

## **EDITAL**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAPI PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 220261501007 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2026**

Torna-se público que o Poder Executivo Municipal de Canapi/AL, sediado a Avenida Joaquim Tete, 336 - Centro, Canapi/AL, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos do Decreto Municipal nº 05/2024 de 15 de Janeiro de 2024, e subsidiariamente a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Instrução Normativa Nº 73, de 30 de setembro de 2022, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

- Abertura das propostas no **dia 09 de março de 2026, às 08h30min;**
- Início da sessão de disputa pública no **dia 09 de março de 2026, às 09h30min.**
- Local: Bolsa Nacional de Compras - BNC ([www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br))

## **1. DO OBJETO**

- 1.1. Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar dos alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino do Município de Canapi/AL, visando ao atendimento das necessidades nutricionais durante o período letivo, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

## **2. DO REGISTRO DE PREÇOS**

- 2.1. 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.

## **3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

- 3.1. Em se tratando de procedimento licitatório realizado sob o Sistema de Registro de Preço, cujo instrumento não constitui obrigação para o órgão gerenciador e participantes da licitação pela aquisição do seu objeto, torna-se dispensável a indicação da dotação orçamentária, que somente será exigida para formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

#### 4. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 4.1. Para participar da licitação se faz necessário prévio cadastro do licitante no sistema Bolsa Nacional de Compras - BNC. Para a realização do cadastramento, deverão ser observadas as instruções constantes do Bolsa Nacional de Compras - BNC no endereço: <http://bnc.org.br/sistema/>.
- 4.2. Poderão participar deste Pregão os interessados que atendam às condições exigidas neste edital e seus anexos.
- 4.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 4.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 4.5. A participação será exclusiva a microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, para os itens indicados no termo de referência, assim como os itens destinados a cota reservada, nos termos do mesmo artigo.
  - 4.5.1. **A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.**
- 4.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
- 4.7. Não poderão disputar esta licitação:
  - 4.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
  - 4.7.2. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

- 4.7.3. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 4.7.4. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 4.7.5. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 4.7.6. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 4.7.7. pessoas jurídicas reunidas em consórcio, por se tratar o objeto de baixa complexidade e de pequeno valor econômico.
- 4.7.8. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 4.7.9. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.8. O impedimento de que trata o item 4.7.2 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 4.9. A vedação de que trata o item 5.6.9, 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.

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

- 5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, A **PROPOSTA INICIAL, em papel timbrado, devidamente assinada por quem de direito**, com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento

adotado neste Edital, **DEVENDO ANEXÁ-LA** até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.1.1. Em observância ao disposto no art. 5º, inciso V, e no art. 17 da Lei nº 14.133/2021, bem como aos princípios da isonomia, da competitividade e do sigilo das propostas, destaca-se que tanto o pregoeiro quanto os demais licitantes somente terão acesso

**5.2. O licitante vencedor, deverá apresentar, após a convocação do Pregoeiro, juntamente com os documentos de habilitação as seguintes declarações:**

5.2.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, onde na presente data, enquadra-se como: (...MICROEMPRESA, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006), **QUANDO FOR O CASO;**

5.2.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos;

5.2.3. 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;

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

5.2.5. que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

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

5.3. O licitante organizado em cooperativa deverá apresentar declaração, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, no sistema eletrônico, que cumpre os

requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.4.1. A falsidade da declaração de que trata o item 5.2.1 a 5.2.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na **Lei nº 14.133, de 2021**, e neste Edital.

- 5.5. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.6. 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.
- 5.7. 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.
- 5.8. 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:
- 5.8.1. a 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
- 5.8.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 5.9. 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:
- 5.9.1. valor inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 5.9.2. percentual de desconto superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 5.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item (5.8) 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.
- 5.11. 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.

- 5.12. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

## 6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. valor unitário ou desconto e total do item;

6.1.2. Marca;

6.1.2.1. Caso o produto ofertado possua marca que identifique o licitante, deverá ser informada a expressão **“MARCA PRÓPRIA”**;

6.1.3. Quantidade;

6.1.4. Unidade de medida;

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

6.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao previsto no Termo de Referência.

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

- 6.4. Os preços/descontos 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.

- 6.5. 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 fornecer os materiais/serviços, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.5.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

6.5.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços mínimos previstos no TR.

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

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

- 7.1. 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.
- 7.2. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.3. 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.
- 7.4. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 7.5. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.6. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.7. O intervalo mínimo de diferença de 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\$ 0,10 (dez centavos)**.
- 7.8. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.



- 7.9. **Será adotado o envio de lances no modo de disputa “aberto”, em conformidade com o disposto no Art. 23 da Instrução Normativa Nº 73, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022**
- 7.10. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.11. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.12. 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.
- 7.13. 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.
- 7.14. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.15. 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, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.15.1. 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.
- 7.15.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.15.3. 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.

7.15.4. 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.

7.16. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

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

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

7.16.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

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

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

7.16.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado em que este se localize o município;

7.16.2.2. empresas brasileiras;

7.16.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.16.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.17. 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.

7.18. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

7.19. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

7.19.1. 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.

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

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

7.19.4. **O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, contado da convocação, que envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, dos documentos de habilitação exigidos no Termo de Referência anexo neste Edital.**

7.19.5. **Os documentos de habilitação do primeiro colocado deverão estar com prazo de validade em vigor na data da abertura do certame.**

7.19.6. **Os documentos dos licitantes remanescentes poderão ser emitidos na data da abertura da licitação ou dentro do prazo previsto na convocação.**

7.19.7. **Os documentos emitidos na data de abertura da licitação serão aceitos, desde que estejam vigentes nesta data.**

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

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

## **8. DA FASE DE JULGAMENTO**

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021 e legislação correlata,

especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- 8.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- 8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 8.2. 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.
  - 8.2.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
  - 8.2.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
  - 8.2.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.3. 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.
- 8.4. 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.
- 8.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:
  - 8.5.1. contiver vícios insanáveis;
  - 8.5.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
  - 8.5.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
  - 8.5.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
  - 8.5.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.6. **No caso de bens, é indício de inexecutibilidade das propostas valores inferiores, cujo percentual de desconto chegue a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.**

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

8.6.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.6.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

8.8. 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.

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

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

8.9.2. 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.

8.10. **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.**

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

8.12. 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.

8.13. 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.

## 9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. **Os documentos previstos no Termo de Referência**, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação.

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, deverá ser apresentada pela empresa classificada previamente em primeiro lugar.

9.2. 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.

9.3. 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, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela administração.

9.5. A habilitação será verificada pelo Pregoeiro e equipe de apoio.

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

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

9.6.1. 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.

- 9.7. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência para:
- 9.7.1. 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
  - 9.7.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 9.8. 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.
- 9.9. 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.
- 9.10. 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.

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

- 10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 10.2. 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.
- 10.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- 10.4. 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.

10.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP ou Diário Oficial dos Municípios (DOM) e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

10.6. 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.

10.7. 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.

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

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

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

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas na Lei 14.133/21.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas



condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

- 10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

## 11. DOS RECURSOS

- 11.1. 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. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
  - 11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
  - 11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de **15 (quinze) minutos**.
  - 11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 11.5. 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.
- 11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 11.7. **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.

- 11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no PORTAL DA TRANSPARENCIA DO MUNICÍPIO.

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

- 12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 12.1.1. 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;
  - 12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
    - 12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
    - 12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
    - 12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
    - 12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
    - 12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
  - 12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
    - 12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
  - 12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
  - 12.1.5. fraudar a licitação
  - 12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
    - 12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
    - 12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
    - 12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. 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.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 20% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 60 (sessenta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 20% do valor do contrato licitado.

12.5. 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.

12.6. 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.

- 12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 12.10. 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, 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.
- 12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 12.12. 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.
- 12.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

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

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo anexar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame, **através da plataforma da BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS** [www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br).

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

13.3. A impugnação será realizada por forma eletrônica, **encaminhada através da plataforma da BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS** [www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br).

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

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

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

### **14. DO REAJUSTAMENTO DOS VALORES REGISTRADOS/CONTRATADOS**

14.1. No caso de prorrogação de prazo de Ata de Registro, os preços registrados poderão ser reajustados após o transcurso de 12 (doze) meses, contados da data limite para apresentação das propostas, mediante aplicação da variação acumulada do índice IGP-M (IBGE), ou outro que venha a substituí-lo, em conformidade com o disposto no art. 92, §4º da Lei nº 14.133/2021.

14.2. O reajustamento será processado de forma automática, mediante simples aplicação da variação do índice no período, não se tratando de revisão ou repactuação.

14.3. Independentemente do reajustamento previsto nesta cláusula, será admitida a **revisão dos preços registrados** para restabelecer a equação econômico-financeira, nas hipóteses previstas no art. 124 da Lei nº 14.133/2021, sempre que fatos imprevisíveis, ou previsíveis de consequências incalculáveis, alterarem substancialmente os custos da contratação.

14.4. A revisão ou o reajustamento dos preços não afasta a possibilidade de utilização de outros instrumentos de atualização periódica dos valores, desde que previstos em lei ou em regulamento aplicável.

## **15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 15.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 15.2. 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.
- 15.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 15.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 15.5. 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.
- 15.6. 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.
- 15.7. 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.
- 15.8. 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.
- 15.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 15.10. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
  - 15.10.1. ANEXO I - Termo de Referência
  - 15.10.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços
  - 15.10.3. ANEXO III –Minuta de Termo de Contrato



15.10.4. ANEXO IV –Modelos de declarações

Canapi, 20 de fevereiro de 2026.

Luiz Vieira da Silva  
Secretário Municipal de Educação



## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA BENS COMUNS, LEI 14.133/2021.

