

Setor de Licitações

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO
nº 90017/2026

CONTRATANTE (UASG: 985821)

PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO

OBJETO

Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a confecção da alimentação escolar servida na Creche Escola Municipal Prefeito Geraldo Pires Guimarães e nas Escolas da Rede Municipal de Ensino.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 2.049.648,75 (dois milhões quarenta e nove mil seiscentos e quarenta e oito reais e setenta e cinco centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 18/03/2026 às 9h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço por Item

MODO DE DISPUTA:

Aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

Sim

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

Sim

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS.....	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO	6
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	6
6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	8
7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	10
8. DA FASE DE JULGAMENTO	13
9. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	14
10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	18
11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	19
12. DOS RECURSOS	19
13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	20
14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	23
15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	23

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026
Processo Administrativo nº 062/2026
UASG: 985821

Torna-se público que a *Secretaria Municipal de Educação*, por meio do setor de licitações da Prefeitura Municipal de Cantagalo, sediado na Rua Vereador Francisco Eugênio Vieira, 300 - Sala 101, Centro, Cantagalo - RJ, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, pelo critério do MENOR PREÇO POR ITEM, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, dos Decretos nº 3.982/2023 e Decreto nº 4.131/2024, Portaria Municipal nº 9.980/2024 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

A sessão pública será realizada através do sítio Portal de Compras do Governo Federal na rede mundial de computadores, no endereço eletrônico: <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, e terá início às 9 horas, no horário oficial de Brasília/DF, em 18/03/2026

1. DO OBJETO

- 1.1. Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a confecção da alimentação escolar servida na Creche Escola Municipal Prefeito Geraldo Pires Guimarães e nas Escolas da Rede Municipal de Ensinos, conforme especificações, quantidades e condições 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 lotes forem de seu interesse.
- 1.3. As especificações dos materiais, quantitativos e valores unitários, encontram-se descritos no Termo de Referência.
- 1.4. Os licitantes deverão atentar-se somente às descrições contidas no Termo de Referência, Anexo I do edital para elaborarem suas propostas, pois as descrições dos CATMAT's nem sempre são totalmente compatíveis com o solicitado.

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. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
- 3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

3.3. 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.

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

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

3.6. Os Lotes 06; 16; 21; 22; 32; 37; 42; e 70 são de Ampla Participação.

3.7. Para os demais itens a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.8. 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.

3.9. *Será dada prioridade de contratação local/regional de Pequenos Negócios, conforme Art. 48, § 3º da LCF 123/06 e art. 54 a 56, da Lei Municipal nº 1.372/2017, acesso através do link: https://www.cantagalo.rj.gov.br/docs/legislacao/LEI_1372.pdf.*

“Art. 54 - Para aplicação dos benefícios previstos nos arts. 51 a 53: insico II - poderá ser concedida, justificadamente, prioridade de contratação de microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte sediada local ou regional, até o limite de 10(dez) por cento do melhor preços válido (...), e suas alíneas.”

3.9.1 São considerados como Local os Pequenos Negócios sediados em Cantagalo e, Regional, os Pequenos Negócios com sede nos seguintes Municípios: Bom Jardim, Cachoeira de Macacu, Carmo, Cordeiro, Duas Barras, Guapimirim, Macuco, Nova Friburgo, Petrópolis, Santa Maria Madalena, São José do Vale do Rio Preto, São Sebastião do Alto, Sumidouro, Teresópolis e Trajano de Moraes.

3.10. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.10.2 sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.10.3 empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

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

3.10.5 empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

3.10.7 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;

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

3.10.9 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;

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

3.10.11 Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.10.12 Pessoas Físicas;

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

3.12. O impedimento de que trata o item 3.10.6 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.

3.13. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.10.4 e 3.10.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.15. O disposto nos itens 3.10.4 e 3.10.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

3.17. A vedação de que trata o item 3.11 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

5.3.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

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

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

5.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021

5.5. No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

5.7.1 A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

5.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6.1 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.6.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.7. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.7.1 de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.7.2 que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.7.3 de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.4 cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.5 cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.6 constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.7.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.7.8 que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.7.9 resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.7.10 constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.7.11 cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3 ou **Erro! Fonte de referência não encontrada.** sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.9. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

2025, para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021.

5.10. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3 ou **Erro! Fonte de referência não encontrada.** u 5.10 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital

5.11. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.12. 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.

5.13. 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.

5.14. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.14.1 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.14.2 os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.15. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.15.1 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;

5.16. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 5.14 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.

5.17. 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.

5.18. 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 e total do item;

6.1.2 marca;

6.1.3 fabricante;

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

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 máximo previsto para contratação.

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

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

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.5.1 No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil

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

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos unitários previstos no Termo de Referência;

6.12. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas 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.

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

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. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R\$ 0,01
- 7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto.
- 7.11. Para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.11.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital.
- 7.11.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.11.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

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

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

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

7.16. 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.

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

7.18. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos LCF 123/06 e art. 54 a 56, da Lei Municipal nº 1.372/2017.

7.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. 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.

7.19.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento), serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.19.2 A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.19.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.19.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.19.5 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

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

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

7.21. 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:

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

7.21.2 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto nº 11.430, de 8 de março de 2023;

7.21.3 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024.

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

7.22.1 empresas estabelecidas no território do Estado em que este se localize;

7.22.2 empresas brasileiras;

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

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

7.21.4.1 Empresas que possuam certificação ambiental, uso de embalagens recicláveis, logística de baixo carbono e parceria com cooperativas locais.

7.23. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.24. 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.

7.24.1 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.

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

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

7.24.4 O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

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, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, 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 SICAF;

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

8.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>).

8.1.4 Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1 A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

8.4. 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

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

8.4.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs o Pregoeiro verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.7.1 conter vícios insanáveis;

8.7.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

8.7.4 não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

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

8.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecuibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.9. A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

8.9.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

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

8.11. O licitante vencedor deverá apresentar, no prazo de 1 (um) dia útil, a proposta de preços ajustada ao valor vencido com detalhamento de quantitativos e preços unitários de cada item do lote conforme Anexo VI do Termo de Referência.

8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, 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;

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

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

8.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto..

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, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

Habilitação Jurídica

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

9.1.2 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.1.3 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.1.4 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

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

9.1.6 Sociedade cooperativa: Ata de fundação e estatuto social, com ata da assembleia que aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei 5.764, de 16 de dezembro de 1971

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.1.8 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

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

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

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

9.1.12 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.1.13 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

9.1.15 Prova de Regularidade com a Dívida Ativa com o Estado do domicílio ou da sede do Licitante ou certidão com restrição;

9.1.16 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.1.17 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

Qualificação Econômico-Financeira

- 9.1.18 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

Qualificação Técnica

- 9.1.19 As empresas participantes deverão apresentar Atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento anterior de produtos compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto licitado.

9.1.25.1 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor;

9.1.25.3 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, 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.

- 9.1.20 Licença ou Alvará Sanitário: Apresentação de Licença Sanitária ou Alvará de Funcionamento vigente, expedido pela Vigilância Sanitária local, que ateste que as instalações do licitante (seja ele produtor, distribuidor ou supermercado) cumprem as normas de higiene e conservação para alimentos perecíveis.

- 9.1.21 O CNPJ da empresa que prestará o serviço deverá conter CNAE correspondente ao objeto da contratação.

- 9.1.22 Declaração de Frota e Logística: Declaração firmada pela licitante informando que dispõe de meios de transporte adequados (veículos refrigerados ou isotérmicos, conforme a necessidade do produto), higienizados e devidamente equipados com termômetros para monitoramento da temperatura durante o trajeto, garantindo a integridade do produto até a entrega final

- 9.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados por cópia ou por meio de arquivos digitais, assinados com certificado digital por autoridade certificadora credenciada (ICP-Brasil), ou mediante verificação de autenticidade em sítios eletrônicos oficiais de órgãos.

- 9.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

- 9.4. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

- 9.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

- 9.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

- 9.7. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

9.7.1 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.

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

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

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

9.9.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

9.9.2 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.10. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.10.1 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.

9.10.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.11. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.9.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 02 (duas) horas, para:

9.11.1 a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.11.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.11.3 suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.11.4 suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.12. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

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

9.14. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.9.1.

9.15. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.16. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

9.17. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

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:

10.2.1 a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

10.2.2 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 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. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

10.8.1 Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

11.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

11.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

11.2.2 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.

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

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

11.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

11.4. 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:

11.4.1 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

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

12. DOS RECURSOS

12.1. 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.

12.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

12.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

12.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

12.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

12.3.4 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

12.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

12.5. 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.

12.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.7. 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.

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

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

12.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.cantagalo.rj.gov.br.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

13.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro durante o certame;

13.1.2 salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

13.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

13.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

13.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

13.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

13.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

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

13.1.4 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;

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

13.1.5 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

13.1.6 fraudar a licitação;

13.1.7 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

13.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

13.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

13.1.8 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

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

13.2.1 advertência;

13.2.2 multa;

13.2.3 impedimento de licitar e contratar e

13.2.4 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.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

13.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

13.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

13.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

13.4.1 Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2 Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7, 13.1.8 e 13.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

13.5. 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.

13.6. 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.

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4, 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 Município de Cantagalo-RJ, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7, 13.1.8 e 13.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4 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 nº 14.133, de 2021.

13.9. 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 13.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

13.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

13.11. 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.

13.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

13.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no Sicaf.

13.15.1 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

14.2. 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.

14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: licitacao@cantagalo.rj.gov.br.

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

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

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

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. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.cantaga.rj.gov.br.

Setor de Licitações

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

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

- 15.11.1 Anexo I - Termo de Referência;
 - 15.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;
 - 15.11.1.2. Anexo I – Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato
 - 15.11.1.3. Anexo II - Termo de Ciência e Concordância
- 15.11.2 Anexo II – Minuta de Ata de Registro de Preços;
- 15.11.3 Anexo III – Minuta de Termo de Contrato;
- 15.11.4 Anexo IV – Modelo de Proposta;
- 15.11.5 Anexo V – Declaração Conjunta;
- 15.11.6 Anexo VI – Declaração de ME – EPP
- 15.11.7 Anexo VII – Declaração de Frota e Logística

Cantagalo-RJ, 24, de fevereiro de 2026.

Carlos Alexandre Marques da Silva

Matrícula.: 1841-4

Portaria 9.984/2024

TERMO DE REFERÊNCIA

PRIORIDADE PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE SEDIADAS NO ÂMBITO LOCAL

Aplica-se a este Termo de Referência o disposto na Lei Complementar 123/2006, Lei Complementar 147/2014 e art. 54, incisos II da Lei Municipal 1.372/2017: Art. 54 – Para aplicação dos benefícios previstos nos arts. 51 a 53: inciso II – poderá ser concedida, justificadamente, prioridade de contratação de microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte sediada local ou regional, até o limite de 10(dez) por cento do melhor preço válido.

Em atendimento a Lei Complementar 147, art. 47 e 48 a Administração concederá os benefícios as empresas locais e/ou regionais, objetivando o desenvolvimento social e econômico. Ademais um dos permissivos legais previstos na Lei Municipal 1.372/2017 é a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito Municipal, bem como resguardar o interesse da Administração Pública na celeridade da execução do objeto contrato.

A justificativa para a realização da Licitação com a referida prioridade encontra-se no fato de que existem fornecedores competitivos sediados no âmbito local que estão aptos a disputar para fornecimento do objeto, respeitando os artigos dispostos na Lei Municipal 1.372/2017. Desse modo, em virtude de se tratar de Município pequeno é indispensável a aplicação dos benefícios previstos na legislação Municipal favorável às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte Locais, que recolhem seus impostos neste Município e contribuem para o desenvolvimento municipal.

