## ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO - (CONTRATOS)

CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE LUCÉLIA**

CONTRATADO: \_\_\_\_\_

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): \_\_\_\_\_

OBJETO: Registro de preços, pelo prazo de 12 (doze) meses, para contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis para a manutenção da Merenda Escolar ao qual será utilizado nas EMEIS, EMEFS e EEs, conforme quantidades e especificações discriminadas no Termo de Referência (Anexo I) do presente Edital.

ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (\*) \_\_\_\_\_

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

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



GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_

E-mail institucional \_\_\_\_\_

E-mail pessoal: \_\_\_\_\_

Telefone(s): \_\_\_\_\_

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

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo CONTRATANTE:

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_

E-mail institucional \_\_\_\_\_

E-mail pessoal: \_\_\_\_\_

Telefone(s): \_\_\_\_\_

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

Pela CONTRATADA:

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_

E-mail institucional \_\_\_\_\_

E-mail pessoal: \_\_\_\_\_

Telefone(s): \_\_\_\_\_

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

Advogado: \_\_\_\_\_

(\*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico



## ANEXO LC-02 - CADASTRO DO RESPONSÁVEL

CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE LUCÉLIA**

CONTRATADA:

CONTRATO N° (DE ORIGEM):

OBJETO: Registro de preços, pelo prazo de 12 (doze) meses, para contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis para a manutenção da Merenda Escolar ao qual será utilizado nas EMEIS, EMEFS e EEs, conforme quantidades e especificações discriminadas no Termo de Referência (Anexo I) do presente Edital.

Nome	
Cargo	
RG n°	
CPF n°	
Endereço (*)	
Telefone	
E-mail Institucional	
E-mail pessoal (*)	

(\*) Não deve ser o endereço/e-mail do Órgão e/ou Poder. Deve ser o endereço/e-mail onde poderá ser encontrado (a), caso não esteja mais exercendo o mandato ou cargo. Responsável pelo atendimento a requisições de documentos do TCESP

Nome	
Cargo	
Endereço Comercial do Órgão/Setor	
Telefone e Fax	
E-mail Institucional	

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo e assinatura).

## ANEXO LC-03 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE LUCÉLIA**

CNPJ Nº: 44.919.918/0001-04

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO: Registro de preços, pelo prazo de 12 (doze) meses, para contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis para a manutenção da Merenda Escolar ao qual será utilizado nas EMEIS, EMEFS e EEs, conforme quantidades e especificações discriminadas no Termo de Referência (Anexo I) do presente Edital.

VALOR (R\$):

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

*Em se tratando de obras/serviços de engenharia:*

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

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

LOCAL e DATA

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

(MODELO EM PAPEL TIMBRADO DA PROPONENTE)

#### **ANEXO IV - DECLARAÇÃO UNIFICADA**

Pregão Eletrônico nº /2025 – Processo nº /2025

OBJETO: Registro de preços, pelo prazo de 12 (doze) meses, para contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis para a manutenção da Merenda Escolar ao qual será utilizado nas EMEIS, EMEFS e EEs, conforme quantidades e especificações discriminadas no Termo de Referência (Anexo I) do presente Edital.

Licitante (nome, CNPJ), sediada na Rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, cidade \_\_\_\_\_, estado \_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei:

- Estar 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 infra legais, 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;
- 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 (art. 7º, XXXIII, CF);
- Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado (art. 1º, III e IV e art. 5º, III, CF);
- 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;
- Nos preços indicados na proposta estão computadas as despesas de transporte, tributos, materiais, mão de obra e demais custos que a compõe;
- Declaro de que concordo com as condições estabelecidas neste Edital, bem como com o prazo e forma de pagamento estabelecido na minuta do contrato anexa;
- Declaro de que a proposta terá o prazo de validade mínima de 60 (sessenta) dias, contados estes da sua entrega;
- 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;
- Estar 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;