#### 1. DO OBJETO

- 1.1. O presente Termo de Referência visa o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar dos alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino do Município de Canapi/AL, visando ao atendimento das necessidades nutricionais durante o período letivo, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme tabela, condições e exigências estabelecidas neste instrumento
- 1.2. A adoção do sistema de Registro de Preços decorre da necessidade de contratações, entretanto, em razão da dificuldade de precisar os quantitativos a serem utilizados em decorrência das atuais limitações e incertezas orçamentárias, e ainda, objetiva evitar a imobilização desnecessária de recursos e o seu consequente desperdício.
- 1.3. O objeto desta contratação é de qualidade comum, não superior à cumprir as finalidades às quais se destinam, não se enquadrando como sendo de bem de luxo, nos termos da portaria nº 173 de 27 de setembro de 2021.

#### 2. ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DE CONSUMO

- 2.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 7.249.204,70 (sete milhões, duzentos e quarenta e nove mil, duzentos e quatro reais e setenta centavos) conforme custos unitários descritos na tabela abaixo.

| ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                 |        |           |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|-----------|---------------|
| Ite<br>m                                                                                                                      | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Unidade         | Quant. | R\$ Unit. | R\$ Total     |
| 1                                                                                                                             | ADOÇANTE- Adoçante de mesa líquido natural, sem residual amargo, zero caloria, sem adição de açúcar e sem edulcorantes artificiais. Embalagem: mínimo de 80 ml. Conter todas as informações segundo legislação vigente. Ingredientes: Água, Sorbitol, Glicosídeos de Esteviol, Sucralose, Benzoato de Sódio, Ácido Benzoico, Ácido Cítrico e Citrato de Sódio. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Unidades        | 190    | R\$ 12,33 | R\$ 2.342,70  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 190,00   Valor Total R\$ 2.342,70 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                 |        |           |               |
| 2                                                                                                                             | AÇÚCAR CRISTAL - Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso médio, isento fragmentos estranhos. Embalagem primária com peso líquido de 1 kg. Devem constar claramente as seguintes                                                                                                                                                                                                                                                     | Quilogram<br>as | 9.000  | R\$ 5,10  | R\$ 45.900,00 |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |       |           |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------|---------------|
|                                                                                                                                  | informações: Fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, não estando de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                        |             |       |           |               |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 9.000,00   Valor Total R\$ 45.900,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |       |           |               |
| 3                                                                                                                                | AÇAFRAO DA TERRA- Açafrão da terra, em pó fino, homogêneo, de coloração vermelho alaranjado para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Embalagem em polietileno transparente, resistente, contendo 200 gramas. | Unidades    | 700   | R\$ 5,00  | R\$ 3.500,00  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 700,00   Valor Total R\$ 3.500,00    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |       |           |               |
| 4                                                                                                                                | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - ALHO IN NATURA - Produto selecionado. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas; livres de danos fisiológicos pragas, doenças e emboloramento. Produtos deteriorados não serão aceitos.                                                                                                                           | Quilogramas | 1.875 | R\$ 38,39 | R\$ 71.981,25 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.875,00   Valor Total R\$ 71.981,25 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |       |           |               |
| 5                                                                                                                                | [COTA RESERVADA ME/EPP] - ALHO IN NATURA - Produto selecionado. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas; livres de danos fisiológicos pragas, doenças e emboloramento. Produtos deteriorados não serão aceitos.                                                                                                                             | Quilogramas | 625   | R\$ 38,39 | R\$ 23.993,75 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 625,00   Valor Total R\$ 23.993,75   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |       |           |               |
| 6                                                                                                                                | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - AMEIXA IN NATURA- Ameixa roxa com caroço, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. DE TAMANHO MÉDIO (100g) A UNIDADE.                        | Quilogramas | 2.625 | R\$ 24,94 | R\$ 65.467,50 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.625,00   Valor Total R\$ 65.467,50 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |       |           |               |
| 7                                                                                                                                | [COTA RESERVADA ME/EPP] - AMEIXA IN NATURA- Ameixa roxa com caroço, de primeira qualidade, in                                                                                                                                                                                                                                                                   | Quilogramas | 875   | R\$ 24,94 | R\$ 21.822,50 |

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |        |          |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|----------|---------------|
|                                                                                                                                   | natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. DE TAMANHO MÉDIO (100g) A UNIDADE.                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |        |          |               |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 875,00   Valor Total R\$ 21.822,50    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |        |          |               |
| 8                                                                                                                                 | AMIDO DE MILHO- Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverá atender as boas práticas de fabricação exigidas pela ANVISA, embalagem com peso líquido de 200g. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                   | Unidades    | 7.000  | R\$ 6,16 | R\$ 43.120,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 7.000,00   Valor Total R\$ 43.120,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |        |          |               |
| 9                                                                                                                                 | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - ARROZ PARBOILIZADO – Classe: longo fino; tipo 1. O produto deve apresentar grãos sãos e inteiros. Embalagem primária com peso líquido de 1 kg. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Quilogramas | 11.250 | R\$ 6,26 | R\$ 70.425,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 11.250,00   Valor Total R\$ 70.425,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |        |          |               |
| 10                                                                                                                                | [COTA RESERVADA ME/EPP] - ARROZ PARBOILIZADO – Classe: longo fino; tipo 1. O produto deve apresentar grãos sãos e inteiros. Embalagem primária com peso líquido de 1 kg. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.   | Quilogramas | 3.750  | R\$ 6,26 | R\$ 23.475,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 3.750,00   Valor Total R\$ 23.475,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |        |          |               |

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |        |          |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|----------|---------------|
| 11                                                                                                                                | ARROZ POLIDO – Classe: longo fino; Tipo 1. O produto deve apresentar grãos sãos e inteiros. Embalagem primária com peso líquido de 1 kg. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, não estando de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Quilogramas | 10.500 | R\$ 6,90 | R\$ 72.450,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 10.500,00   Valor Total R\$ 72.450,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |        |          |               |
| 12                                                                                                                                | AVEIA EM FLOCOS FINO- Cereal de aveia, flocos fino. embalagem fracionada em sub pacotes de plástico e reembalada em embalagem de papel ou cartão de no mínimo 170g. Ingredientes: Aveia rica em fibras e vitaminas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Unidades    | 6.000  | R\$ 7,07 | R\$ 42.420,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 6.000,00   Valor Total R\$ 42.420,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |        |          |               |
| 13                                                                                                                                | BATATA INGLESA – IN NATURA. Deve apresentar excelente qualidade, DE TAMANHO MÉDIO (100g) A UNIDADE. Bem formadas, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Quilogramas | 7.500  | R\$ 9,91 | R\$ 74.325,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 7.500,00   Valor Total R\$ 74.325,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |        |          |               |
| 14                                                                                                                                | BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO – Leite parcialmente desnatado e/ou leite reconstituído parcialmente desnatado, preparado de morango (xarope de açúcar, água, amido modificado, polpa de morango, soro de leite em pó, corante natural carmim, conservante sorbato de potássio e aroma idêntico ao natural de morango) e fermentos lácteos. Embalagem primária própria, com peso líquido máximo de 900g, transparente, atóxica. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de | Unidades    | 6.000  | R\$ 8,84 | R\$ 53.040,00 |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |       |          |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|----------|---------------|
|                                                                                                                                  | contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre 0 °C e 5 °C (TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |       |          |               |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 6.000,00   Valor Total R\$ 53.040,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |       |          |               |
| 15                                                                                                                               | BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio). Embalagem primária com peso líquido de 350g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                 | Unidades | 5.000 | R\$ 7,49 | R\$ 37.450,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 5.000,00   Valor Total R\$ 37.450,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |       |          |               |
| 16                                                                                                                               | BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante lecitina de soja, e aromatizante. Deve ser isenta de traços de leite ou derivados. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores /industrializadores de alimentos. Embalagem: acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 350 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Unidades | 3.000 | R\$ 7,75 | R\$ 23.250,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 3.000,00   Valor Total R\$ 23.250,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |       |          |               |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |       |           |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|-----------|---------------|
| 17                                                                                                                               | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, amido, açúcar, soro de leite em pó, sal, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem primária com peso líquido de 350g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Unidades | 4.500 | R\$ 6,57  | R\$ 29.565,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.500,00   Valor Total R\$ 29.565,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |       |           |               |
| 18                                                                                                                               | CACAU EM PÓ- COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 500g. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Unidades | 1.500 | R\$ 24,28 | R\$ 36.420,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.500,00   Valor Total R\$ 36.420,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |       |           |               |
| 19                                                                                                                               | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - CAFÉ EM PÓ – 100% Café; torrado e moído, procedente de grãos são limpos e isentos de impurezas. Embalagem primária aluminizada, com selo de pureza, ABIC ou laudos de laboratórios oficiais que comprovem a qualidade, sem vácuo, com peso líquido de 250g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                     | Unidades | 5.250 | R\$ 16,37 | R\$ 85.942,50 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 5.250,00   Valor Total R\$ 85.942,50 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |       |           |               |
| 20                                                                                                                               | [COTA RESERVADA ME/EPP] - CAFÉ EM PÓ – 100% Café; torrado e moído, procedente de grãos são limpos e isentos de impurezas. Embalagem primária aluminizada, com selo de pureza, ABIC ou laudos de laboratórios oficiais que comprovem a qualidade, sem vácuo, com peso líquido de 250g. Devem constar claramente as seguintes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Unidades | 1.750 | R\$ 16,37 | R\$ 28.647,50 |



|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |       |           |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------|----------------|
|                                                                                                                                  | informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |       |           |                |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.750,00   Valor Total R\$ 28.647,50 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |       |           |                |
| 21                                                                                                                               | CANELA EM PÓ – Canela proveniente de cascas são, limpas, secas, em forma de pó fino puro. Embalagem primária em tubo plástico com tampa e com peso líquido de 40g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses na data da entrega. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Unidades    | 1.000 | R\$ 3,18  | R\$ 3.180,00   |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.000,00   Valor Total R\$ 3.180,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |       |           |                |
| 22                                                                                                                               | CRAVO DA ÍNDIA: Constituídos por botões florais são, secos e limpos, acondicionado em saco de polietileno contendo 8g, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, isento de matéria terrosa ou parasitos. A embalagem deverá conter dados de procedência, data de validade, quantidade do produto, de acordo com a legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                               | Unidades    | 150   | R\$ 7,58  | R\$ 1.137,00   |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 150,00   Valor Total R\$ 1.137,00    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |       |           |                |
| 23                                                                                                                               | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - CARNE BOVINA ACÉM: de 2ª qualidade, congelada, limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem primária própria com peso líquido das peças variando entre 4 a 5 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser           | Quilogramas | 7.500 | R\$ 36,57 | R\$ 274.275,00 |



|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |       |           |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------|----------------|
|                                                                                                                                   | transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |       |           |                |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 7.500,00   Valor Total R\$ 274.275,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |       |           |                |
| 24                                                                                                                                | [COTA RESERVADA ME/EPP] - CARNE BOVINA ACÉM: de 2ª qualidade, congelada, limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem primária própria com peso líquido das peças variando entre 4 a 5 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Quilogramas | 2.500 | R\$ 36,57 | R\$ 91.425,00  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.500,00   Valor Total R\$ 91.425,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |       |           |                |
| 25                                                                                                                                | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - CARNE BOVINA MÚSCULO: Peça de carne bovina, congelada, fibrosa, pobre em gordura (no máximo 10%), limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem primária própria com peso líquido da peça 1kg a 5kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Quilogramas | 9.000 | R\$ 39,11 | R\$ 351.990,00 |