Ainda cabe destacar que o objeto da presente licitação é aquisição de **gêneros alimentícios para a confecção da alimentação escolar**, sendo necessário que a entrega seja realizada no prazo de 10 (dez) dias contados da solicitação, conforme a necessidade, em virtude de se tratarem de demandas urgentes para as Escolas, na forma da lei, mostrando-se benéfico à Administração, pois as empresas sediadas no Município ou na Região possuem maior facilidade de entrega no prazo solicitado, resguardando o interesse público que norteia a concessão de benefícios eventuais.

Nesse sentido, considerando existir em âmbito Municipal empresas capazes de participar do certame, tornando possível a aplicação do benefício retro, a fim de promover o desenvolvimento do comércio local, assegurando, no entanto, os princípios orientadores de todo e qualquer processo licitatório previstos na legislação constitucional e infraconstitucional.

LOCAL: Município de Cantagalo-RJ. **REGIONALMENTE:** localiza-se na Região Serrana do Estado do Rio de Janeiro e insere-se no Centro-Norte Fluminense: **MUNICÍPIOS:** Bom Jardim, Cachoeira de Macacu, Cantagalo, Carmo, Cordeiro, Duas Barras, Guapimirim, Macuco, Nova Friburgo, Petrópolis, Santa Maria Madalena, São José do Rio Preto, São Sebastião do Alto, Sumidouro, Teresópolis e Trajano de Moraes.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios, de natureza bem comum, destinados à confecção da alimentação escolar a ser fornecida aos alunos das

Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ, conforme especificações, condições e quantitativos estimados definidos neste Termo de Referência.

1.2. A contratação será realizada por **Sistema de Registro de Preços (SRP)**, com fornecimento sob demanda, durante o período de 12 (doze) meses, prorrogável por igual período, conforme legislação vigente.

1.3. Trata-se de aquisição de bem comum, amplamente disponível no mercado, cuja entrega deverá ocorrer diretamente nas unidades urbanas e no depósito de merenda local.

1.4. O quantitativo estimado e os valores de referência utilizados para esta contratação estão demonstrados na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	U/C	QUANTIDADE ESTIMADA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
01	Abóbora madura - com peso mínimo de 3kg a unidade.	KG	1.500	R\$ 6,46	R\$ 9.690,00
02	Abacate - alimento in natura de primeira qualidade, fruto arredondado, firme, sadio e limpo, isento de parasitas, impurezas, umidade excessiva, odores ou sabores estranhos. Possui casca íntegra, que pode variar do verde ao vermelho-escuro, conforme a variedade, sem rachaduras, manchas, cortes ou sinais de deterioração. A polpa deve ser consistente, própria para consumo, com aroma e sabor característicos. O produto deve ser fresco, recém-colhido, de boa aparência e acondicionado em caixas plásticas higienizadas, limpas e íntegras, adequadas ao transporte e à conservação. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	KG	350	R\$ 12,24	R\$ 4.284,00
03	Aipim - alimento in natura de primeira qualidade, sem fungos, rachaduras ou danos, com casca lisa e aparência fresca. As raízes devem estar inteiras, limpas, firmes e sadias, isentas de parasitas, impurezas, umidade excessiva, odores ou sabores estranhos. O produto deve ser recém-colhido, apresentar textura consistente e cor característica da variedade, com cortes uniformes de tamanho médio e padrão regular. Deve ser acondicionado em caixas plásticas higienizadas, limpas e íntegras, adequadas ao	KG	600	R\$ 5,17	R\$ 3.102,00

	transporte e à conservação do alimento. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).				
04	Alho - extra, branco ou roxo in natura - pacote com 10kg.	KG	600	R\$ 33,93	R\$ 20.358,00
05	Amido de milho tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, acondicionado em embalagem atóxica, contendo 200g. Embalagem apresentando lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	30	R\$ 5,03	R\$ 150,90
06	Arroz agulhinha 5kg tipo 1 grupo beneficiado, sub grupo polido, tipo 1, classe longo fino, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade recomendada de 14%, obedecendo os limites máximos de tolerância de impurezas – validade mínima de 12 meses, a contar da data da entrega.(Ampla Concorrência)	UM	2.550	R\$ 24,96	63.648,00
07	Aveia em flocos finos. 100% natural, sem aditivos ou conservantes. Acondicionada em embalagem atóxica, contendo 160g a 170g. Embalagem com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UN	300	R\$ 3,96	R\$ 1.188,00
08	Azeite de oliva extra virgem 100% puro azeite, máximo de 0,8% de acidez. Acondicionado em garrafa de vidro, contendo 500 ml. Garrafa com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	300	R\$ 45,27	R\$ 13.581,00
09	Açúcar Cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca. Embalagem de 5 kg em polietileno, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da anvisa/ms. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UN	300	R\$ 19,31	R\$ 5.793,00
	Banana prata destinada ao consumo, in natura devendo se apresentar fresca, aroma, cor e				

10	sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e uniforme, não deve estar totalmente madura (aparência esverdeada).	KG	5.000	R\$ 7,01	R\$ 35.050,00
11	Banana d'água - destinada ao consumo, in natura devendo se apresentar fresca, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e uniforme, não deve estar totalmente madura (aparência esverdeada).	KG	3.000	R\$ 6,53	R\$ 19.590,00
12	Batata doce. - Legumes in natura, tipo batata doce, espécie amarela/rosada destinado ao consumo devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	KG	350	R\$ 6,24	R\$ 2.184,00
13	Batata inglesa - de primeira qualidade, nova, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas.	KG	3.500	R\$ 7,81	R\$ 27.335,00
14	Beterraba - de primeira qualidade, tamanho médio a grande, com casca lisa, sem indício de germinação, isenta de sujidade e objetos estranhos.	KG	250	R\$ 6,78	R\$ 1.695,00
	Biscoito água de gergelim biscoito				

15	salgado, tipo cream cracker, água gergelim, sem adição de açúcar, de textura crocante, com sabor, cor e odor característicos. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo a partir de 270g. Embalagem com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UN	3.500	R\$ 8,90	R\$ 31.150,00
16	Biscoito salgado de polvilho. Em embalagem de 200g no mínimo, contendo a descrição das características do produto. À base de polvilho azedo, gordura vegetal, ovos e sal refinado. Não contém glúten. Produzidos a partir de matéria prima de qualidade, embalagem de material atóxico e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA, constando data de fabricação e prazo de validade. No ato da entrega, o produto deverá ter validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. (Ampla Concorrência)	UN	5.625	R\$ 13,84	R\$ 77.850,0
17	Bolo de banana confeccionado com farinha integral, uva passas, sem adição de açúcar, bolo plano em forma de alumínio retangular, com validade mínima de 05 dias.	KG	900	R\$ 26,07	R\$ 23.463,00
18	Bolo de banana confeccionado com farinha integral, cacau 100% e uvas passas, sem adição de açúcar, bolo plano em forma de alumínio retangular, com validade mínima de 05 dias.	KG	900	R\$ 26,40	R\$ 23.760,00
19	Canjição - canjica branca milho branco para preparo de canjição, acondicionado em embalagem atóxica, transparente, com identificação (rótulo), contendo 500 gr. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UN	200	R\$ 5,06	R\$ 1.012,00
20	Canjiquinha amarela canjica de milho amarelo, triturado, acondicionado em embalagem atóxica, transparente, com identificação (rótulo), contendo 1kg. Validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega	KG	300	R\$ 6,84	R\$ 2.052,00
	Carne moída - sem osso. Carne bovina moído tipo patinho, sem osso, isenta de pelanca, excesso				

21	de gordura, cartilagem e sem nervos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Devendo apresentar coloração vermelho - vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Acondicionada em embalagem atóxica, transparente e resistente, à vácuo, com especificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Congelada, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem de 1 kg. (Ampla Concorrência)	KG	2.250	R\$ 48,65	R\$ 109.462,50
22	Carne picada - sem osso carne bovina picado tipo patinho, sem osso, isenta de pelanca, excesso de gordura, cartilagem e sem nervos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Devendo apresentar coloração vermelho - vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Acondicionada em embalagem atóxica, transparente e resistente, à vácuo, com especificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, Carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Congelada, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem de 1 kg. (Ampla Concorrência)	KG	5.625	R\$ 46,80	R\$ 263.250,00
23	Cebola - extra. Sem rama, fresca compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica sem perfurações e cortes, sem manchas com tamanho e coloração uniforme, isenta de sujidades parasitas e larvas.	KG	800	R\$ 7,58	R\$ 6.064,00
24	Cenoura extra. Especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme devendo ser graúda	KG	900	R\$ 7,91	R\$ 7.119,00
	Chocolate em pó cacau em pó, solúvel, sem açúcar, 100% cacau. Deve conter acima de 4g de fibra na porção de 20g, possuir data de fabricação e validade mínima de 6				

25	meses, a contar da data de entrega. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 1 kg.	KG	200	R\$ 68,06	R\$ 13.612,00
26	Chuchu extra. De primeira qualidade, novo, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas.	KG	500	R\$ 5,16	R\$ 2.580,00
27	Extrato de tomate concentrado. Ingrediente; tomate, açúcar e sal. Não contém glúten. Embalagem em sachê de no mínimo 300 gramas. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UN	4.000	R\$ 3,07	R\$ 12.280,00
28	Farinha de mandioca. Torrada, acondicionada em embalagem atóxica, transparente, contendo 1 kg, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	500	R\$ 5,58	R\$ 2.790,00
29	Farinha de trigo com fermento. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, contendo a descrição das características do produto, embalagem de 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega	KG	50	R\$ 5,61	R\$ 280,50
30	Feijão preto - tipo 1 - safra nova grãos inteiros. Acondicionado em embalagem atóxica, transparente, contendo 1 kg, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06(seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	2.000	R\$ 8,17	R\$ 16.340,00
31	Fígado bovino - congelado, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica de 1kg.	KG	700	R\$ 15,46	R\$ 10.822,00
32	Filé de tilápia filé de peixe nacional, tipo filé de tilápia. Limpo, sadio, congelado íntegro, eviscerado, sem pele/espinhas, apresentando aparência firme, elástica, cor branca rosada, odor característico. Isento de vestígios de descongelamento. Acondicionado em embalagem atóxica, transparente e resistente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente	KG	3.000	R\$ 35,50	R\$ 106.500,00

	e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. perda no degelo de máximo 20%. (Ampla Concorrência)				
33	Fórmula Infantil em pó – fórmula infantil em pó destinada a lactentes de 6 a 12 meses, enriquecida com LC-PUFAs (DHA e ARA), nucleotídeos, prebióticos, vitaminas e minerais essenciais, isenta de sacarose. Embalagem com 800 g. O produto deve atender integralmente às exigências da ANVISA, possuir registro sanitário válido, estar em conformidade com as normas de segurança alimentar e qualidade vigentes, e apresentar prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação.	UN	80	R\$ 47,65	R\$ 3.812,00
34	Fubá de milho, amarelo, obtido pela moagem de grãos de milho são e maduros. Pó fino, isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 1 kg, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega	KG	350	R\$ 6,31	R\$ 2.208,50
35	Inhame extra. De primeira qualidade, novo, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas.	KG	750	R\$ 10,63	R\$ 7.972,50
36	iogurte sabor natural, integral, sem adição de açúcar e adoçantes com 2 ingredientes (leite e fermento lácteo), de consistência cremosa. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 160g-200g, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 15 (quinze) dias, a contar da data de entrega.	UN	2.000	R\$ 6,24	R\$ 12.480,00
37	iogurte - integral, com polpa de fruta sabor morango. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 160g-200g, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 15 (quinze) dias, a contar da data de entrega. (Ampla Concorrência)	UN	17.250	R\$ 4,91	R\$ 84.697,50
	Laranja lima destinado ao consumo, in natura, devendo se				