- 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 (art. 7º, XXXIII, CF);
- Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado (art. 1º, III e IV e art. 5º, III, CF);
- 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;
- Nos preços indicados na proposta estão computadas as despesas de transporte, tributos, materiais, mão de obra e demais custos que a compõe;
- Declaro de que concordo com as condições estabelecidas neste Edital, bem como com o prazo e forma de pagamento estabelecido na minuta do contrato anexa;
- Declaro de que a proposta terá o prazo de validade mínima de 60 (sessenta) dias, contados estes da sua entrega;
- 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;

Cidade \_\_\_\_\_, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Nome e carimbo

Cargo

RG

Licitante

(Este documento deverá ser redigido em papel timbrado da licitante)

## ANEXO V - DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO DOS REQUISITOS TÉCNICOS

### PREGÃO ELETRÔNICO N° /2025

### PROCESSO N° /2025

OBJETO: Registro de preços, pelo prazo de 12 (doze) meses, para contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis para a manutenção da Merenda Escolar ao qual será utilizado nas EMEIS, EMEFS e EEs, conforme quantidades e especificações discriminadas no Termo de Referência (Anexo I) do presente Edital.

..... inscrita no CNPJ n.º....., por intermédio de seu representante legal, Sr. (a)..... portador (a) da Carteira de Identidade n.º..... CPF n.º ..... DECLARA, para todos os fins de direito que atende integralmente o edital supra e o ANEXO I.

\_\_\_\_\_, SP \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Carimbo e Assinatura do Representante Legal.

(Este documento deverá ser redigido em papel timbrado da licitante)

## ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE GARANTIA DOS SERVIÇOS

Declaro para os devidos fins que os serviços serão de primeira qualidade, e que atendemos às exigências contidas no presente Edital.

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

\_\_\_\_\_  
(Nome, RG, Função ou Cargo e Assinatura do  
Representante legal ou do Procurador)

**ANEXO VII - MODELO DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME OU EPP NOS TERMOS DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06, ALTERADA PELA LEI COMPLEMENTAR 147/14**

Pregão Eletrônico nº /2025 – Processo nº /2025

OBJETO: Registro de preços, pelo prazo de 12 (doze) meses, para contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis para a manutenção da Merenda Escolar ao qual será utilizado nas EMEIS, EMEFS e EEs, conforme quantidades e especificações discriminadas no Termo de Referência (Anexo I) do presente Edital.

A EMPRESA qualificada como microempresa (ou empresa de pequeno porte) por seu representante legal Sr.(a) Representante Legal, portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº inscrita no CNJP sob nº , com sede à cidade de , Estado de , na Endereço, nº – Bairro – CEP , declara para os devidos fins de direito que pretende postergar a comprovação da regularidade fiscal para momento oportuno, conforme estabelecido no edital, e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar 147/14.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

Local, \_\_/\_\_\_/ 2025.

Assinatura  
Representante Legal  
Cargo  
Cpf  
Rg

**(Este documento deverá ser redigido em papel timbrado da licitante)**

**ANEXO VIII- MODELO DE PROPOSTA**

Nome da Empresa:

Endereço:

C.N.P.J.

Inscrição Estadual:

Inscrição Municipal:

PREGÃO ELETRONICO N° xx/2025

PROCESSO N° xx/2025

**OBJETO:**

QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR ESTIMADO UNITARIO	TOTAL

**VALOR TOTAL**

- Validade da proposta: 60 (sessenta) dias
- OBS. Para efeito de pagamento, deverá ser citado, na proposta, nº do CNPJ, nome e nº do banco, nº da agência e nº da conta bancária.

Declaro que estou ciente, aceito e me submeto a todas as regras do presente Edital.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_.

**DADOS PESSOAIS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DA FUTURA ATA.**

Nome:

CPF:                   RG:

Data de Nascimento:

Cargo

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

Telefone(s):

\_\_\_\_\_  
Assinatura, nome, cargo/função do representante legal da empresa / Carimbo CNPJ