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |       |           |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------|----------------|
|                                                                                                                                   | transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |       |           |                |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 9.000,00   Valor Total R\$ 351.990,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |       |           |                |
| 26                                                                                                                                | [COTA RESERVADA ME/EPP] - CARNE BOVINA MÚSCULO: Peça de carne bovina, congelada, fibrosa, pobre em gordura (no máximo 10%), limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem primária própria com peso líquido da peça 1kg a 5kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Quilogramas | 3.000 | R\$ 39,11 | R\$ 117.330,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 3.000,00   Valor Total R\$ 117.330,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |       |           |                |
| 27                                                                                                                                | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - CARNE BOVINA (PATINHO) – congelada, limpa, sem gordura e sebo aparente, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem primária própria com peso líquido das peças variando entre 4 a 5 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Quilogramas | 7.500 | R\$ 42,40 | R\$ 318.000,00 |

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |       |           |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------|----------------|
|                                                                                                                                   | transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |       |           |                |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 7.500,00   Valor Total R\$ 318.000,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |       |           |                |
| 28                                                                                                                                | [COTA RESERVADA ME/EPP] - CARNE BOVINA (PATINHO) – congelada, limpa, sem gordura e sebo aparente, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem primária própria com peso líquido das peças variando entre 4 a 5 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Quilogramas | 2.500 | R\$ 42,40 | R\$ 106.000,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.500,00   Valor Total R\$ 106.000,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |       |           |                |
| 29                                                                                                                                | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - CARNE BOVINA CAPA DE FILÉ- Carne bovina, de 2ª qualidade, congelada, sem osso, limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem primária própria com peso líquido das peças variando entre 1 a 5 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Quilogramas | 5.250 | R\$ 41,93 | R\$ 220.132,50 |

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |       |           |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------|----------------|
|                                                                                                                                   | evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |       |           |                |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 5.250,00   Valor Total R\$ 220.132,50 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |       |           |                |
| 30                                                                                                                                | [COTA RESERVADA ME/EPP] - CARNE BOVINA CAPA DE FILÉ- Carne bovina, de 2ª qualidade, congelada, sem osso, limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem primária própria com peso líquido das peças variando entre 1 a 5 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Quilogramas | 1.750 | R\$ 41,93 | R\$ 73.377,50  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.750,00   Valor Total R\$ 73.377,50  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |       |           |                |
| 31                                                                                                                                | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - CARNE BOVINA TIPO COSTELA COM OSSO, TRASEIRO: Congelada, limpa magra, em peça inteira, deve apresentar se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. Embalagem primária própria com peso líquido das peças variando entre 1 a 4 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Quilogramas | 7.500 | R\$ 34,89 | R\$ 261.675,00 |

| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |        |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|----------------|
| Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 7.500,00   Valor Total R\$ 261.675,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |        |                |
| 32                                                                                   | [COTA RESERVADA ME/EPP] - CARNE BOVINA TIPO COSTELA COM OSSO, TRASEIRO: Congelada, limpa magra, em peça inteira, deve apresentar se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. Embalagem primária própria com peso líquido das peças variando entre 1 a 4 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Quilogramas | 2.500  | R\$ 34,89      |
|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |        | R\$ 87.225,00  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |        |                |
| Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.500,00   Valor Total R\$ 87.225,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |        |                |
| 33                                                                                   | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - CARNE SUÍNA TIPO LOMBO: Lombo sem osso congelado - Deverá conter pouca gordura, isenta de ossos com aspecto próprio, não amolecida e não pegajosa, conter cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com registro no SIF. Padrão de Identidade e Qualidade: Deverá atender a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Rotulagem: As informações nutricionais a denominação do alimento, o conteúdo líquido, identificação do lote, número de registro do órgão competente, identificação da origem, data de validade devem constar no rótulo da embalagem primária. Composição: Proteína mínima de 25g; Gorduras totais máxima de 16g; Gordura saturada máximo de 7g. Acondicionamento do produto: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Primária: Sacos plásticos atóxico, resistente com peso máximo de 1 kg à 4 kg. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade | Quilogramas | 12.750 | R\$ 27,84      |
|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |        | R\$ 354.960,00 |

|                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |        |           |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|-----------|----------------|
|                                                                                                                                    | qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |        |           |                |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 12.750,00   Valor Total R\$ 354.960,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |        |           |                |
| 34                                                                                                                                 | <p>[COTA RESERVADA ME/EPP] - CARNE SUÍNA TIPO LOMBO: Lombo sem osso congelado - Deverá conter pouca gordura, isenta de ossos com aspecto próprio, não amolecida e não pegajosa, conter cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com registro no SIF. Padrão de Identidade e Qualidade: Deverá atender a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Rotulagem: As informações nutricionais a denominação do alimento, o conteúdo líquido, identificação do lote, número de registro do órgão competente, identificação da origem, data de validade devem constar no rótulo da embalagem primária. Composição: Proteína mínima de 25g; Gorduras totais máxima de 16g; Gordura saturada máximo de 7g. Acondicionamento do produto: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Primária: Sacos plásticos atóxico, resistente com peso máximo de 1 kg à 4 kg. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p> | Quilogramas | 4.250  | R\$ 27,84 | R\$ 118.320,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.250,00   Valor Total R\$ 118.320,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |        |           |                |
| 35                                                                                                                                 | <p>[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - CARNE MOÍDA BOVINA (PATINHO) – Carne moída congelada de bovino PATINHO. O percentual de gordura total deve variar de no mínimo 5% até no máximo 10%. Embalagem primária própria com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Quilogramas | 12.000 | R\$ 39,10 | R\$ 469.200,00 |



|                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |       |           |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------|----------------|
|                                                                                                                                    | validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |       |           |                |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 12.000,00   Valor Total R\$ 469.200,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |       |           |                |
| 36                                                                                                                                 | [COTA RESERVADA ME/EPP] - CARNE MOÍDA BOVINA (PATINHO) – Carne moída congelada de bovino PATINHO. O percentual de gordura total deve variar de no mínimo 5% até no máximo 10%. Embalagem primária própria com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Quilogramas | 4.000 | R\$ 39,10 | R\$ 156.400,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.000,00   Valor Total R\$ 156.400,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |       |           |                |
| 37                                                                                                                                 | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - CARNE MOÍDA BOVINA (MUSCULO DO DIANTEIRO) – Carne moída bovina, tipo musculo do dianteiro, congelada. Embalagem primária própria com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Quilogramas | 4.500 | R\$ 34,00 | R\$ 153.000,00 |



|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |       |           |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------|----------------|
|                                                                                                                                   | VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |       |           |                |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.500,00   Valor Total R\$ 153.000,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |       |           |                |
| 38                                                                                                                                | [COTA RESERVADA ME/EPP] - CARNE MOÍDA BOVINA (MUSCULO DO DIANTEIRO) – Carne moída bovina, tipo musculo do dianteiro, congelada. Embalagem primária própria com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Quilogramas | 1.500 | R\$ 34,00 | R\$ 51.000,00  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.500,00   Valor Total R\$ 51.000,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |       |           |                |
| 39                                                                                                                                | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - SOBRECOXA DE FRANGO: Carne de frango tipo sobrecoxa congelada. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidade e larvas, com registro no SIF ou SISP – PRAZO DE VALIDADE/ CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO (com temperatura ideal): Embalagem Fechada: Validade mínima: 04 (quatro) meses. Temperatura de armazenamento: (-18°C) a (-12°C). Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno contendo de 1 a 3 kg. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Quilogramas | 8.250 | R\$ 17,77 | R\$ 146.602,50 |

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |        |           |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|-----------|---------------|
|                                                                                                                                   | com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |        |           |               |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 8.250,00   Valor Total R\$ 146.602,50 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |        |           |               |
| 40                                                                                                                                | [COTA RESERVADA ME/EPP] - SOBRECOXA DE FRANGO: Carne de frango tipo sobrecoxa congelada. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidade e larvas, com registro no SIF ou SISP – PRAZO DE VALIDADE/ CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO (com temperatura ideal): Embalagem Fechada: Validade mínima: 04 (quatro) meses. Temperatura de armazenamento: (-18°C) a (-12°C). Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno contendo de 1 a 3 kg. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Quilogramas | 2.750  | R\$ 17,77 | R\$ 48.867,50 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.750,00   Valor Total R\$ 48.867,50  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |        |           |               |
| 41                                                                                                                                | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - CEBOLA- IN NATURA. Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, DE TAMANHO MÉDIO (80g) A UNIDADE. Deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, unidades grandes, integras, frescas, limpas, sem mofo, rachaduras e perfurações.                                                                                                                                                                                                                                      | Quilogramas | 7.500  | R\$ 9,48  | R\$ 71.100,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 7.500,00   Valor Total R\$ 71.100,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |        |           |               |
| 42                                                                                                                                | [COTA RESERVADA ME/EPP] - CEBOLA- IN NATURA. Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, DE TAMANHO MÉDIO (80g) A UNIDADE. Deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, unidades grandes, integras, frescas, limpas, sem mofo, rachaduras e perfurações.                                                                                                                                                                                                                                        | Quilogramas | 2.500  | R\$ 9,48  | R\$ 23.700,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.500,00   Valor Total R\$ 23.700,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |        |           |               |
| 43                                                                                                                                | CENOURA- IN NATURA. Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, DE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Quilogramas | 10.000 | R\$ 6,60  | R\$ 66.000,00 |