38	apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	KG	8.000	R\$ 9,18	R\$ 73.440,00
39	Laranja seleta destinado ao consumo, in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes. sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	KG	3.000	R\$ 9,02	R\$ 27.060,00
40	Leite condensado preparado com leite fluido, acondicionado em embalagem tipo tetra pack, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade, contendo 200gr. Prazo mínimo de validade de 6 meses, a contar da data de entrega.	UN	100	R\$ 6,53	R\$ 653,00
41	Leite de coco para uso culinário, de origem vegetal, sem açúcar, acondicionado em embalagem de 500 ml. Validade de 6 meses, a contar da data de entrega	UN	80	R\$ 6,77	R\$ 541,60
42	Leite integral UHT leite de vaca - UHT, integral, esterilizado, acondicionado em embalagem tetra pak, com identificação do produto, lote, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade, registro no órgão competente, contendo 1 litro. Validade mínima de 03 (três)	UN	11.700	R\$ 6,29	R\$ 73.593,00

	meses, a contar da data de entrega. (Ampla Concorrência)				
43	Leite integral uht sem lactose, obtido a partir de leite de vaca integral submetido ao processo de ultra-pasteurização com adição de enzima lactase para quebra, da lactose, apresentando teor da gordura conforme legislação vigente, cor, sabor e odor característicos, isento de grumos, sedimentos ou qualquer alteração, embalado de forma íntegra e segura. Acondicionado em embalagem tetra pak, com identificação do produto, lote, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade, registro no órgão competente, contendo 1 litro. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega.	UN	240	R\$ 6,33	R\$1.519,20
44	Maça nacional in natura extra, tamanho médio, casca sem avarias e sujidades, com grau de maturação adequado ao consumo.	kg	5.000	R\$ 9,91	R\$ 49.550,00
45	Macarrão espaguete pct c/ 500 g. Massa preparada com ovos, nº 8 ou 9, acondicionada em embalagem mínima de 500gr, contendo a descrição das características do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UN	1.200	R\$ 4,18	R\$ 5.016,00
46	Macarrão tipo parafuso massa preparada com ovos, acondicionada em embalagem mínima de 500 gr, contendo a descrição das características do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UN	600	R\$ 4,07	R\$ 2.442,00
47	Macarrão padre nosso com ovos, pacote com 500 gramas, contendo a descrição das características do produto e validade mínima de 6 meses. Ingredientes: trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma.	UN	60	R\$ 3,48	R\$ 208,80
	Mamão formosa. Destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade.				

48	Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos.	KG	1.200	R\$ 10,79	R\$ 12.948,00
49	Manteiga com sal produto de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80 % de lipídeos. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA, contendo 200 g. Validade mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega.	UN	900	R\$ 6,28	R\$ 5.652,00
50	Manteiga sem sal, produto de primeira qualidade, classificado como extra, SEM ADIÇÃO DE SAL, com teor mínimo de lipídios de 80%, acondicionado em embalagem de 200 g contendo informações obrigatórias, incluindo lote, fabricante e prazo de validade, garantindo a integridade do produto e validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	UN	50	R\$ 9,52	R\$ 476,00
51	Melancia in natura extra com grau de maturação adequado ao consumo, casca firme, isenta de avarias, polpa firme e de coloração vermelha, com aparência fresca e macia. Com peso variando de 06 a 08 kg a unidade.	KG	3.000	R\$ 5,61	R\$ 16.830,00
52	Milho para pipoca embalados em plástico atóxico de 500 gr., transparente e incolor, termo selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data	UN	80	R\$ 3,28	R\$ 262,40

	de entrega.				
53	Milho verde - em conserva, em grão, água e sal, não contendo glúten, embalagem em sachê contendo peso drenado mínimo de 170g. Validade mínima de 24 meses, a contar da data de entrega.	UN	400	R\$ 4,30	R\$ 1.720,00
54	Óleo de soja vegetal envasado em garrafa plástica resistente e transparente, contendo 900 ml, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de Validade. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.	UN	2.600	R\$ 9,09	R\$ 23.634,00
55	Ovos brancos, características técnicas: ovos de galinha tipo grande, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem com registro no ministério da agricultura, SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 12 unidades.	DÚZIAS	4.000	R\$ 7,49	R\$ 29.960,00
56	Pão brioche de Fubá produto de panificação, do tipo brioche, elaborado com fubá e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, com textura macia, miolo uniforme e coloração dourada, isento de contaminantes químicos e microrganismos patogênicos, acondicionado em embalagem apropriada que garanta conservação, integridade e higiene, com peso líquido especificado em kg, com prazo de validade de no máximo 7 dias, conforme normas sanitárias vigentes e condições adequadas de armazenamento e transporte. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade.	KG	900	R\$ 22,16	R\$ 19.944,00
57	Pão careca a base de farinha de trigo refinada e manteiga, tipo semidoce, tipo adicional bisnaga, careca/seda. Unidades com peso mínimo de 50g. Validade de 15 dias, A contar da data de entrega.	KG	2.000	R\$ 21,29	R\$ 42.580,00
	Pão de batata produto embalado, com peso individual de 50 g, elaborado com ingredientes				

58	próprios ao produto, apresentando superfície lisa e macia, miolo consistente, sem ser quebradiço, esburacado ou conter partes cruas. Deve possuir sabor e aroma característicos e estar livre de bolores e odores estranhos. A embalagem deve conter rótulo com lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade, garantindo prazo de validade de até 7 dias. A data de fabricação deverá ser recente no ato da entrega, assegurando a qualidade e a integridade do produto.	KG	65	R\$ 27,27	R\$ 1.772,55
59	Pão francês, peso médio 30 g, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico, sem adição de açúcar, sem aditivos químicos. Deverá ser acondicionado em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente, com identificação dos ingredientes e data de fabricação, de forma que o produto seja entregue íntegro e fresco.	KG	40	R\$ 17,72	R\$ 708,80
60	Pão francês, peso médio 50 g, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico, sem adição de açúcar, sem aditivos químicos. Deverá ser acondicionado em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente, com identificação dos ingredientes e data de fabricação, de forma que o produto seja entregue íntegro e fresco	KG	1.000	R\$ 17,71	R\$ 17.710,00
61	Peito de frango sem osso, sem hormônio, congelado. Proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Isento de vestígios de descongelamento. Acondicionado em embalagem original atóxica, com especificação do produto, peso, prazo de validade e carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data da embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	3.000	R\$ 23,55	R\$ 70.650,00
62	Pepino fruto do pepineiro. As verduras são longas, casca verde clara com estrias e manchas	KG	350	R\$ 5,77	R\$ 2.019,50

	escuras, polpa de cor clara e sabor suave.				
63	Pêra Francesa macia. De primeira qualidade. Deverá ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200 gr por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	200	R\$ 12,55	R\$ 2.510,00
64	Pó de café torrado e moído, 100% arábica, tipo superior, embalagem a vácuo de 500 g, com validade mínima de 12 meses e registro no MAPA, dentre outras especificações. Características organolépticas: 1. Aroma característico; 2. Acidez baixa a moderada; 3. Amargor moderado; 4. Sabor característico e equilibrado; 5. Livres de sabor fermentado, mofado e de terra; 6. Baixa adstringência; 7. Razoavelmente encorpado; 8. deverá constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade, que deverá ser de, no mínimo, 12 (doze) meses; 9.no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação.	UN	1.000	R\$ 31,06	R\$ 31.060,00
65	Queijo minas frescal, conservação 0 à 10° c, acondicionado em embalagem original, com etiqueta impressa na embalagem identificando o peso do produto, data de fabricação e data de validade. Validade de até 15 a 20 dias a partir Da data de entrega.	KG	750	R\$ 39,98	R\$ 29.985,00
66	Queijo muçarela - fatiado. Sendo cada individualmente acondicionado em embalagem plástica original, com fatia de 30g, contendo a descrição das características do produto.	KG	300	R\$ 39,32	R\$ 11.796,00
67	Rosquinha salgada farinha integral, farinha especial, melhorada, com sal e fermento. validade máxima de 30 dias. embalagem com 200 g.	UN	6.250	R\$ 12,27	R\$ 76.687,50

68	Repolho verde, hortalíça folhosa, de coloração verde. Devendo se apresentar fresco, aroma, cor e sabor próprios da variedade, conservando-se em condições adequadas para transporte e o consumo imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície ou aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	KG	250	R\$ 6,05	R\$ 1.512,50
69	Sal - tipo extra, iodado, refinado, acondicionado em saco plástico de 1 kg, contendo a descrição das características do produto. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	KG	800	R\$ 2,45	R\$ 1.960,00
70	Sobrecoxa de frango cortada em pedaços. O produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate. Corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Aspecto: próprio; cor: própria, sem manchas pardacentas e esverdeadas; odor: próprio; sabor: próprio. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária: o produto deverá estar congelado em sacos de 1 kg, resistentes ao congelamento. Embalagem sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulos ou sinais de descongelamento. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçadas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. (Ampla Concorrência)	KG	5.250	R\$ 13,56	R\$ 71.190,00
71	Tomate extra a com casca sã,	KG	3.000	R\$ 7,59	R\$ 22.770,00

	sem rupturas				
72	Uva passa preta sem semente, 100% natural, fruta desidratada, aplicação alimentar, embalagem em material atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade, quantidade do produto, número no registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega do produto.	KG	150	R\$18,79	R\$ 2.818,50
73	Vagem extra in natura.	KG	250	R\$ 8,25	R\$ 2.062,50
74	Vinagre de maçã acondicionado em embalagem de 750ml, contendo a descrição das características do produto. Validade de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UN	250	R\$ 7,21	R\$ 1.802,50
75	Arroz agulhinha 5kg tipo 1 grupo beneficiado, sub grupo polido, tipo 1, classe longo fino, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade recomendada de 14%, obedecendo os limites máximos de tolerância de impurezas – validade mínima de 12 meses, a contar da data da entrega.(Cota 25%)	UN	850	R\$ 24,96	R\$ 21.216,00
76	Biscoito salgado de polvilho. Em embalagem de 200g no mínimo, contendo a descrição das características do produto. À base de polvilho azedo, gordura vegetal, ovos e sal refinado. Não contém glúten. Produzidos a partir de matéria prima de qualidade, embalagem de material atóxico e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA, constando data de fabricação e prazo de validade. No ato da entrega, o produto deverá ter validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. (Cota 25%).	UN	1.875	R\$ 13,84	R\$ 25.950,00
77	Carne moída - sem osso. Carne bovina moída tipo patinho, sem osso, isenta de pelanca, excesso de gordura, cartilagem e sem nervos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Devendo apresentar coloração vermelho - vivo, odor característico e aspecto próprio	KG	750	R\$ 48,65	R\$ 36.487,50

	não amolecido e nem pegajoso. Acondicionada em embalagem atóxica, transparente e resistente, à vácuo, com especificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Congelada, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem de 1 kg. (Cota 25%)				
78	Carne picada - sem osso carne bovina picado tipo patinho, sem osso, isenta de pelanca, excesso de gordura, cartilagem e sem nervos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Devendo apresentar coloração vermelho - vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Acondicionada em embalagem atóxica, transparente e resistente, à vácuo, com especificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, Carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Congelada, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem de 1 kg. .(Cota 25%)	KG	1.875	R\$ 46,80	R\$ 87.750,0
79	Filé de tilápia filé de peixe nacional, tipo filé de tilápia. Limpo, sadio, congelado íntegro, eviscerado, sem pele/espinhas, apresentando aparência firme, elástica, cor branca rosada, odor característico. Isento de vestígios de descongelamento. Acondicionado em embalagem atóxica, transparente e resistente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. perda no degelo de máximo 20%..(Cota 25%)	KG	1.000	R\$ 35,50	R\$ 35.500,00
80	logurte - integral, com polpa de fruta sabor morango. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 160g-200g, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de	UN	5.750	R\$ 4,91	R\$ 28.232,50

	validade. Validade mínima de 15 (quinze) dias, a contar da data de entrega. .(Cota 25%)				
81	Leite integral UHT leite de vaca - UHT, integral, esterilizado, acondicionado em embalagem tetra pak, com identificação do produto, lote, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade, registro no órgão competente, contendo 1 litro. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. .(Cota 25%)	UN	3.900	R\$ 6,29	R\$ 24.531,00
82	Sobrecoxa de frango cortada em pedaços. O produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate. Corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Aspecto: próprio; cor: própria, sem manchas pardacentas e esverdeadas; odor: próprio; sabor: próprio. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária: o produto deverá estar congelado em sacos de 1 kg, resistentes ao congelamento. Embalagem sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulos ou sinais de descongelamento. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçadas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. .(Cota 25%)	KG	1.750	R\$ 13,56	R\$ 23.730,00
TOTAL					R\$ 2.049.648,75

1.3.1. Os itens **06** - Arroz agulhinha 5kg tipo 1, **16** - Biscoito salgado de polvilho, **21** - Carne moída bovina tipo patinho, **22** – Carne picada bovina tipo patinho, **32** - Filé de tilápia, **37** - Iogurte - integral, com polpa de fruta sabor morango, **42** - Leite integral UHT leite de vaca - UHT, integral, **70** -

Sobrecoxa de frango cortada em pedaços, terão reserva de cota de 25% do quantitativo total para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, conforme art. 67 da Lei Complementar nº 123/2006.

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

2.1. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender integralmente às especificações técnicas, padrões de qualidade e requisitos sanitários estabelecidos neste Termo de Referência e na legislação vigente, sendo destinados exclusivamente à confecção da Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ.

1. Qualidade e conformidade sanitária

Os produtos deverão ser de **primeira qualidade**, próprios para consumo humano, em perfeitas condições de higiene e conservação, isentos de sujidades, matérias estranhas, odores ou sabores desagradáveis, bem como de quaisquer indícios de deterioração, contaminação ou adulteração. Deverão atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Saúde, do Ministério da Agricultura e Pecuária, quando aplicável, e demais legislações sanitárias pertinentes.

2. Padrões de rendimento e composição

Os gêneros alimentícios deverão apresentar **rendimento adequado** ao preparo das refeições escolares, compatível com as quantidades e porções previstas nos cardápios elaborados por nutricionista responsável, observando-se os critérios nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. A composição dos produtos deverá estar de acordo com as especificações técnicas e nutricionais exigidas, não sendo admitidos produtos com substituições ou reduções que comprometam o valor nutricional ou o rendimento esperado.

3. Durabilidade e prazo de validade

Os produtos deverão ser entregues com **prazo de validade mínimo compatível** com o consumo previsto, não sendo aceitos itens com validade próxima ao vencimento. No ato da entrega, os gêneros alimentícios deverão apresentar, preferencialmente, no mínimo **70% (setenta por cento)** de seu prazo total de validade, salvo quando se tratar de produtos perecíveis, hipótese em que deverão estar em perfeitas condições de consumo imediato.

4. Embalagem e rotulagem

Os produtos deverão ser acondicionados em **embalagens originais do fabricante**, íntegras, lacradas e adequadas ao tipo de alimento, garantindo a proteção contra contaminações e danos durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter, de forma clara e legível, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação do produto, marca, composição, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso ou volume, identificação do fabricante e registro no órgão competente, quando exigido.

5. Segurança alimentar e transporte

O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos adequados, limpos e organizados, de modo a assegurar a **integridade, qualidade e segurança alimentar** dos

produtos até o local de entrega, respeitando as condições específicas de temperatura e acondicionamento exigidas para cada tipo de alimento, especialmente no caso de produtos perecíveis ou refrigerados.

6. Padronização e aceitação

Os gêneros alimentícios fornecidos deverão ser compatíveis com os padrões usualmente adotados no mercado e adequados ao consumo por crianças e adolescentes, respeitando critérios de aceitabilidade, aparência, textura e sabor. A Administração poderá recusar produtos que não atendam às especificações técnicas estabelecidas, mesmo que entregues dentro do prazo, devendo a contratada proceder à substituição sem ônus adicional.

7. Compatibilidade com a alimentação escolar

Os produtos deverão ser adequados ao preparo das refeições escolares, atendendo às exigências nutricionais, culturais e sanitárias da Alimentação Escolar, de forma a garantir refeições seguras, equilibradas e de qualidade aos alunos da rede municipal de ensino.

Essas especificações técnicas são indispensáveis para assegurar a qualidade, a segurança alimentar e o adequado atendimento da finalidade pública da contratação

3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.1. O objeto desta contratação está fundamentado nos autos do processo administrativo, os quais subsidiaram a definição dos quantitativos estimados e dos valores unitários e globais de referência, contemplando a identificação da demanda, a avaliação das soluções disponíveis no mercado, servindo de base para a elaboração do presente Termo de Referência, em conformidade com o artigo 18, §1º da Lei nº 14.133/2021.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA

4.1. A solução definida consiste na **aquisição de gêneros alimentícios**, de natureza comum, destinados à confecção da Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ, abrangendo de forma integrada todas as etapas do **ciclo de vida do objeto**, desde o planejamento da aquisição até o consumo final dos produtos.

4.1.1. No **planejamento**, a solução foi estruturada a partir do levantamento da demanda real das unidades escolares, considerando o número de alunos atendidos, a frequência das refeições, os cardápios elaborados por nutricionista responsável e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Essa etapa permitiu a definição dos quantitativos estimados e das especificações técnicas necessárias para assegurar o atendimento adequado da política pública de alimentação escolar.

4.1.2. Na etapa de **aquisição**, optou-se pelo fornecimento de gêneros alimentícios que atendam a padrões de qualidade, segurança sanitária e valor nutricional compatíveis com o consumo por crianças e adolescentes, observando-se a legislação vigente, as normas da ANVISA e demais órgãos competentes. A seleção da solução prioriza produtos amplamente disponíveis no mercado, o que favorece a competitividade, a economicidade e a continuidade do abastecimento.

4.1.3. Quanto ao **fornecimento e logística**, a solução contempla a entrega dos produtos em embalagens adequadas, com prazos de validade compatíveis com o consumo previsto, e transporte realizado em condições que preservem a integridade, a qualidade e a segurança alimentar dos gêneros. Esses elementos são essenciais para evitar perdas, desperdícios e riscos à saúde dos alunos.

4.1.4. No **armazenamento e manuseio**, a solução considera a compatibilidade dos produtos com as estruturas existentes nas unidades escolares e nos depósitos de merenda, assegurando condições adequadas de conservação, organização e controle de validade, de modo a otimizar o uso dos alimentos ao longo do período contratual.

4.1.5. Durante o **uso e consumo**, os gêneros alimentícios serão empregados diretamente no preparo das refeições escolares, garantindo rendimento adequado, aceitação pelos alunos e atendimento às necessidades nutricionais estabelecidas nos cardápios. A solução foi concebida para assegurar regularidade no fornecimento, evitando descontinuidade da alimentação escolar.

4.1.6. Por fim, quanto ao **pós-consumo**, a solução prevê o adequado descarte de embalagens e resíduos, em conformidade com as normas ambientais e sanitárias aplicáveis, contribuindo para a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental da Administração Pública.

Dessa forma, a solução escolhida atende de maneira integrada e eficiente à necessidade pública identificada, considerando todo o ciclo de vida do objeto e assegurando qualidade, segurança, economicidade e continuidade na oferta da Alimentação Escolar.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os requisitos da contratação foram definidos com base observando-se a natureza do objeto e a necessidade de assegurar a adequada execução da aquisição de gêneros alimentícios destinados à Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ.

A contratação deverá observar os requisitos técnicos, operacionais, de segurança e sustentabilidade necessários ao adequado fornecimento de Gêneros Alimentícios para a confecção da Alimentação escolar às unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Educação de Cantagalo/RJ, conforme detalhamento a seguir.

a) Local de entrega

- Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas unidades escolares da rede municipal de ensino e no depósito central de merenda escolar da Secretaria Municipal de Educação de Cantagalo/RJ, conforme item 6.2.

b) Especificações de garantia do produto

- Os produtos fornecidos deverão possuir garantia de qualidade e conformidade, assegurada pelo fabricante e pela contratada, quanto às condições de higiene, conservação, composição, prazo de validade e adequação ao consumo humano, apresentando cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitário para fabricação/produção de gêneros alimentícios.

- A contratada será responsável pela substituição imediata de quaisquer gêneros alimentícios que apresentem defeitos, irregularidades, avarias, desconformidade com as especificações técnicas ou que estejam impróprios para consumo, sem ônus adicional para a Administração.

c) Requisitos de sustentabilidade

A contratação observará, sempre que possível, **critérios de sustentabilidade**, tais como:

- fornecimento de produtos em embalagens recicláveis ou retornáveis;
- obrigação de recolhimento de embalagens plásticas e de papelão após entrega, mediante termo de responsabilidade;
- adoção de práticas que minimizem desperdícios durante o transporte e a entrega;
- observância das normas ambientais e sanitárias vigentes quanto ao descarte de embalagens e resíduos.

Esses requisitos visam alinhar a contratação às boas práticas de responsabilidade socioambiental da Administração Pública.

e) Indicação de marca ou modelo

- Não será exigida indicação de marca ou modelo específico, admitindo-se qualquer produto que atenda integralmente às especificações técnicas, aos padrões de qualidade e às exigências sanitárias estabelecidas neste Termo de Referência, em observância aos princípios da isonomia e da competitividade.

f) Subcontratação

- Não será permitida a subcontratação do objeto, uma vez que a responsabilidade pelo fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ser integralmente assumida pela contratada, garantindo o controle da qualidade, da procedência e da regularidade do fornecimento.
- Os requisitos ora estabelecidos são essenciais para garantir a adequada execução da contratação, a segurança alimentar e o atendimento eficiente da finalidade pública a que se destina.

g) Da qualificação técnica

A comprovação da aptidão técnica das licitante para o fornecimento de carnes, pescados e laticínios será realizada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- Licença ou Alvará Sanitário: Apresentação de Licença Sanitária ou Alvará de Funcionamento vigente, expedido pela Vigilância Sanitária local, que ateste que as instalações do licitante cumprem as normas de higiene e conservação para alimentos perecíveis.
- Atestado de Capacidade Técnica: Apresentação de 01 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem que a licitante forneceu produtos de natureza e complexidade compatíveis com o objeto desta licitação (gêneros alimentícios perecíveis), observando: cumprimento de prazos e

pontualidade; manutenção da cadeia do frio durante a entrega e qualidade dos produtos entregues.

- Declaração de Frota e Logística: Declaração firmada pela licitante informando que dispõe de meios de transporte adequados (veículos refrigerados ou isotérmicos, conforme a necessidade do produto), higienizados e devidamente equipados com termômetros para monitoramento da temperatura durante o trajeto, garantindo a integridade do produto até a entrega final.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. A execução do contrato deverá observar estritamente as condições estabelecidas neste Termo de Referência, assegurando a regularidade do fornecimento de Gêneros Alimentícios para a confecção da alimentação escolar nas Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ. A execução será orientada pelos tópicos a seguir.

6.1.1. A execução do objeto deverá ser iniciada **no prazo máximo de até 10 (dez) dias corridos** após o recebimento, pela contratada, da **Nota de Empenho** ou documento equivalente.

6.1.2. A emissão de ordem de fornecimento ao contratado deverá ser emitida com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis, observado o limite de 100% do quantitativo registrado.

6.1.3. O não início injustificado dentro desse prazo caracterizará descumprimento contratual, sujeitando a empresa às sanções previstas em lei.

6.1.4. Os pagamentos serão realizados com base na quantidade efetivamente fornecida, conforme solicitações e comprovantes de entrega emitidos pelo Fiscal do Contrato.

6.1.5. A execução deverá seguir rotinas padronizadas para assegurar regularidade, segurança e qualidade do fornecimento:

a) A entrega deverá ocorrer nas unidades escolares urbanas e rurais da Rede Municipal de Ensino e no depósito central de merenda escolar, localizado na sede do município, conforme endereços discriminados no item 6.2.

b) O fornecimento será contínuo, seguindo o período de entrega previsto pela Secretaria Municipal de Educação, conforme suas demandas.

c) A contratada deverá manter estoque suficiente para atender às solicitações do Município sem atrasos.