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |       |          |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|----------|---------------|
|                                                                                                                                   | TAMANHO MÉDIO (120g) A UNIDADE. Deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, sem rachaduras e perfurações. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |       |          |               |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 10.000,00   Valor Total R\$ 66.000,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |       |          |               |
| 44                                                                                                                                | COLORAU SEM SAL – Ingredientes: à base de urucum em pó, sem sal, produtos temperadores e geradores de cor para as refeições, registrado no Ministério da Agricultura, na embalagem deverão constar dados de identificação do produto e data de validade; Embalagem primária com peso líquido de 100g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Unidades    | 8.000 | R\$ 1,15 | R\$ 9.200,00  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 8.000,00   Valor Total R\$ 9.200,00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |       |          |               |
| 45                                                                                                                                | CHUCHU- IN NATURA- Chuchu de primeira qualidade, em boas condições de consumo, fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em sacos plásticos de 20kg a 30kg.                                                                                                                                                                                                | Quilogramas | 8.000 | R\$ 6,43 | R\$ 51.440,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 8.000,00   Valor Total R\$ 51.440,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |       |          |               |
| 46                                                                                                                                | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - EXTRATO DE TOMATE – Tomate, açúcar e sal. Embalagem primária TETRA PAK com peso líquido de 320g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unidades    | 8.250 | R\$ 9,05 | R\$ 74.662,50 |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |       |          |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|----------|---------------|
|                                                                                                                                  | desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |       |          |               |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 8.250,00   Valor Total R\$ 74.662,50 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |       |          |               |
| 47                                                                                                                               | [COTA RESERVADA ME/EPP] - EXTRATO DE TOMATE – Tomate, açúcar e sal. Embalagem primária TETRA PAK com peso líquido de 320g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Unidades    | 2.750 | R\$ 9,05 | R\$ 24.887,50 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.750,00   Valor Total R\$ 24.887,50 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |       |          |               |
| 48                                                                                                                               | FARINHA DE TRIGO BRANCA SEM FERMENTO- Pó branco, fino, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem fermento, não devendo esta empedrada e úmida, isenta de sujidades, com rotulo, identificação, data de fabricação, lote e validade. Embalagem de 1kg.                                                                                                                                                                                                         | Unidades    | 1.500 | R\$ 5,98 | R\$ 8.970,00  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.500,00   Valor Total R\$ 8.970,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |       |          |               |
| 49                                                                                                                               | FARINHA DE MANDIOCA: O produto deverá ser 100% originário da raiz da mandioca, isento de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde, de insetos vivos ou outras matérias estranhas, em saco de polietileno atóxico com transparência, de 1kg. Os teores de amido, cinzas e fibra bruta devem ser expressos em base seca. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.          | Quilogramas | 3.000 | R\$ 7,95 | R\$ 23.850,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 3.000,00   Valor Total R\$ 23.850,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |       |          |               |
| 50                                                                                                                               | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - FEIJÃO CARIOCA- Feijão carioca, tipo 1, novo, grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária de 1 kg, atóxica de polietileno transparente. Constar na embalagem todas as informações de rotulagem e nutricionais.                                                                                                                                           | Quilogramas | 7.875 | R\$ 8,52 | R\$ 67.095,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 7.875,00   Valor Total R\$ 67.095,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |       |          |               |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |       |           |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------|---------------|
| 51                                                                                                                               | [COTA RESERVADA ME/EPP] - FEIJÃO CARIOCA- Feijão carioca, tipo 1, novo, grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária de 1 kg, atóxica de polietileno transparente. Constar na embalagem todas as informações de rotulagem e nutricionais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Quilogramas | 2.625 | R\$ 8,52  | R\$ 22.365,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.625,00   Valor Total R\$ 22.365,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |       |           |               |
| 52                                                                                                                               | FEIJÃO, TIPO FRADINHO - Feijão fradinho, tipo 1, classe branco, novo, grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária em saco plástico transparente, com peso líquido de 1 kg. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Quilogramas | 5.000 | R\$ 9,57  | R\$ 47.850,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 5.000,00   Valor Total R\$ 47.850,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |       |           |               |
| 53                                                                                                                               | FEIJÃO PRETO- Feijão preto, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. Embalagem: Embalagem primária de 1 kg, atóxica de polietileno transparente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Quilogramas | 4.000 | R\$ 8,00  | R\$ 32.000,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.000,00   Valor Total R\$ 32.000,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |       |           |               |
| 54                                                                                                                               | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - FÍGADO BOVINO - Peça congelada, magro, de 1ª qualidade. Embalagem própria, com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Quilogramas | 4.125 | R\$ 17,50 | R\$ 72.187,50 |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |       |           |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------|---------------|
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.125,00   Valor Total R\$ 72.187,50 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |       |           |               |
| 55                                                                                                                               | [COTA RESERVADA ME/EPP] - FÍGADO BOVINO - Peça congelada, magro, de 1ª qualidade. Embalagem própria, com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.         | Quilogramas | 1.375 | R\$ 17,50 | R\$ 24.062,50 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.375,00   Valor Total R\$ 24.062,50 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |       |           |               |
| 56                                                                                                                               | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - FÍGADO BOVINO - Peça congelada, magro, de 1ª qualidade. Embalagem própria, com peso líquido entre 4 a 6kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Quilogramas | 5.250 | R\$ 17,50 | R\$ 91.875,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 5.250,00   Valor Total R\$ 91.875,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |       |           |               |
| 57                                                                                                                               | [COTA RESERVADA ME/EPP] - FÍGADO BOVINO - Peça congelada, magro, de 1ª qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Quilogramas | 1.750 | R\$ 17,50 | R\$ 30.625,00 |



|                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |        |           |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|-----------|----------------|
|                                                                                                                                    | Embalagem própria, com peso líquido entre 4 a 6kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                   |             |        |           |                |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.750,00   Valor Total R\$ 30.625,00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |        |           |                |
| 58                                                                                                                                 | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO – Filé de peito de frango sem osso congelado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade. Embalagem primária própria, com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Quilogramas | 13.500 | R\$ 23,24 | R\$ 313.740,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 13.500,00   Valor Total R\$ 313.740,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |        |           |                |
| 59                                                                                                                                 | [COTA RESERVADA ME/EPP] - FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO – Filé de peito de frango sem osso congelado, com cor, odor e sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Quilogramas | 4.500  | R\$ 23,24 | R\$ 104.580,00 |



|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |       |           |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------|---------------|
|                                                                                                                                   | característicos do produto, de boa qualidade. Embalagem primária própria, com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                       |             |       |           |               |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.500,00   Valor Total R\$ 104.580,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |       |           |               |
| 60                                                                                                                                | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - FILÉ DE TILÁPIA - Filé de tilápia in natura, de 1ª qualidade, sem pele, sem couro, espinhas ou escamas. Embalagem primária própria, com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Quilogramas | 2.625 | R\$ 37,76 | R\$ 99.120,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.625,00   Valor Total R\$ 99.120,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |       |           |               |
| 61                                                                                                                                | [COTA RESERVADA ME/EPP] - FILÉ DE TILÁPIA - Filé de tilápia in natura, de 1ª qualidade, sem pele, sem couro, espinhas ou escamas. Embalagem primária própria, com peso líquido de 1 kg, transparente,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Quilogramas | 875   | R\$ 37,76 | R\$ 33.040,00 |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |       |           |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------|---------------|
|                                                                                                                                  | atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |       |           |               |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 875,00   Valor Total R\$ 33.040,00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |       |           |               |
| 62                                                                                                                               | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - FILÉ DE PEIXE TIPO PESCADA - Filé de pescada branca, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em postas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), Embalagem primária própria, com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Quilogramas | 2.625 | R\$ 36,15 | R\$ 94.893,75 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.625,00   Valor Total R\$ 94.893,75 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |       |           |               |

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |        |           |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|-----------|---------------|
| 63                                                                                                                                | <p>[COTA RESERVADA ME/EPP] - FILÉ DE PEIXE TIPO PESCADA - Filé de pescada branca, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em postas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), Embalagem primária própria, com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p> | Quilogramas | 875    | R\$ 36,15 | R\$ 31.631,25 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 875,00   Valor Total R\$ 31.631,25    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |        |           |               |
| 64                                                                                                                                | <p>FLOCOS DE MILHO – TIPO FLOCÃO. Produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas são e limpas isentas de terra e parasitos. Produto flocado, amarelo, livre de umidade. Embalagem primária de polietileno transparente original de fábrica com peso líquido de 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unidades    | 20.000 | R\$ 2,54  | R\$ 50.800,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 20.000,00   Valor Total R\$ 50.800,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |        |           |               |