6.2. Os serviços de entrega deverão ocorrer nos seguintes locais:

Escola Municipal Augusto Thomaz - Avenida Jornalista José Naegele, s/n, Bairro Cantelmo – Cantagalo/RJ, CEP: 28500-000 - TEL: (22) 98101-4972



Proc: _____ Fl _____

Func: _____

Escola Municipal Alcides Afonso Carvalhaes - RJ 170 (Cantagalo x São Sebastião do Paraíba), Bairro Novo Horizonte – Cantagalo/RJ, CEP: 28500-000 - TEL: (22) 98101-7484

Escola Municipal Antônio Raposo - Rua Cândida Vieira dos Santos, s/n, Boa Sorte – Cantagalo/RJ, CEP: 28500-000 - TEL: (22) 98101-7300

Escola Municipal Dacyr José Ribeiro - Rua Azzer Ribeiro, s/n, Bairro São José – Cantagalo/RJ, CEP: 28500-000 - TEL: (22) 98121-5672

Escola Municipal Elestar Caetano Mendes - Rua Djalma Beda Coube, s/n, Maravilha – Euclidelândia - Cantagalo/RJ, CEP: 28500-000 - TEL: (22) 981015897

Escola Municipal Lameira de Andrade - Rua Dr. Cássio Passos Barreto, nº 111, Centro – Cantagalo/RJ, CEP: 28500-000 - TEL: (22) 98101-2516

Escola Municipal Professora Lúcia Helena Pinheiro do Couto - Rua José Estebanez, s/n, Santa Rita da Floresta - Cantagalo/RJ, CEP: 28500-000 - TEL: (22) 98101-6074

Escola Municipal Maria Bellieni D’Olival - RJ 160, Bairro Santo Antônio – Cantagalo/RJ, CEP: 28500-000 - TEL: (22) 98101-5009

Creche Escola Municipal Prefeito Geraldo Pires Guimarães - Rua Azer Ribeiro, parte alta do Bairro São José – Cantagalo/RJ, CEP: 28500-000 - TEL: (22) 98101-6345

Depósito de Merenda - Praça Zilda Estorani Guzzo, Centro, Cantagalo/RJ, CEP: 28500-000 - Tel.: (22) 981648972

6.2.1. O fornecedor deverá dispor de logística própria e estrutura operacional capaz de atender prontamente as necessidades, garantindo pontualidade e reposição imediata dos gêneros solicitados.

6.2.2. As entregas deverão ocorrer **de segunda a sexta-feira, exceto feriados**, no horário de **9h às 16h**.

6.2.3. Os gêneros estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transporte de alimentos (Tipo Baú).

6.2.4. Os gêneros perecíveis (carnes/congelados) deverão ser entregues em veículos isotérmicos ou refrigerados, observadas as exigências contidas na Portaria nº. 304/1996 do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, atual **Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA)**.

6.2.5. Nas Notas Fiscais de entrega dos produtos perecíveis (carnes e derivados), deverá constar o Número de Registro no respectivo órgão de Inspeção Sanitária, nº. do lote e Nota Fiscal do Frigorífico de procedência.

6.2.5.1. A Prova de registro do produto no Órgão de Inspeção Sanitária será de acordo com a área de atuação e abrangência da comercialização, podendo ser: SIF (Serviço de Inspeção Federal); SIE (Serviço de Inspeção Estadual); SIM (Serviço de Inspeção Municipal); SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).

6.2.5.2. Para distribuidores e revendedores, será aceito o registro do fabricante/frigorífico de origem, desde que acompanhado do alvará sanitário do licitante que comprove a autorização para armazenamento e comercialização.

6.3. Todas as entregas e rotinas operacionais serão acompanhadas pelo Fiscal do Contrato, que verificará a conformidade técnica, prazos, quantidade e segurança dos recipientes fornecidos.

6.4. Quaisquer irregularidades deverão ser registradas e comunicadas imediatamente à contratada para correção.

6.6. A execução deverá assegurar: fornecimento contínuo e ininterrupto dos gêneros; inexistência de falhas que comprometam a alimentação escolar; plena conformidade técnica e segurança e logística eficiente.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. A gestão e a fiscalização do contrato decorrente deste Termo de Referência observarão as disposições da Lei nº 14.133/2021 e terão por finalidade assegurar o cumprimento integral das obrigações assumidas, a qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos e a adequada execução do objeto contratado.

7.2. Haverá a designação formal de um Fiscal do Contrato, nos termos do art. 117 da Lei nº14.133/2021, que atuará de forma direta e sistemática no acompanhamento da execução.

7.2.1. Compete ao Fiscal: verificar a conformidade técnica dos produtos entregues; acompanhar prazos, quantidades e condições de entrega dos gêneros; registrar ocorrências, inconformidades e intercorrências operacionais; notificar a contratada sobre irregularidades constatadas;

7.2.2. O Fiscal do Contrato será o responsável direto pela verificação da execução e pela comprovação do cumprimento integral do objeto.

7.3. A contratada deverá designar formalmente um **preposto**, com poderes para representá-la junto à Administração durante toda a vigência contratual, atuando como interlocutor para tratar de assuntos relacionados ao fornecimento, cronograma de entregas, substituição de produtos, solução de eventuais irregularidades e demais providências necessárias à fiel execução do contrato.

7.3.1. Compete ao Preposto: atuar como interlocutor direto com o Fiscal do contrato; receber notificações administrativas; apresentar soluções imediatas para ocorrências no fornecimento; comparecer às unidades quando convocado.

7.3.2. A ausência ou insuficiência da atuação do Preposto poderá caracterizar falha na execução contratual.

7.4. Durante a vigência do contrato, será realizada, **periodicamente**, a verificação da manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, especialmente quanto à regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da contratada, conforme previsto na legislação vigente.

7.4.1. A perda de qualquer condição de habilitação poderá ensejar: suspensão de fornecimentos; aplicação de sanções; eventual rescisão contratual.

7.5. Todo ato relacionado à execução contratual deverá ser **registrado formalmente** pelo Fiscal, constando em relatório próprio.

7.8. Cabe ao Gestor e ao Fiscal identificar riscos à continuidade da prestação do serviço e adotar, em conjunto com a contratada, as medidas corretivas necessárias.

7.8.1. Ocorrências como atraso na entrega, irregularidades técnicas ou violação de normas de segurança deverão ser imediatamente registradas e comunicadas à contratada para adequação.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. A medição, o recebimento e o pagamento do objeto contratado deverão observar os procedimentos e prazos estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, bem como as condições abaixo especificadas.

8.1.1. Cada entrega deverá ser acompanhada de comprovante de entrega, contendo descrição do item, quantidade, data, horário, unidade atendida e identificação do preposto da contratada.

8.1.2. O Fiscal registrará em sistema próprio, planilha ou documento equivalente todas as entregas para fins de controle, medição e atesto.

8.2. Os serviços (fornecimentos) serão recebidos provisoriamente no prazo de até 5 (cinco) dias.

8.2.1. O recebimento provisório ocorrerá após verificação do cumprimento das especificações técnicas, condições de segurança, integridade dos recipientes, certificações e documentação fiscal.

8.1.3. O Fiscal poderá rejeitar total ou parcialmente a entrega caso identifique inconformidades, determinando a substituição imediata dos gêneros irregulares.

8.2. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo máximo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório.

8.1.7. A etapa de recebimento definitivo observará: a verificação da quantidade efetivamente entregue; a conferência da qualidade técnica, certificações e prazos de requalificação; a análise da

documentação fiscal e conformidade administrativa. A aceitação definitiva do fornecimento ficará condicionada à ausência de pendências técnicas.

8.2. O recebimento provisório ou definitivo não exime a contratada de sua responsabilidade civil, administrativa ou técnico-profissional pela solidez, segurança e perfeita execução do objeto.

8.2.1. Caso sejam detectados vícios ocultos, irregularidades ou não conformidades após o recebimento, a contratada será obrigada a realizar substituições, correções ou ressarcimentos, sem qualquer ônus para a Administração.

8.3. Após o recebimento provisório e confirmação das quantidades fornecidas, a empresa deverá emitir Nota Fiscal correspondente ao fornecimento realizado.

8.3.1. A Nota Fiscal deverá refletir exatamente os valores e quantidades atestados pela fiscalização, sendo vedada a cobrança de itens não fornecidos ou quantidades divergentes.

8.3.2. A Nota Fiscal deverá ser entregue ao setor competente ou enviada pelo meio oficial indicado pela Administração.

8.3. O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias úteis, contado a partir do atesto da Nota Fiscal pelo Fiscal do Contrato.

8.3.1. O atesto ocorrerá somente após verificação documental e confirmação da conformidade técnica da entrega.

8.4. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, mediante débito em banco, agência e conta corrente indicada pela contratada no processo administrativo. A Administração não se responsabiliza por atrasos decorrentes de informações bancárias incorretas fornecidas pela contratada.

8.5. São condições indispensáveis para o pagamento:

- a) apresentação da Nota Fiscal devidamente correta e atestada;
- b) regularidade da contratada junto ao SICAF (quando aplicável) e demais certidões exigidas;
- c) inexistência de pendências técnicas que impeçam o recebimento definitivo;
- d) cumprimento das cláusulas contratuais e das normas de segurança previstas.

9. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. A seleção do fornecedor dar-se-á mediante a realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, em conformidade com os arts. 28 e 29 da Lei nº 14.133/2021 e demais legislações aplicáveis.

9.2. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por item, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, de forma objetiva e transparente, considerando a estrutura do **Sistema de Registro de Preços**. O julgamento será realizado com base exclusivamente nos preços ofertados, desde que compatíveis com as especificações técnicas e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

9.3. Serão desclassificadas as propostas que apresentarem preços manifestamente inexequíveis ou acima do valor de referência estimado; não atenderem às especificações técnicas e condições de fornecimento; deixarem de apresentar documentos exigidos para a habilitação ou demonstrarem incompatibilidade de informações.

9.3.1. Em caso de empate, serão aplicados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei nº 14.133/2021, priorizando-se as microempresas e empresas de pequeno porte, conforme o Estatuto da MPE (Lei Complementar nº 123/2006).

9.4. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

a) Empresário Individual: Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) Microempreendedor Individual – MEI: Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada a verificação da autenticidade no sítio <https://gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

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

d) Sociedade simples: Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

e) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: Inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

f) Sociedade cooperativa: Ata de fundação e estatuto social, com ata da assembleia que aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei 5.764, de 16 de dezembro de 1971.

g) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da empresa;

i) Atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento anterior de produtos compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto licitado;

j) Licença ou Alvará Sanitário: Apresentação de Licença Sanitária ou Alvará de Funcionamento vigente, expedido pela Vigilância Sanitária local, que ateste que as instalações do licitante (seja ele produtor, distribuidor ou supermercado) cumprem as normas de higiene e conservação para alimentos perecíveis.

k) Declaração de Frota e Logística: Declaração firmada pela licitante informando que dispõe de meios de transporte adequados (veículos refrigerados ou isotérmicos, conforme a necessidade do produto), higienizados e devidamente equipados com termômetros para monitoramento da temperatura durante o trajeto, garantindo a integridade do produto até a entrega final.

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

9.6. Para fins de habilitação fiscal social e trabalhista, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

a) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

c) Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou da sede do Licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei ou certidão com restrição;

d) Prova de Regularidade com a Dívida Ativa com o Estado do domicílio ou da sede do Licitante ou certidão com restrição;

e) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

f) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

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

h) Prova de regularidade com Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

j) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de

2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

9.7. A Administração poderá solicitar esclarecimentos e documentos adicionais sempre que necessário à comprovação da habilitação.

9.7.1. A falta de qualquer documento exigido ou a apresentação de documento vencido ou ilegível poderá implicar inabilitação do licitante.