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |       |           |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------|----------------|
| 65                                                                                                                                | <p>[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - FRANGO INTEIRO CONGELADO- Frango inteiro, congelado, de 1ª qualidade, pesando individualmente Embalagem primária própria com peso líquido das peças variando entre 2,5 a 3,5 kg em embalagem transparente, à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p> | Quilogramas | 7.500 | R\$ 16,76 | R\$ 125.700,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 7.500,00   Valor Total R\$ 125.700,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |       |           |                |
| 66                                                                                                                                | <p>[COTA RESERVADA ME/EPP] - FRANGO INTEIRO CONGELADO- Frango inteiro, congelado, de 1ª qualidade, pesando individualmente Embalagem primária própria com peso líquido das peças variando entre 2,5 a 3,5 kg em embalagem transparente, à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p>   | Quilogramas | 2.500 | R\$ 16,76 | R\$ 41.900,00  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.500,00   Valor Total R\$ 41.900,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |       |           |                |
| 67                                                                                                                                | <p>LEITE DE COCO – Leite de Coco, água, conservadores, acidulantes, espessantes, estabilizantes, com característica branco leitoso,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unidades    | 4.000 | R\$ 8,64  | R\$ 34.560,00  |

|                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |        |           |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|-----------|----------------|
|                                                                                                                                    | apresentando sabor e aroma próprio não rançoso. Embalagem primária com peso líquido de 500 ml. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                   |          |        |           |                |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.000,00   Valor Total R\$ 34.560,00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |        |           |                |
| 68                                                                                                                                 | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - LEITE EM PÓ - Produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Embalagem aluminizada, de 200g. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS                                                                                                       | Unidades | 22.875 | R\$ 8,07  | R\$ 184.601,25 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 22.875,00   Valor Total R\$ 184.601,25 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |        |           |                |
| 69                                                                                                                                 | [COTA RESERVADA ME/EPP] - LEITE EM PÓ - Produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Embalagem aluminizada, de 200g. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS                                                                                                         | Unidades | 7.625  | R\$ 8,07  | R\$ 61.533,75  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 7.625,00   Valor Total R\$ 61.533,75   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |        |           |                |
| 70                                                                                                                                 | LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE: Produto em pó, INSTANTÂNEO, obtido a partir de leite bovino, integral, enriquecido com ferro, zinco e vitaminas A, C e D. Devendo conter os seguintes ingredientes: leite integral, enzima lactase, fosfato tricálcio, vitaminas e lecitina de soja. Registrado no Ministério da Agricultura, a embalagem deverá constar dados de identificação do produto, data de fabricação, data de validade e selo do SIF/DIPOA; Embalagem de 300g. | Unidades | 6.000  | R\$ 10,57 | R\$ 63.420,00  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 6.000,00   Valor Total R\$ 63.420,00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |        |           |                |

|                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |        |          |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|----------|----------------|
| 71                                                                                                                                 | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - LEITE UHT INTEGRAL – Leite integral, estabilizantes: monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio e citrato de sódio. Embalagem primária TETRA PAK com peso líquido de 1 litro. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Litros   | 15.000 | R\$ 6,92 | R\$ 103.800,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 15.000,00   Valor Total R\$ 103.800,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |        |          |                |
| 72                                                                                                                                 | [COTA RESERVADA ME/EPP] - LEITE UHT INTEGRAL – Leite integral, estabilizantes: monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio e citrato de sódio. Embalagem primária TETRA PAK com peso líquido de 1 litro. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.   | Litros   | 5.000  | R\$ 6,92 | R\$ 34.600,00  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 5.000,00   Valor Total R\$ 34.600,00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |        |          |                |
| 73                                                                                                                                 | MACARRÃO ESPAGUETE – Farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária com peso líquido de 400g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                 | Unidades | 12.500 | R\$ 3,21 | R\$ 40.125,00  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 12.500,00   Valor Total R\$ 40.125,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |        |          |                |
| 74                                                                                                                                 | MACARRÃO PARAFUSO- Contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, de 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unidades | 10.000 | R\$ 5,52 | R\$ 55.200,00  |



|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |       |           |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------|----------------|
|                                                                                                                                   | procedência, informações nutricionais, número de lote e validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |       |           |                |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 10.000,00   Valor Total R\$ 55.200,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |       |           |                |
| 75                                                                                                                                | MACARRÃO LETRINHAS (alfabeto): Massa com Ovos e farinha de trigo (sêmola de trigo) enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais (urucum e cúrcuma), zero gordura trans. isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 gramas. No rótulo apresentar informações nutricionais, ingredientes, lote e prazo de validade. Reposição do produto: embalagens danificadas ou fora do prazo de validade.                                                                                   | Unidades    | 3.500 | R\$ 5,95  | R\$ 20.825,00  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 3.500,00   Valor Total R\$ 20.825,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |       |           |                |
| 76                                                                                                                                | MAÇÃ - Tipo nacional. IN NATURA Com consistência firme, casca sã e ausência de danos físicos e/ou biológicos, DE TAMANHO MÉDIO (130g) A UNIDADE. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Quilogramas | 6.000 | R\$ 8,91  | R\$ 53.460,00  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 6.000,00   Valor Total R\$ 53.460,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |       |           |                |
| 77                                                                                                                                | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - MANTEIGA-Elaborada a partir do creme de leite pasteurizado, de primeira qualidade, com sal, 0% de gordura trans. Embalagem primária com peso líquido de 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/DIPOA, SIM OU SIE, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Unidades    | 4.500 | R\$ 26,57 | R\$ 119.565,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.500,00   Valor Total R\$ 119.565,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |       |           |                |
| 78                                                                                                                                | [COTA RESERVADA ME/EPP] - MANTEIGA-Elaborada a partir do creme de leite pasteurizado, de primeira qualidade, com sal, 0% de gordura trans. Embalagem primária com peso líquido de 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/DIPOA, SIM OU SIE, ingredientes, data de                                                                                                                                                                               | Unidades    | 1.500 | R\$ 26,57 | R\$ 39.855,00  |



|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |       |          |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|----------|---------------|
|                                                                                                                                  | fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |       |          |               |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.500,00   Valor Total R\$ 39.855,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |       |          |               |
| 79                                                                                                                               | MELÃO - Produto in natura de primeira qualidade, peso variando de 1400 a 2000g. Amarelo (espanhol), procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, casca firme, sem rachaduras, intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos, agrotóxicos e pesticidas e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas vazadas em bom estado d'e conservação ou outro material aprovado e que confira proteção adequada ao produto. | Quilogramas | 3.000 | R\$ 5,39 | R\$ 16.170,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 3.000,00   Valor Total R\$ 16.170,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |       |          |               |
| 80                                                                                                                               | MILHO PARA MUNGUZÁ - Grãos ou pedaços dos grãos de milho. Grupo misturada; Subgrupo despelculada; Classe amarelo. TIPO 1. Embalagem primária de polietileno transparente original de fábrica com peso líquido de 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                    | Pacotes     | 7.000 | R\$ 5,08 | R\$ 35.560,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 7.000,00   Valor Total R\$ 35.560,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |       |          |               |
| 81                                                                                                                               | MILHO E ERVILHA EM CONSERVA – Milho e ervilha em conserva, embalagem tetra pak de 280g. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Unidades    | 4.000 | R\$ 5,84 | R\$ 23.360,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.000,00   Valor Total R\$ 23.360,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |       |          |               |

|                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |        |           |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|-----------|----------------|
| 82                                                                                                                                 | ÓLEO DE SOJA – Geneticamente modificado e dispor de substâncias antioxidantes. Deve conter vitamina E, ômega 3 e 6. Embalagem primária com peso líquido de 900 ml. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unidades | 5.500  | R\$ 10,57 | R\$ 58.135,00  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 5.500,00   Valor Total R\$ 58.135,00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |        |           |                |
| 83                                                                                                                                 | OREGANO- Orégano desidratado: erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. Unidade de 50g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Unidades | 2.000  | R\$ 5,94  | R\$ 11.880,00  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.000,00   Valor Total R\$ 11.880,00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |        |           |                |
| 84                                                                                                                                 | [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - OVOS DE GRANJA - O produto deve apresentar CASCA FIRME, TAMANHO MÉDIO e uniforme, com peso médio de 50g por unidade. Deve apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, câmara de ar de aparência regular, gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, sem germe desenvolvido, clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem mancha ou turvação. Embalagem: Bandeja em papelão ou isopor, contendo 30 unidades em cada bandeja. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIE E/OU SIF, data de fabricação, lote e validade. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre 0 °C a 5 °C (TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Duzias   | 14.250 | R\$ 10,35 | R\$ 147.487,50 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 14.250,00   Valor Total R\$ 147.487,50 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |        |           |                |

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |        |           |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|-----------|---------------|
| 85                                                                                                                                | <p>[COTA RESERVADA ME/EPP] - OVOS DE GRANJA - O produto deve apresentar CASCA FIRME, TAMANHO MÉDIO e uniforme, com peso médio de 50g por unidade. Deve apresentar casca lisa, integra, pouco porosa, resistente, câmara de ar de aparência regular, gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, sem germe desenvolvido, clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem mancha ou turvação. Embalagem: Bandeja em papelão ou isopor, contendo 30 unidades em cada bandeja. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIE E/OU SIF, data de fabricação, lote e validade. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre 0 °C a 5 °C (TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p> | Duzias   | 4.750  | R\$ 10,35 | R\$ 49.162,50 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.750,00   Valor Total R\$ 49.162,50  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |        |           |               |
| 86                                                                                                                                | <p>[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - PÃO Tipo Seda-TAMANHO GRANDE (50G), produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote e validade. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Unidades | 75.000 | R\$ 0,85  | R\$ 63.750,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 75.000,00   Valor Total R\$ 63.750,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |        |           |               |
| 87                                                                                                                                | <p>[COTA RESERVADA ME/EPP] - PÃO Tipo Seda-TAMANHO GRANDE (50G), produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unidades | 25.000 | R\$ 0,85  | R\$ 21.250,00 |