9.8. O resultado do julgamento será publicado no sistema eletrônico e homologado pela autoridade competente, que autorizará a assinatura da Ata de Registro de Preços e do contrato correspondente.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O valor global estimado para a contratação, considerando o somatório dos itens e suas quantidades anuais, é de **R\$ 2.049.648,75 (dois milhões quarenta e nove mil seiscentos e quarenta e oito reais e setenta e cinco centavos), conforme discriminado no item 1.4 deste Termo de Referência.**

10.2. A **memória de cálculo** utilizada considerou:

- o número de alunos atendidos pela rede municipal de ensino;
- a quantidade de refeições ofertadas;
- os cardápios elaborados por nutricionista responsável, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- o período de atendimento correspondente à vigência contratual de 12 (doze) meses;
- margens técnicas para evitar desabastecimento, sem comprometer os princípios da economicidade e do planejamento adequado.

10.3. A estimativa acima representa o melhor valor de referência para o planejamento da contratação, sendo utilizada exclusivamente como parâmetro para fixação do valor estimado e para fins de análise de vantajosidade das propostas no certame.

10.4. Ressalta-se que os valores finais da contratação estarão sujeitos ao resultado competitivo do Pregão Eletrônico, podendo ser reduzidos em função da disputa de preços. A estimativa cumpre função de planejamento, não constituindo preço máximo automático, salvo disposição expressa do edital.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As dotações orçamentárias por onde ocorrerão as despesas são:

SECRETARIA	PROGRAMA TRABALHO	DE	ELEMENTO DA DESPESA	FONTE	FICHA
10030	10030.1236130012.013		339032	150000	316
10030	10030.1236530052.019		339032	150000	397

10030	10030.1236530052.022	339032	150000	458
-------	----------------------	--------	--------	-----

12. INFRAÇÕES E SANÇÕES

12.1. A contratada estará sujeita à aplicação das sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021, caso pratique infrações relacionadas à execução do contrato ou às obrigações assumidas, observando-se sempre o contraditório e a ampla defesa.

12.1.1. As penalidades previstas neste item têm caráter punitivo e pedagógico, com o objetivo de assegurar a fiel execução contratual, a integridade administrativa e o interesse público.

12.2. Constituem infrações administrativas, entre outras, as seguintes condutas praticadas pela contratada:

- a) Inexecução total ou parcial do contrato, injustificada ou por descumprimento das obrigações estabelecidas no Termo de Referência, edital ou contrato;
- b) Entrega de gêneros em desacordo com as especificações técnicas, amostras aprovadas ou padrões de qualidade exigidos;
- c) Atraso injustificado na entrega dos gêneros alimentícios, descumprindo prazos estabelecidos para fornecimento, substituição ou correção de inconformidades;
- d) Recusa ou omissão na substituição de itens danificados ou rejeitados pela Administração;
- e) Fraude na execução contratual, como substituição indevida dos gêneros, falsificação de documentos ou adulteração de amostras;
- f) Inobservância das condições de habilitação, perda da regularidade fiscal, trabalhista ou cadastral durante a vigência contratual;
- g) Conduta desidiosa, negligente ou omissiva que comprometa a qualidade, segurança ou padronização dos gêneros fornecidos;
- h) Obstrução ou descumprimento das ordens do fiscal ou gestor do contrato;
- i) Comportamento inidôneo, conluio ou práticas anticompetitivas em relação a outros licitantes ou agentes públicos.

12.3. As sanções aplicáveis, isolada ou cumulativamente, observados os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade, estão previstas nos arts. 156 a 159 da Lei 14.133/2021.

12.4. A aplicação de sanções observará o devido processo administrativo, com garantia do contraditório e da ampla defesa, conforme art. 160 da Lei nº 14.133/2021.

12.4.1. A contratada será previamente notificada por meio eletrônico ou escrito, com prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis para apresentação de defesa ou justificativa.

12.4.2. A decisão administrativa será fundamentada, devendo conter a descrição do fato, a tipificação da infração e a sanção aplicada.

12.4.3. As penalidades serão registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou em cadastro próprio do Município de Cantagalo/RJ, conforme art. 162 da Lei nº 14.133/2021.

12.4.4. Quando possível, a Administração poderá converter a penalidade em advertência com obrigação de corrigir o dano ou cumprir a obrigação, desde que não haja reincidência ou má-fé.

12.5. O fornecedor penalizado poderá requerer reabilitação, nos termos do art. 163 da Lei nº 14.133/2021, mediante comprovação de:

- a) Reparação integral do dano causado à Administração;
- b) Cumprimento integral das penalidades aplicadas; e
- c) Adoção de medidas efetivas de integridade e conformidade (compliance), quando aplicável.

12.5.1. O pedido será analisado pela autoridade competente, mediante parecer da assessoria jurídica.

12.6. A aplicação de sanções não exime a contratada da responsabilidade civil, penal ou trabalhista pelos danos causados à Administração ou a terceiros.

12.6.1. As penalidades impostas poderão ser anotadas no histórico contratual da empresa, servindo como critério de avaliação em futuras licitações e contratações públicas.

12.6.2. A reincidência de infrações poderá ensejar agravamento das penalidades e, nos casos mais graves, a rescisão unilateral do contrato, conforme o art. 138, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

13. ANEXOS

Anexo I – Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato.

Anexo II – Termo de ciência e concordância.

Cantagalo, 24 de fevereiro de 2026.

FABIANNA MOLIN PACHECO
Secretária Municipal de Educação

ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(Compra com entrega imediata e integral de bens adquiridos, sem previsão de obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente do valor - art. 95, inciso II, da Lei n. 14.133/2021)

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato, Nota de Empenho, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1 referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;

1.3.2 o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

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

3.1.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

3.1.6 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Ata de Registro de Preços;

3.1.7 Cientificar a Procuradoria Municipal para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

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

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

4.1.2 Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4.1.3 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.4 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;

4.1.5 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

4.1.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.6 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 da contratação;

4.1.7 Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

4.1.8 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.

- 4.1.9 Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;
- 4.1.10 Cumprir, durante todo o período de execução contratual, 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;
- 4.1.11 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 4.1.12 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;
- 4.1.13 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;
- 4.1.14 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 4.1.15 Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 4.1.16 Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 4.1.17 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 4.1.18 Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 4.1.19 Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 5.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.
- 5.2. 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 a contratação.
- 5.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:
- 5.3.1 ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- 5.3.2 poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

5.4. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo 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.

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

5.4.2 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 objeto.

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

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

5.5.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.5.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.5.3 Indenizações e multas.

5.6. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

5.7. A contratação poderá ser extinta 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 na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. 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.

7. ALTERAÇÕES

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

7.2. 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 da contratação.

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

7.4. 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.

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



Proc: _____ Fl _____

Func: _____

8. FORO

8.1. Fica eleito o foro da Comarca de Cantagalo 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, de 2021.



Proc: _____ Fl _____

Func: _____

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, ... (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão Eletrônico nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, ... de de 20.... .

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Objeto proposto: Aquisição de gêneros alimentícios para a confecção da merenda escolar das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ.

Unidade destinatária: Secretaria Municipal de Educação de Cantagalo/RJ

Previsão da contratação no PCA: O objeto a ser estudado encontra-se alinhado com PCA

Responsável pela elaboração (Servidor ou equipe de planejamento): Rosy Paula Coelho do Couto – Mat. 205081-1

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fundamento: art. 18, § 1º, inciso I: descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público.

A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade contínua e regular de aquisição de gêneros alimentícios destinados à confecção da merenda escolar das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ. A alimentação escolar constitui política pública essencial, que visa o cumprimento ao artigo 3º da Resolução Nº 06 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), configurando-se como elemento indispensável para a promoção do direito à educação, à segurança alimentar e ao desenvolvimento integral dos estudantes.

O problema a ser solucionado consiste na garantia do fornecimento permanente de alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e em conformidade com os padrões nutricionais estabelecidos pelo PNAE, de modo a assegurar a oferta diária de refeições aos alunos da Creche, Educação Infantil, Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos – EJA. A ausência ou atraso na aquisição desses gêneros comprometeria diretamente a continuidade do serviço público educacional, com impactos negativos no rendimento escolar, na frequência dos alunos e no bem-estar da comunidade escolar.

Sob a perspectiva do interesse público, a contratação mostra-se imprescindível para assegurar o pleno funcionamento das unidades escolares e o cumprimento das atribuições legais da Secretaria Municipal de Educação, garantindo a efetividade das políticas públicas de alimentação escolar e a regularidade do atendimento aos estudantes da rede municipal.

2. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamento: art. 18, § 1º, inciso V - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.

Para atendimento da necessidade identificada, foram analisadas as seguintes alternativas disponíveis no mercado:

- **Aquisição direta por meio de procedimento licitatório**, assegurando competitividade, economicidade, padronização e seleção da proposta mais vantajosa;
- **Utilização de Ata de Registro de Preços vigente**, própria ou de outros entes federativos, desde que compatível com o objeto e observados os requisitos legais;
- **Contratação por dispensa de licitação**, apenas nas hipóteses excepcionais previstas na Lei nº 14.133/2021;

- **Aquisição de gêneros da agricultura familiar**, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e resoluções do FNDE, a ser tratada em procedimento específico;
- **Contratação de fornecimento integrado de merenda escolar**, alternativa considerada menos vantajosa em razão da maior complexidade contratual e custos elevados;
- **Contratações consorciadas**, avaliadas como de baixa aplicabilidade à realidade operacional do Município.

2.1. Justificativa da alternativa escolhida

Após análise técnica e econômica, conclui-se que a realização de **procedimento licitatório próprio** é a solução mais adequada e vantajosa para a aquisição dos gêneros alimentícios, por assegurar ampla competitividade, transparência, segurança jurídica e aderência aos princípios da Lei nº 14.133/2021. A aquisição de gêneros da agricultura familiar será realizada por procedimento específico, em conformidade com a legislação própria do PNAE.

2.2. Metodologia recomendada para estimativa da quantidade da contratação

A estimativa das quantidades baseia-se no **consumo histórico associado ao planejamento nutricional**, metodologia considerada a mais adequada às diretrizes do PNAE e à realidade da rede municipal. Foram considerados os seguintes parâmetros:

- Número estimado de **1.900 alunos**, correspondente ao quantitativo máximo projetado para o exercício, adotado como margem técnica de segurança;
- Dias de utilização de cada item conforme cardápio anual;
- Porção per capita definida pela Equipe de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação;
- Histórico de consumo dos exercícios anteriores;
- Margem técnica para eventos escolares e ajustes operacionais.

2.3. Fórmula aplicada

O total necessário a ser adquirido é calculado através do produto:

PER CAPTA (quantidade do produto consumida por aluno) dos gêneros alimentícios previstos em cardápio
X
NÚMERO DE ALUNOS FAVORECIDOS
X
NÚMERO DE DIAS EM QUE O PRODUTO É UTILIZADO (conforme calendário escolar do ano de 2024, em anexo, com 200 dias letivos)

TOTAL A SER ADQUIRIDO DO PRODUTO

Os quantitativos finais foram ajustados para adequação às embalagens comerciais disponíveis no mercado, mediante arredondamento técnico devidamente justificado.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamento: art. 18, § 1º, inciso III - requisitos da contratação.

A contratação deverá observar um conjunto de requisitos técnicos, operacionais, sanitários e administrativos indispensáveis para assegurar a adequada aquisição e o fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ. Tais requisitos têm como finalidade garantir a qualidade, a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, bem como assegurar regularidade e eficiência no abastecimento.

4.1. Requisitos de Qualidade dos Produtos

Os gêneros alimentícios a serem fornecidos deverão:

- Apresentar-se íntegros, próprios para consumo humano, livres de sujidades, deteriorações, embalagens rasgadas, amassadas ou violadas.
- Possuir prazos de validade adequados, com no mínimo **70% (setenta por cento)** de seu prazo total de validade vigente no momento da entrega.
- Conter rotulagem completa e legível, incluindo informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade, composição, registro no órgão competente e identificação do fabricante.
- Atender rigorosamente às especificações técnicas constantes no Termo de Referência e no cardápio definido pela equipe de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação.

4.2 Requisitos de Regularidade Sanitária e Responsabilidade Técnica

A empresa fornecedora deverá apresentar:

- Apresentação de cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitário para fabricação/produção de gêneros alimentícios;

4.3. Requisitos de Condições de Armazenamento e Transporte

O transporte e a entrega dos produtos deverão:

- Seguir normas específicas de acondicionamento, transporte e higiene conforme a natureza de cada alimento (perecível, refrigerado, congelado ou não perecível).
- Apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitário para fabricação/produção de gêneros alimentícios, conforme art. 31, inciso II, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021.
- Ser realizados em veículos higienizados, devidamente fechados, adequados à conservação da temperatura e protegidos contra contaminação.
- Garantir que os produtos cheguem às unidades escolares preservando sua integridade física, qualidade nutricional e segurança sanitária.
- Para produtos refrigerados e congelados, manter cadeia de frio contínua até o recebimento final.

4.4. Requisitos de Entrega e Logística

A entrega dos gêneros alimentícios deverá:

- Obedecer ao cronograma estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, garantindo regularidade e continuidade no abastecimento.
- Ser realizada diretamente nas Unidades Escolares e no depósito da merenda, conforme especificado na contratação.
- Incluir conferência de qualidade e quantidade no ato do recebimento, com substituição imediata de produtos em desacordo.
- Prever atendimento emergencial em situações de urgência devidamente justificadas.

4.5. Requisitos Administrativos e Documentais

A empresa contratada deverá:

- Atender às exigências legais de habilitação previstas na Lei nº 14.133/2021.
- Apresentar documentação fiscal e trabalhista regular durante toda a vigência contratual.
- Garantir rastreabilidade dos alimentos fornecidos, possibilitando identificação de lotes em caso de necessidade.
- Cumprir integralmente as obrigações contratuais, sujeitando-se às sanções previstas em caso de descumprimento.

4.6. Requisitos de Sustentabilidade e Desenvolvimento Local

Sempre que possível, recomenda-se que a contratação:

- Prioridade para fornecedores locais e regionais;
- Exigência de embalagens recicláveis quando aplicável;
- Observe o incentivo à agricultura familiar, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e resoluções pertinentes do FNDE;
- Priorize produtos sazonais, regionais e de produção local, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico do município e para a redução de impactos ambientais;
- Priorize microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no âmbito local e/ou regional.

Esse conjunto de requisitos assegura que a contratação seja realizada de forma eficiente, segura, transparente e alinhada ao interesse público, garantindo que os estudantes da Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ recebam alimentação adequada, nutritiva e de qualidade.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamento: art. 18, § 1º, inciso VII - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso.

A solução proposta para atendimento da necessidade da Secretaria Municipal de Educação de Cantagalo/RJ consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados à confecção da merenda escolar, estruturada sob a perspectiva do ciclo de vida completo da contratação, compreendendo as etapas de planejamento, aquisição, entrega, consumo e descarte.

Na fase de **planejamento**, a solução fundamenta-se no levantamento do consumo histórico das unidades escolares, no número de alunos matriculados, na previsão de dias letivos e nos cardápios elaborados pela equipe técnica de Nutrição, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Nessa etapa são definidos os quantitativos estimados, as especificações técnicas detalhadas dos produtos, os padrões mínimos de qualidade, as exigências

sanitárias e os critérios de sustentabilidade, garantindo alinhamento entre necessidade real e previsão orçamentária.

Na etapa de **aquisição**, a seleção do fornecedor ocorrerá por meio de procedimento licitatório, assegurando ampla competitividade e observância aos princípios da legalidade, isonomia, economicidade e eficiência. As especificações dos gêneros alimentícios serão objetivas e padronizadas, permitindo julgamento transparente das propostas e garantindo que os produtos ofertados atendam às normas da ANVISA, do MAPA e demais órgãos competentes. Serão exigidos regularidade fiscal, qualificação técnica e cumprimento das boas práticas de armazenamento e transporte de alimentos.

Quanto à fase de **entrega**, o fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme cronograma estabelecido pela Administração, a fim de assegurar abastecimento contínuo e adequado às condições de armazenamento das unidades escolares e do depósito central. O transporte deverá ocorrer em veículos apropriados, higienizados e compatíveis com a natureza dos produtos, especialmente no caso de alimentos perecíveis, refrigerados ou congelados, preservando-se a integridade e a segurança sanitária até o momento do recebimento definitivo.

Na etapa de **consumo**, os gêneros alimentícios serão utilizados na preparação da merenda escolar pelas equipes das unidades, conforme cardápios planejados, assegurando alimentação balanceada, segura e nutricionalmente adequada aos alunos. O controle de estoque e a fiscalização do contrato contribuirão para evitar desperdícios, garantir a rotatividade adequada dos produtos e assegurar que os alimentos sejam consumidos dentro do prazo de validade.

Por fim, na fase de **descarte**, serão observadas práticas ambientalmente responsáveis, incluindo a separação e destinação adequada de resíduos orgânicos e embalagens, em conformidade com a legislação ambiental vigente. Sempre que aplicável, serão estimuladas práticas de redução de desperdício e reaproveitamento, bem como o correto encaminhamento de resíduos recicláveis, contribuindo para minimizar impactos ambientais e promover a sustentabilidade socioambiental da contratação.

Dessa forma, a solução contempla todas as etapas do ciclo de vida da contratação, integrando planejamento técnico, aquisição eficiente, logística adequada, consumo responsável e descarte ambientalmente correto, garantindo não apenas o atendimento da necessidade pública, mas também a observância dos princípios da eficiência, economicidade e sustentabilidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

6. PROVIDÊNCIAS DA ADMINISTRAÇÃO

Fundamento: art. 18, § 1º, inciso X - providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual.

Considerando as especificidades da aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, bem como os requisitos de qualidade, segurança alimentar, logística de entrega e conformidade sanitária que permeiam a presente contratação, a Administração Pública deverá adotar um conjunto de providências prévias à celebração do contrato, de modo a assegurar a seleção adequada do fornecedor, a conformidade com a legislação vigente e a eficiência na execução contratual. Nesse sentido, recomenda-se que a Administração observe providências como a verificação minuciosa da documentação de habilitação apresentada pela empresa vencedora, incluindo licenças sanitárias, alvará de funcionamento, comprovação de regularidade fiscal e

trabalhista e demais documentos exigidos pelas normas aplicáveis. Também se faz necessária a avaliação prévia das condições sanitárias e operacionais do fornecedor, especialmente no tocante às boas práticas de armazenamento, manipulação e transporte dos alimentos, assegurando que a empresa esteja apta a fornecer produtos seguros e adequados ao consumo escolar.

Outra medida essencial é a validação das especificações dos produtos a serem fornecidos, o que pode incluir a análise técnica de amostras representativas, **quando pertinente**, garantindo que os alimentos atendam aos padrões de qualidade, composição, rotulagem e integridade exigidos pelo cardápio e pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A Administração deve ainda alinhar com a empresa contratada o cronograma de entregas, definindo a periodicidade, horários, locais e procedimentos de recebimento, de forma a assegurar o abastecimento contínuo das unidades escolares sem prejuízo às atividades pedagógicas.

Adicionalmente, é recomendável revisar as condições de armazenamento disponíveis nas escolas e no depósito municipal, verificando se os ambientes possuem ventilação, limpeza, refrigeração, capacidade e organização compatíveis com a natureza dos gêneros alimentícios que serão recebidos. A preparação desses espaços contribui diretamente para a preservação da qualidade dos produtos após a entrega. Deverão ser designados formalmente os fiscais técnico e administrativo responsáveis pelo acompanhamento do contrato, garantindo que estejam orientados quanto às rotinas de conferência, registro, comunicação de irregularidades e fiscalização do cumprimento das obrigações assumidas.

Por fim, a Administração deverá confirmar a existência de dotação orçamentária suficiente para suportar a despesa, revisar todas as cláusulas contratuais para assegurar que reflitam fielmente os requisitos e riscos identificados no Estudo Técnico Preliminar e garantir que eventuais garantias exigidas sejam apresentadas antes da assinatura. Essas providências são fundamentais para assegurar que a contratação ocorra de maneira eficiente, segura e alinhada ao interesse público, garantindo a adequada execução dos serviços de alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

7. CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Fundamento: art. 18, § 1º, inciso XI - contratações correlatas e/ou interdependentes.

Considerando as características da aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar e os requisitos de qualidade, segurança alimentar, logística de entrega e adequação sanitária envolvidos nessa contratação, é possível identificar a existência de contratações correlatas e/ou interdependentes que podem se fazer necessárias para assegurar a plena execução da política de alimentação escolar no âmbito da Rede Municipal de Ensino. Tais contratações, embora não componham diretamente o objeto principal, contribuem para a eficiência operacional, o correto armazenamento dos alimentos e o atendimento integral das normas sanitárias aplicáveis.

Entre as possíveis contratações correlatas, destaca-se a necessidade de aquisição de **materiais de limpeza e higienização** destinados às cozinhas e refeitórios escolares, essenciais para a manutenção de padrões adequados de higiene e prevenção de contaminações, aquisição de gás de cozinha, terceirização de serviços de preparo de merenda escolar e limpeza, manutenção das

Assim, embora a presente contratação tenha como objeto principal a aquisição de gêneros alimentícios, sua execução eficiente pode depender de outros serviços e fornecimentos que contribuam para garantir qualidade, segurança, regularidade e integridade em todas as etapas da alimentação escolar.

8. SUSTENTABILIDADE

Fundamento: art. 18, § 1º, inciso XII - descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável

A contratação observará práticas sustentáveis, com incentivo à redução de desperdícios, correta destinação de resíduos, priorização de fornecedores locais quando possível e uso racional de recursos naturais, em consonância com as diretrizes do PNAE e da legislação ambiental.

Considerando tratar-se de aquisição de bens de consumo com baixo impacto ambiental direto, não se identificam impactos ambientais significativos. As medidas mitigadoras limitam-se ao descarte adequado de embalagens conforme legislação municipal.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Fundamento: art. 18, § 1º, inciso IX - demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

A presente contratação tem como finalidade garantir o abastecimento regular, contínuo e de qualidade dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ, produzindo resultados que promovam maior eficiência administrativa, economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

Espera-se, em primeiro lugar, alcançar **elevada economicidade**, por meio de processo licitatório que assegure a seleção da proposta mais vantajosa, com preços compatíveis com as condições de mercado e adequados às necessidades nutricionais da Rede Municipal de Ensino. A consolidação da demanda em uma única contratação permite ganhos de escala, reduz custos unitários e evita aquisições fragmentadas, contribuindo para o uso racional dos recursos públicos.

Um resultado especialmente relevante é o fortalecimento da **economia local e regional**, tendo em vista que, nos termos da legislação vigente, será dada **prioridade às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) sediadas no âmbito local e regional**, sempre que atendidas as condições de competitividade e conformidade técnica exigidas no edital. Tal medida contribui para o desenvolvimento econômico sustentável do município, incentiva a geração de emprego e renda e reduz impactos ambientais associados ao transporte de longas distâncias, fortalecendo cadeias produtivas mais curtas e eficientes.

Do ponto de vista da gestão, a contratação contribuirá para o **melhor aproveitamento dos recursos humanos**, reduzindo retrabalhos, demandas emergenciais e processos repetitivos de aquisição. O planejamento unificado e o fornecimento regular permitem que as equipes das unidades escolares concentrem seus esforços em atividades pedagógicas e de manipulação segura dos alimentos, otimizando a rotina de trabalho e reduzindo a sobrecarga operacional.