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |       |          |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|----------|---------------|
|                                                                                                                                   | consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote e validade. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |       |          |               |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 25.000,00   Valor Total R\$ 21.250,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |       |          |               |
| 88                                                                                                                                | MILHO PARA PIPOCA- Grãos de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isentam de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, pacote de 500 gramas. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade.                                                                                                  | Unidades    | 4.500 | R\$ 4,77 | R\$ 21.465,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.500,00   Valor Total R\$ 21.465,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |       |          |               |
| 89                                                                                                                                | REPOLHO- IN NATURA- Repolho verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos.                                                                                                                     | Quilogramas | 1.500 | R\$ 5,00 | R\$ 7.500,00  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.500,00   Valor Total R\$ 7.500,00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |       |          |               |
| 90                                                                                                                                | SAL – Cloreto de sódio, iodato de potássio, antiumectante INS 535 (ferrocianeto de sódio). Embalagem primária com peso líquido de 1 kg. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote e validade. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Quilogramas | 6.000 | R\$ 1,58 | R\$ 9.480,00  |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 6.000,00   Valor Total R\$ 9.480,00   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |       |          |               |
| 91                                                                                                                                | TANGERINA POKAN - Sem danos físicos, mecânicos ou biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, transporte e a conservação, DE TAMANHO MÉDIO (135g) A UNIDADE. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.                                                                                                                               | Quilogramas | 4.000 | R\$ 5,58 | R\$ 22.320,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.000,00   Valor Total R\$ 22.320,00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |       |          |               |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |       |                         |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|-------------------------|---------------|
| 92                                                                                                                               | TEMPERO - in natura, tipo cominho, em pó fino. Sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem primária com peso líquido de 100g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS.         | Unidades | 7.000 | R\$ 1,99                | R\$ 13.930,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 7.000,00   Valor Total R\$ 13.930,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |       |                         |               |
| 93                                                                                                                               | VINAGRE – Vinagre de maçã. Fermentado acético de maçã, água e conservante INS223, acidez volátil:4;0%. Embalagem primária com peso líquido de 500 ml. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativamente e, de acordo com o descrito neste termo de referência, SERÃO RECUSADOS. | Unidades | 5.000 | R\$ 7,86                | R\$ 39.300,00 |
| <b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b><br>Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 5.000,00   Valor Total R\$ 39.300,00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |       |                         |               |
| <b>Valor Total</b>                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |       | <b>R\$ 7.249.204,70</b> |               |

### 3. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. A presente demanda consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar para os alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino da Prefeitura Municipal de Canapi/AL. A alimentação adequada dos estudantes é um fator crítico no processo educativo, contribuindo diretamente para o desenvolvimento intelectual, físico e emocional dos alunos.
- 3.2. O problema identificado refere-se à necessidade de assegurar que todos os estudantes acessem uma alimentação nutritiva e diversificada, em cumprimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Essa iniciativa visa garantir que as crianças e adolescentes tenham sua saúde preservada, além de fortalecer o combate à insegurança alimentar na população escolar, especialmente em um contexto onde muitos familiares enfrentam dificuldades socioeconômicas.
- 3.3. É crucial que a Prefeitura Municipal promova a aquisição de alimentos de qualidade, alinhando-se às exigências nutricionais pertinentes e respeitando a sazonalidade dos produtos. Isso não apenas contribuirá para o bem-estar dos alunos, mas também incentivará a educação alimentar e nutricional, estimulando bons hábitos entre crianças e adolescentes desde cedo.

- 3.4. Sob a perspectiva do interesse público, a melhoria na oferta de refeições nas escolas é primordial para promover a equidade educacional e social. A garantia de acesso a uma merenda escolar de qualidade deve ser vista como um direito das crianças, refletindo o compromisso do município com o desenvolvimento integral de seus jovens cidadãos. Este investimento na alimentação escolar se traduz numa ação estratégica que amplia as oportunidades de aprendizagem e promove a saúde pública, fatores fundamentais para o progresso da comunidade como um todo.
- 3.5. Portanto, a descrição detalhada da necessidade revela a urgência e a importância da aquisição de gêneros alimentícios, sendo esta uma medida que atende às demandas reais da população estudantil de Canapi, garantindo seu direito à alimentação adequada e propiciando um ambiente educacional mais saudável e sustentável.
- 3.6. Mais detalhes quando a fundamentação da presente contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

#### **4. DO ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ORGANIZAÇÃO**

- 4.1. A Prefeitura Municipal de Canapi optou pela não elaboração do Plano Anual de Contratações, por essa razão a presente demanda não possui alinhamento com o planejamento da organização.

#### **5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

- 5.1. A escolha da modalidade de registro de preços para a contratação de gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar na rede municipal de ensino de Canapi/AL é justificada por diversos fatores técnicos e operacionais que atendem às necessidades específicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- 5.2. Primeiramente, em termos técnicos, a utilização do sistema de registro de preços proporciona um desempenho otimizado no processo de aquisição. Essa modalidade permite à Prefeitura formalizar uma quantitativa que pode ser posteriormente ajustada conforme a demanda real ao longo do ano letivo, garantindo que os alimentos sejam fornecidos conforme as necessidades nutricionais dos alunos. Além disso, a flexibilidade oferecida pelo registro de preços possibilita a inclusão de diferentes fornecedores, assegurando a compatibilidade entre os produtos ofertados e os padrões exigidos pelo PNAE, o que facilita a adaptação às variações sazonais e às especificidades locais.
- 5.3. No que se refere aos benefícios operacionais, a escolha do registro de preços facilita a gestão e a execução do contrato. A centralização das aquisições não só simplifica a logística de entrega, mas também minimiza custos operacionais administrativos. Com um único instrumento de compra, a comunicação com os fornecedores torna-se mais eficaz, e a possibilidade de rodízios na escolha dos itens a serem adquiridos traz agilidade e eficiência ao atendimento das escolas. Além disso, essa solução viabiliza a manutenção do estoque escolar de forma adequada, evitando a falta ou o excesso de produtos, o que poderia comprometer a qualidade da alimentação oferecida aos alunos.
- 5.4. Economicamente, o registro de preços apresenta vantagens significativas em termos de custo-benefício. Ao consolidar a demanda de diversas unidades educacionais, a Prefeitura consegue negociar melhores condições de preço e prazos de pagamento, resultando em uma economia notável. O retorno sobre esse investimento é perceptível na oferta de uma merenda escolar de qualidade, que não apenas atende às diretrizes nutricionais do PNAE, mas também promove a saúde e o bem-estar dos alunos,



resultando em um impacto positivo na frequência e na performance escolar. Tal economia não se limita apenas à aquisição dos alimentos, mas também se estende à mitigação de eventuais gastos com programações emergenciais decorrentes de falhas no fornecimento.

- 5.5. Por fim, a implementação do registro de preços alinha-se aos princípios da eficiência e da economicidade, assegurando que o recurso público seja utilizado de maneira consciente e responsável. A escolha dessa solução demonstra um compromisso claro com a adequação ao interesse público, ao proporcionar alimentação escolar de qualidade, contribuindo para um futuro mais saudável e promissor para as crianças do município de Canapi.

## **6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- 6.1. A aquisição deve garantir que os alunos regularmente matriculados recebam uma alimentação balanceada e nutritiva, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os requisitos a seguir visam assegurar a qualidade dos produtos fornecidos e a eficiência na execução do contrato.

Requisitos mínimos que a solução contratada deverá atender:

1. Os gêneros alimentícios devem ser de qualidade, atendendo às normas da Vigilância Sanitária e regulamentações pertinentes.
  2. Todos os produtos devem estar dentro do prazo de validade e apresentar rotulagem clara com informações nutricionais conforme exigências do PNAE.
  3. Os alimentos devem incluir, no mínimo, as seguintes categorias: frutas, verduras, legumes, cereais, proteínas (incluindo carnes e leguminosas) e laticínios.
  4. Os gêneros alimentícios devem ser oferecidos em porções adequadas, respeitando as recomendações nutricionais para cada faixa etária dos alunos.
  5. A oferta de alimentos deve contemplar a diversidade cultural e alimentar da população, incluindo opções para atender restrições alimentares (ex: alergias, intolerâncias).
  6. O contrato deve prever a possibilidade de entrega fracionada, garantindo o abastecimento contínuo durante todo o período letivo e evitando o armazenamento excessivo.
  7. As entregas devem ser realizadas em condições que garantam a integridade e a segurança alimentar dos produtos, com transporte adequado para evitar contaminações e deterioração.
  08. Deve haver um canal de comunicação acessível entre a equipe responsável pela merenda escolar e o fornecedor, assegurando rápida resolução de eventuais problemas relacionados à entrega e qualidade dos produtos.
- 6.2. Esses requisitos são fundamentais para assegurar a abordagem nutricional adequada necessária no contexto escolar, ao mesmo tempo que promove a competitividade e a transparência nas contratações públicas.

## **7. DAS AMOSTRAS**

- 7.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.
- 7.2. Serão exigidas amostras dos seguintes itens:



- 7.2.1. TODAS AS PROTEÍNAS/CARNES E FRANGOS, bebida láctea sabor morango, ovos, café, biscoito salgado e doce com e sem lactose, leite em pó e leite zero lactose), podendo a mesma ser apresentada em quantidades menores, aproximadamente o equivalente a uma unidade de fornecimento (quilograma/peça), devidamente rotulada e identificada, inclusive com o prazo de validade
- 7.3. As amostras poderão ser entregues na Avenida Joaquim Tetê, s/n (SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR), no prazo limite de **48 (quarenta e oito horas)**, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.
- 7.4. É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes do fim do prazo.
- 7.5. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.
- 7.6. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:
- 7.6.1. A amostra será testada e submetida à análise sensorial, a critério do Setor de Alimentação escolar e Conselho de Alimentação Escolar- CAE, com posterior emissão de parecer técnico, sendo estes produtos aprovados ou reprovados.
- 7.7. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 7.8. Se a(s) amostra(s) apresentada pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada 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 neste Termo de Referência.
- 7.9. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- 7.10. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de ..... (.....) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
- 7.11. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

## 8. DA GARANTIA DE PROPOSTA

- 8.1. **Haverá exigência de garantia de proposta na presente contratação**
- 8.2. Antecedente a abertura das propostas, o licitante deverá anexar na plataforma proposta impressa, devidamente assinada por quem de direito, juntamente com Garantia de Proposta, como requisito de pré-habilitação, no montante de 1,0% (um por cento) do valor estimado da contratação, nos termos do artigo 58, caput e §1º, da Lei nº 14.133/2021.
- 8.3. A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei 14.133 de 2021.

## 9. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

## **10. DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 10.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

## **11. DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS**

- 11.1. Em conformidade com a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, em seu artigo 48, incisos I e III, alterados pela Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, esta licitação terá:
- 11.1.1. Os itens com valor estimado de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), deverão ser de participação exclusiva de Microempresas – ME, Empresas de pequeno porte – EPP, inclusive Microempreendedor Individual – MEI;
- 11.1.2. Reserva de Cota de até 25% (vinte e cinco por cento) para Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedor Individual – MEI.
- 11.1.3. Na licitação, deverá ser assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, que ofertar lance até 5% (cinco por cento) superior ao melhor lance, nos termos do §2º do art. 44 da LC 123/2006;

## **12. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL**

- 12.1. O prazo de vigência da contratação decorrente do registro de preços será até 31 de dezembro do ano em curso, contados do início da vigência que consta descrita no instrumento contratual, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

## **13. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO**

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

- 13.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de [LICITAÇÃO], na modalidade [PREGÃO ELETRÔNICO], com adoção do critério de julgamento pelo [MENOR PREÇO]

### **Forma de fornecimento**

- 13.2. O fornecimento do objeto será PARCELADO.

## **14. PROPOSTA DE PREÇOS**

- 14.1. Os preços propostos deverão incluir todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer fretes, impostos, taxas, contribuições ou obrigações trabalhistas, fiscal e previdenciário a que estiver sujeito, e demais custos que incidam, direta ou indiretamente, na execução do objeto a ser contratado;
- 14.2. A proposta de preço deverá conter a discriminação detalhada dos produtos ofertados, marca, modelo e fabricante, quando for o caso, quantidade solicitada, o valor unitário (numérico), valor total (numérico e por extenso), prazo de validade da proposta de no mínimo 90 (noventa) dias e prazo de entrega dos produtos.

## **15. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

- 15.1. A **HABILITAÇÃO JURÍDICA** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:

- 15.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 15.1.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- 15.1.3. No caso de sociedade empresária, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;
- 15.1.4. No caso de ser o participante sucursal, filial ou agência, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 15.1.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 15.1.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 15.1.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 15.1.8. No caso de atividade adstrita a uma legislação específica: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.
- 15.1.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 15.2. A **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:
  - 15.2.1. **Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado, independente se a fase de habilitação irá ou não anteceder as fases de apresentação de propostas e lances.**
  - 15.2.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), através do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, emitido pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda, comprovando possuir situação cadastral ativa para com a Fazenda Federal, ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
  - 15.2.3. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, comprovando possuir Inscrição Habilitada no cadastro de contribuintes estadual, ou Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal quando se tratar de prestador de serviço.
  - 15.2.4. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil

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

15.2.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual;

15.2.5.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

15.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Municipal;

15.2.6.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

15.2.7. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;

15.2.8. Prova de regularidade com a justiça trabalhista, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida por órgão competente da Justiça do Trabalho (conforme Art. 3º da Lei Nº 12.440/2011);

15.2.9. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

15.2.10. Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, a licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal, social e trabalhista das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização.

15.3. **HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**, que será comprovada mediante apresentação dos seguintes documentos:

15.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial em caso de pessoas

físicas, emitida até 60 (sessenta) dias antes da data da sessão pública ou que esteja dentro do prazo de validade constante da própria certidão;

- 15.3.1.1. Caso admitida participação de Pessoas Físicas ou Sociedade Simples, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Insolvência Civil, expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, desde que admitida a sua participação na licitação.
- 15.3.2. Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
- 15.3.2.1. Os documentos referidos no item acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- 15.3.2.2. As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso, devidamente registrado na forma da lei.
- 15.3.2.3. As sociedades empresárias enquadradas nas regras da Instrução Normativa RFB nº 2003, de 18 de janeiro de 2021, que dispõe sobre a Escrituração Contábil Digital – ECD, para fins fiscais e previdenciários poderão apresentar o balanço patrimonial e os termos de abertura e encerramento do livro diário, em versão digital, obedecidas as normas do parágrafo único do art. 2º da citada instrução quanto a assinatura digital nos referidos documentos, quanto a Certificação de Segurança emitida por entidade credenciada pela infraestrutura de Chaves Públicas – Brasileiras – ICP – Brasil.
- 15.3.3. Declaração, assinada por Profissional área Contábil devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos nos termos do §1º, art. 69 da Lei 14.133/2021, aplicando fórmulas da seguinte forma:

**Índice de Liquidez Geral (≥ 1,00):**

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

**Índice de Liquidez Corrente (≥ 1,00):**

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

**Índice de Solvência Geral (≥ 1,00):**

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

- 15.3.4. Da análise dos documentos apresentados serão calculados os índices Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (LG), que deverão apresentar resultado igual ou superior a 1 (um).
- 15.3.5. As empresas que apresentarem resultado do quociente de capacidade econômico-financeira menor do que o exigido, quando de sua habilitação deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, capital social no valor mínimo de 10% (dez por cento) do valor total dos seus itens ofertados, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.
- 15.3.6. O Microempreendedor Individual (MEI) que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123 de 2006 estará dispensado da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício;
- 15.4. A **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**, que será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:
- 15.4.1. **Atestado ou Certidão expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante já realizou ou está realizando de maneira satisfatória e a contendo fornecimento de natureza similares ao do objeto da licitação.**
- 15.4.1.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante.
- 15.5. Os atestados ou certidões que não possuem as informações mínimas para a sua análise serão objeto de diligência
- 15.6. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados ou certidões, apresentando, **quando solicitado pela Administração**, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da **CONTRATANTE** e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos
- 15.7. Além das declarações constantes dos itens específicos acima a licitante deverá apresentar ainda as seguintes declarações, sob pena de inabilitação:
- 15.7.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, onde na presente data, enquadra-se como: (...MICROEMPRESA, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006), **QUANDO FOR O CASO**;
- 15.7.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos;
- 15.7.3. 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
- 15.7.4. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);
- 15.7.5. que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#).
- 15.7.6. que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas).

## **16. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **Condições de Entrega**

- 16.1. A entrega de pães, frutas, legumes e gêneros hortifrutigranjeiros será semanal e quinzenal (nas segundas e terças) e os insumos secos será mensal. O setor de alimentação escolar enviará via e-mail como será realizada as entregas de cada pedido realizado.
- 16.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no almoxarifado do setor de alimentação escolar no município de CANAPI/AL, a autoridade competente expedirá o pedido, a forma de entrega será conforme o cronograma enviado por e-mail, a mesma deverá entregar os alimentos dentro do prazo de 05 (CINCO) dias úteis, acompanhados das respectivas notas fiscais.
- 16.3. Na entrega, os alimentos que necessitarem de refrigeração e/ou congelamento (ovos, bebida láctea e carnes) venham acondicionados separadamente por gênero como também fracionados na embalagem estéril, de forma a permitir completa segurança durante o transporte.
- 16.4. Entregar os produtos em boas condições sensoriais (cor, odor, textura, aspecto, sabor e viscosidade) e contendo o carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE ou SIM.
- 16.5. Entregar os produtos em horário comercial e dias úteis, conforme descrito no item.
- 16.6. Quando na entrega dos gêneros alimentícios for verificada alguma não-conformidade dos mesmos, o fornecedor deverá substituir arcando com as despesas decorrentes, os alimentos que apresentarem alterações, deteriorações, imperfeições ou quaisquer irregularidades às exigências, será devolvido e deverá ser repostado em até 24 horas.
- 16.7. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações.
- 16.8. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 16.9. **O prazo de validade deverá ser superior à metade do período entre a data de fabricação e a de vencimento. Conforme a Lei nº 11.947/2009.**

#### **Garantia, manutenção e assistência técnica**

- 16.10. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

### **17. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

- 17.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 17.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 17.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim, conforme endereço eletrônico informado pela contratada na sua proposta comercial.
- 17.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 17.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

#### **Fiscalização**

- 17.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

#### **Fiscalização Técnica**

- 17.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração
- 17.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (art. 117, §1º da Lei nº 14.133, de 2021).
- 17.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 17.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 17.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

- 17.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

#### **Fiscalização Administrativa**

- 17.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 17.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

#### **Gestor do Contrato**

- 17.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 17.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 17.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 17.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 17.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 17.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 17.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

### **18. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

- 18.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Prefeitura Municipal de Canapi deste exercício, na dotação abaixo discriminada:
- 18.1.1. Nos termos da legislação vigente, a indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da formalização do contrato ou instrumento equivalente.
- 18.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

## **19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

- 19.1. O objeto será recebido provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega ou execução, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 19.2. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 19.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade executados e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 19.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 19.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 19.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 19.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## **20. DOS CRITÉRIOS PARA PAGAMENTO**

- 20.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma da seção anterior, prorrogáveis por igual período.
- 20.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 20.2.1. o prazo de validade;
  - 20.2.2. a data da emissão;
  - 20.2.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
  - 20.2.4. o período respectivo de execução do contrato;
  - 20.2.5. o valor a pagar; e
  - 20.2.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 20.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.
- 20.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação das certidões de regularidade junto à Receita Federal do Brasil/Previdência, Trabalhistas, FGTS, Estado (dívida ativa e tributos), Município (dívida ativa e tributos), nos termos do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 20.5. Constatando-se situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 20.6. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 20.7. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 20.8. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação fiscal.
- 20.9. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme item anterior.
- 20.10. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 20.11. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 20.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 20.12.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 20.13. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Canapi - AL, 04 de Fevereiro de 2026



Luiz Vieira da Silva  
Secretário Municipal de Educação



## ANEXO II

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º .....  
PREGÃO ELETRÔNICO xxx/xxxxxx  
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º xxxxxxxxxxxx

O MUNICÍPIO DE CANAPI, com sede na Avenida Joaquim Tetê, nº 336 - Centro, na inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 12.367.892/0001-42, neste ato representado pela Senhora xxxxxx, Prefeita, em conjunto com a Secretaria de XXXXXX, representada pela Senhora, XXXXXX, considerando o julgamento da licitação, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS, processo administrativo n.º XXXXXX, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta Ata de Registro, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, 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 Municipal 05/2024 de 15 de Janeiro de 2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

### 1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para a eventual aquisição de ....., especificados na planilha abaixo, oriundos do Termo de Referência, anexo I, do edital de Licitação supramencionado, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

### 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:

| Fornecedor | (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) |                                 |         |            |                |
|------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------|------------|----------------|
| Item       | Especificação                                              | Marca<br>(se exigida no edital) | Unidade | Quantidade | Valor Unitário |
|            |                                                            |                                 |         |            |                |

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata. (caso haja interessados na licitação para compor o cadastro reserva)

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

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

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

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de Intenção de Registro de Preços (IRP), poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

- 4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- 4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
- 4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
- 4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
- 4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
- 4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.
- Dos limites para as adesões
- 4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
- 4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
- 4.8. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.
- Vedação a acréscimo de quantitativos**
- 4.10. 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. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 01 (um) ano, contado a partir da assinatura do último signatário necessário, e poderá ser prorrogado, por igual período, 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 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; 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 Diário Oficial do Município e 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, 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.

## **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 pedido formal, devidamente endereçado, com a indicação dos pressupostos jurídicos e as circunstâncias fáticas alicerçados em evidências sólidas dos fatos imprevisíveis e que justificam restaurar o custo inicialmente pactuado, tais como, planilha de custos que demonstre que o preço registrado se tornou inviável frente às condições inicialmente pactuadas, publicações em revistas especializadas, entre outros documentos comprobatórios que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas, nos termos do Decreto Municipal 05/2024.

7.2.1.1. O pedido deve ser restrito aos insumos que foram impactados pela majoração extraordinária e o desconto que foi dado na licitação será observado na atualização do valor.

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 Decreto Municipal nº 05/2024.

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 Decreto nº 05/2024; 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, 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 Decreto Municipal nº 05/2024.

## **10. DAS PENALIDADES**

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

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, 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 (Decreto Municipal nº 05/2024).

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. DO REAJUSTE**

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



11.2 Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante solicitação e aplicação, pelo contratante, do índice IGPM/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

11.3 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

11.4 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

11.5 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

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

11.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

## **12 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

12.1 A entrega de pães, frutas, legumes e gêneros hortifrutigranjeiros será semanal e quinzenal (nas segundas e terças) e os insumos secos será mensal. O setor de alimentação escolar enviará via e-mail como será realizada as entregas de cada pedido realizado.

12.2 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no almoxarifado do setor de alimentação escolar no município de CANAPI/AL, a autoridade competente expedirá o pedido, a forma de entrega será conforme o cronograma enviado por e-mail, a mesma deverá entregar os alimentos dentro do prazo de 05 (CINCO) dias úteis, acompanhados das respectivas notas fiscais.

12.3 Na entrega, os alimentos que necessitarem de refrigeração e/ou congelamento (ovos, bebida láctea e carnes) venham acondicionados separadamente por gênero como também fracionados na embalagem estéril, de forma a permitir completa segurança durante o transporte.

12.4 Entregar os produtos em boas condições sensoriais (cor, odor, textura, aspecto, sabor e viscosidade) e contendo o carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE ou SIM.

12.5 Entregar os produtos em horário comercial e dias úteis, conforme descrito no item.

12.6 Quando na entrega dos gêneros alimentícios for verificada alguma não-conformidade dos mesmos, o fornecedor deverá substituir arcando com as despesas decorrentes, os alimentos que apresentarem alterações, deteriorações, imperfeições ou quaisquer irregularidades às exigências, será devolvido e deverá ser repostado em até 24 horas.

12.7 Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações.

12.8 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

**12.9 O prazo de validade deverá ser superior à metade do período entre a data de fabricação e a de vencimento. Conforme a Lei nº 11.947/2009.**

### **13 DOS CRITÉRIOS PARA PAGAMENTO**

- 13.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma da seção anterior, prorrogáveis por igual período.
- 13.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 13.2.1 o prazo de validade;
  - 13.2.2 a data da emissão;
  - 13.2.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
  - 13.2.4 o período respectivo de execução do contrato;
  - 13.2.5 o valor a pagar; e
  - 13.2.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 13.3 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.
- 13.4 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação das certidões de regularidade junto à Receita Federal do Brasil/Previdência, Trabalhistas, FGTS, Estado (dívida ativa e tributos), Município (dívida ativa e tributos), nos termos do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 13.5 Constatando-se situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 13.6 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 13.7 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 13.8 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação fiscal.
- 13.9 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme item anterior.
- 13.10 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 13.11 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 13.12 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

13.12.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

#### **14. CONDIÇÕES GERAIS**

14.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Canapi, de xxxxxxxxxxxx de 2026.

Xxxxxxx  
Prefeita  
Município De Canapi

XXXXXXXXX  
Secretária  
Secretaria Municipal de Administração  
Órgão Gerenciador

XXXXXXXXXXXXX  
Representante Legal  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Fornecedora Registrada

## ANEXO II A

### Cadastro Reserva

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

| Fornecedor | (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) |                                 |         |            |                |
|------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------|------------|----------------|
| Item       | Especificação                                              | Marca<br>(se exigida no edital) | Unidade | Quantidade | Valor Unitário |
|            |                                                            |                                 |         |            |                |

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

| Fornecedor | (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) |                                 |         |            |                |
|------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------|------------|----------------|
| Item       | Especificação                                              | Marca<br>(se exigida no edital) | Unidade | Quantidade | Valor Unitário |
|            |                                                            |                                 |         |            |                |

### ANEXO III

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO  
(Processo Administrativo nº.....)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI O  
PODER EXECUTIVO DE XXXXX., POR INTERMÉDIO DO (A) XXXXX E A  
EMPRESA XXXXX

O Poder Executivo de Canapi, por intermédio do(a) ..... (órgão  
contratante), com sede no(a) ....., na cidade de  
..... /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato  
representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), doravante denominado CONTRATANTE, e o(a)  
....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na  
....., doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por  
..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU  
procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e  
em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável,  
resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante  
as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de Pessoa Jurídica para  
....., nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

|            |                                                            |
|------------|------------------------------------------------------------|
| Fornecedor | (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) |
|------------|------------------------------------------------------------|

| Item | Especificação | Marca<br>(se exigida no edital) | Unidade | Quantidade | Valor Unitário |
|------|---------------|---------------------------------|---------|------------|----------------|
|      |               |                                 |         |            |                |

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

#### 2. 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de ..... contados do(a)  
....., na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência será .....

#### 3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

### **Condições de Entrega**

- 3.1. O prazo de entrega dos itens, sempre que solicitado, será de xx (xxx) úteis, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento.
- 3.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 3.3 Os bens deverão ser entregues na sede do Município de Canapi em endereço indicado na Ordem de Fornecimento.
- 3.4 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.
- .

### **4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

- 4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO**

- 5.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....)
- 5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

### **6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO**

- 6.1.Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma da seção anterior, prorrogáveis por igual período.
- 6.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 6.2.1 o prazo de validade;
- 6.2.2 a data da emissão;
- 6.2.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
- 6.2.4 o período respectivo de execução do contrato;
- 6.2.5 o valor a pagar; e
- 6.2.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 6.3 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.
- 6.4 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação das certidões de regularidade junto à Receita Federal do Brasil/Previdência, Trabalhistas, FGTS, Estado (dívida ativa e tributos), Município (dívida ativa e tributos), nos termos do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.5 Constatando-se situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no



mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

6.6 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

6.7 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

6.8 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação fiscal.

**6.9 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme item anterior.**

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

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

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

6.3 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE**

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

## **8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

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

8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

- 8.8. Cientificar a Procuradoria Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- 8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada quando for o caso;
- 9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 05 (cinco) dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.8. Quando não for possível a verificação da regularidade, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

- 9.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 9.18. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 9.19. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO**

- 10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
  - b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - c) der causa à inexecução total do contrato;
  - d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
  - e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
  - f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
  - g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
  - h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- i. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

- ii. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- iv. Multa:
  - 1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
    - i. O atraso superior a 90 (noventa) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
  - 11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)
    - 11.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
    - 11.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)
    - 11.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
    - 11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
  - 11.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
  - 11.5. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
    - a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
    - b) as peculiaridades do caso concreto;
    - c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
    - d) os danos que dela provierem para o Contratante;
    - e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
  - 11.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
  - 11.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

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

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

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

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

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

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

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

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

12.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

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

12.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município, na dotação abaixo discriminada:

XXXXXXXXXXXXXX

**14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS**

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

**15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES**

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

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

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

**16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

**17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO**

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

Canapi, de xxxxxx de 20xx.

Xxxxxxx  
Prefeita  
Município De Canapi

XXXXXXXXX  
Secretária  
Secretaria Municipal de Administração  
Contratante

XXXXXXXXXXXXXX  
Representante Legal





XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Contratada

**ANEXO IV**  
**DECLARAÇÕES EM GERAL**

A empresa ..... inscrita no CNPJ nº .....  
estabelecida na ..... por intermédio do seu representante legal abaixo assinado,  
**DECLARA** sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei:

- a)** Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, onde na presente data, enquadra-se como: (...**MICROEMPRESA**, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 ou **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006), **QUANDO FOR O CASO;**
- b) Que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos;
- c) 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;
- d) que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- e) que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- f) que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas
- g) que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, quando se tratar de licitante organizado em cooperativa.**

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20xx

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação,  
com identificação completa)