Em relação aos **recursos materiais**, a contratação permitirá maior racionalização dos espaços de armazenamento, tanto no depósito central quanto nas escolas, possibilitando organização adequada dos estoques, melhor conservação dos alimentos e redução de perdas e desperdícios. O fornecimento programado evita acúmulo desnecessário e melhora a eficiência no uso de freezers, geladeiras e áreas de estocagem.

No âmbito dos **recursos financeiros**, a contratação planejada conferirá maior previsibilidade e controle da execução orçamentária, evitando despesas decorrentes de compras emergenciais, preços elevados por urgência e operações fragmentadas de aquisição. A regularidade das entregas e a transparência dos pagamentos contribuem para o equilíbrio fiscal e para uma gestão financeira mais estável e eficiente.

Por fim, espera-se a **melhoria da qualidade do serviço de alimentação escolar**, assegurando oferta constante de alimentos nutritivos, seguros e adequados às necessidades dos estudantes. A combinação de planejamento, eficiência administrativa e apoio à economia local possibilita a efetividade da política pública de alimentação escolar, garantindo que a Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ seja atendida com regularidade, qualidade e responsabilidade social.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Fundamento: art. 18, § 1º, inciso VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação.

A estimativa de preços para a aquisição dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar foi elaborada com base em pesquisa realizada no sistema Banco de Preços, o qual consolida dados provenientes de diversas fontes governamentais de compras públicas. Para cada item foram utilizados os valores constantes das médias das propostas finais homologadas em processos licitatórios recentes, devidamente registrados no relatório consultado, cuja autenticidade é comprovada conforme certificado do próprio sistema.

Os preços selecionados refletem a média dos valores obtidos para itens equivalentes, respeitando unidade de medida, especificação e características compatíveis com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

Reconhece-se, entretanto, que tais estimativas estão sujeitas a limitações decorrentes da variação geográfica dos preços, sazonalidade dos alimentos, diferenças entre especificações adotadas pelos órgãos pesquisados e eventuais distorções associadas aos quantitativos contratados. Dessa forma, embora tecnicamente fundamentada, a estimativa apresentada deve ser interpretada como parâmetro orientativo para a fase de planejamento, podendo os valores finais ajustar-se à dinâmica competitiva do certame.

10.1. Tabela de Preços Referenciais dos Itens Pesquisados

(Fontes: Banco de Preço.pdf)

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	U/C	QUANTIDADE ESTIMADA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
01	Abóbora madura - com peso mínimo de 3kg a unidade.	KG	1.500	R\$ 6,46	R\$ 9.690,00
	Abacate - alimento in natura de primeira qualidade, fruto arredondado, firme, sadio e limpo, isento de parasitas, impurezas, umidade excessiva,				

02	odores ou sabores estranhos. Possui casca íntegra, que pode variar do verde ao vermelho-escuro, conforme a variedade, sem rachaduras, manchas, cortes ou sinais de deterioração. A polpa deve ser consistente, própria para consumo, com aroma e sabor característicos. O produto deve ser fresco, recém-colhido, de boa aparência e acondicionado em caixas plásticas higienizadas, limpas e íntegras, adequadas ao transporte e à conservação. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	KG	350	R\$ 12,24	R\$ 4.284,00
03	Aipin - alimento in natura de primeira qualidade, sem fungos, rachaduras ou danos, com casca lisa e aparência fresca. As raízes devem estar inteiras, limpas, firmes e sadias, isentas de parasitas, impurezas, umidade excessiva, odores ou sabores estranhos. O produto deve ser recém-colhido, apresentar textura consistente e cor característica da variedade, com cortes uniformes de tamanho médio e padrão regular. Deve ser acondicionado em caixas plásticas higienizadas, limpas e íntegras, adequadas ao transporte e à conservação do alimento. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	KG	600	R\$ 5,17	R\$ 3.102,00
04	Alho - extra, branco ou roxo in natura - pacote com 10kg.	KG	600	R\$ 33,93	R\$ 20.358,00
05	Amido de milho tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, acondicionado em embalagem atóxica, contendo 200g. Embalagem apresentando lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	30	R\$ 5,03	R\$ 150,90

06	Arroz agulhinha 5kg tipo 1 grupo beneficiado, sub grupo polido, tipo 1, classe longo fino, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade recomendada de 14%, obedecendo os limites máximos de tolerância de impurezas – validade mínima de 12 meses, a contar da data da entrega.	UM	3.400	R\$ 24,96	R\$ 84.864,00
07	Aveia em flocos finos. 100% natural, sem aditivos ou conservantes. Acondicionada em embalagem atóxica, contendo 160g a 170g. Embalagem com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UN	300	R\$ 3,96	R\$ 1.188,00
08	Azeite de oliva extra virgem 100% puro azeite, máximo de 0,8% de acidez. Acondicionado em garrafa de vidro, contendo 500 ml. Garrafa com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	300	R\$ 45,27	R\$ 13.581,00
09	Açúcar Cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca. Embalagem de 5 kg em polietileno, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da anvisa/ms. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UN	300	R\$ 19,31	R\$ 5.793,00
	Banana prata destinada ao consumo, in natura devendo se apresentar fresca, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o				

10	transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e uniforme, não deve estar totalmente madura (aparência esverdeada).	KG	5.000	R\$ 7,01	R\$ 35.050,00
11	Banana d'água - destinada ao consumo, in natura devendo se apresentar fresca, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e uniforme, não deve estar totalmente madura (aparência esverdeada).	KG	3.000	R\$ 6,53	R\$ 19.590,00
12	Batata doce. - Legumes in natura, tipo batata doce, espécie amarela/rosada destinado ao consumo devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	350	R\$ 6,24	R\$ 2.184,00
13	Batata inglesa - de primeira qualidade, nova, tamanho	KG	3.500	R\$ 7,81	R\$ 27.335,00

	médio, com casca sã, sem rupturas.				
14	Beterraba - de primeira qualidade, tamanho médio a grande, com casca lisa, sem indício de germinação, isenta de sujidade e objetos estranhos.	KG	250	R\$ 6,78	R\$ 1.695,00
15	Biscoito água de gergelim biscoito salgado, tipo cream cracker, água gergelim, sem adição de açúcar, de textura crocante, com sabor, cor e odor característicos. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 240g. Embalagem com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UN	3.500	R\$ 8,90	R\$ 31.150,00
16	Biscoito salgado de polvilho. Em embalagem de 200g no mínimo, contendo a descrição das características do produto. À base de polvilho azedo, gordura vegetal, ovos e sal refinado. Não contém glúten. Produzidos a partir de matéria prima de qualidade, embalagem de material atóxico e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA, constando data de fabricação e prazo de validade. No ato da entrega, o produto deverá ter validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega.	UN	7.500	R\$ 13,84	R\$ 103.800,00
17	Bolo de banana confeccionado com farinha integral, uva passas, sem adição de açúcar, bolo plano em forma de alumínio retangular, com validade mínima de 05 dias.	KG	900	R\$ 26,07	R\$ 23.463,00
18	Bolo de banana confeccionado com farinha integral, cacau 100% e uvas passas, sem adição de açúcar, bolo plano em forma de alumínio retangular, com validade mínima de 05 dias.	KG	900	R\$ 26,40	R\$ 23.760,00

19	Canjição - canjica branca milho branco para preparo de canjição, acondicionado em embalagem atóxica, transparente, com identificação (rótulo), contendo 500 gr. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UN	200	R\$ 5,06	R\$ 1.012,00
20	Canjiquinha amarela canjica de milho amarelo, triturado, acondicionado em embalagem atóxica, transparente, com identificação (rótulo), contendo 1kg. Validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega	KG	300	R\$ 6,84	R\$ 2.052,00
21	Carne moída - sem osso. Carne bovina moído tipo patinho, sem osso, isenta de pelanca, excesso de gordura, cartilagem e sem nervos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Devendo apresentar coloração vermelho - vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Acondicionada em embalagem atóxica, transparente e resistente, à vácuo, com especificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Congelada, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem de 1 kg.	KG	3.000	R\$ 48,65	R\$ 145.950,00
	Carne picada - sem osso carne bovina picado tipo patinho, sem osso, isenta de pelanca, excesso de gordura, cartilagem e sem nervos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Devendo apresentar coloração vermelho - vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Acondicionada				

22	em embalagem atóxica, transparente e resistente, à vácuo, com especificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, Carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Congelada, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem de 1 kg.	KG	7.500	R\$ 46,80	R\$ 351.000,00
23	Cebola - extra. Sem rama, fresca compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica sem perfurações e cortes, sem manchas com tamanho e coloração uniforme, isenta de sujidades parasitas e larvas.	KG	800	R\$ 7,58	R\$ 6.064,00
24	Cenoura extra. Especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme devendo ser graúda	KG	900	R\$ 7,91	R\$ 7.119,00
25	Chocolate em pó cacau em pó, solúvel, sem açúcar, 100% cacau. Deve conter acima de 4g de fibra na porção de 20g, possuir data de fabricação e validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 1 kg.	KG	200	R\$ 68,06	R\$ 13.612,00
26	Chuchu extra. De primeira qualidade, novo, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas.	KG	500	R\$ 5,16	R\$ 2.580,00
27	Extrato de tomate concentrado. Ingrediente; tomate, açúcar e sal. Não contém glúten. Embalagem em sachê de no mínimo 300 gramas. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UN	4.000	R\$ 3,07	R\$ 12.280,00
28	Farinha de mandioca. Torrada, acondicionada em embalagem	KG	500	R\$ 5,58	R\$ 2.790,00

	atóxica, transparente, contendo 1 kg, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.				
29	Farinha de trigo com fermento. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, contendo a descrição das características do produto, embalagem de 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega	KG	50	R\$ 5,61	R\$ 280,50
30	Feijão preto - tipo 1 - safra nova grãos inteiros. Acondicionado em embalagem atóxica, transparente, contendo 1 kg, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06(seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	2.000	R\$ 8,17	R\$ 16.340,00
31	Fígado bovino - congelado, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica de 1kg.	KG	700	R\$ 15,46	R\$ 10.822,00
32	Filé de tilápia filé de peixe nacional, tipo filé de tilápia. Limpo, sadio, congelado íntegro, eviscerado, sem pele/espinhas, apresentando aparência firme, elástica, cor branca rosada, odor característico. Isento de vestígios de descongelamento. Acondicionado em embalagem atóxica, transparente e resistente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. perda no degelo de máximo 20%.	KG	4.000	R\$ 35,50	R\$ 142.000,00
	Fórmula Infantil em pó – fórmula infantil em pó destinada a lactentes de 6 a 12 meses, enriquecida com LC-PUFAs				

33	(DHA e ARA), nucleotídeos, prebióticos, vitaminas e minerais essenciais, isenta de sacarose. Embalagem com 800 g. O produto deve atender integralmente às exigências da ANVISA, possuir registro sanitário válido, estar em conformidade com as normas de segurança alimentar e qualidade vigentes, e apresentar prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação.	UN	80	R\$ 47,65	R\$ 3.812,00
34	Fubá de milho, amarelo, obtido pela moagem de grãos de milhoãos e maduros. Pó fino, isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 1 kg, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega	KG	350	R\$ 6,31	R\$ 2.208,50
35	Inhame extra. De primeira qualidade, novo, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas.	KG	750	R\$ 10,63	R\$ 7.972,50
36	logurte sabor natural, integral, sem adição de açúcar e adoçantes com 2 ingredientes (leite e fermento lácteo), de consistência cremosa. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 160g-200g, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 30 (trinta) dias, a contar da data de entrega.	UN	2.000	R\$ 6,24	R\$ 12.480,00
37	logurte - integral, com polpa de fruta sabor morango. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 160g-200g, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 30 (trinta) dias, a contar da data	UN	23.000	R\$ 4,91	R\$ 112.930,00

	de entrega.				
38	Laranja lima destinado ao consumo, in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	KG	8.000	R\$ 9,18	R\$ 73.440,00
39	Laranja seleta destinado ao consumo, in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes. sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	KG	3.000	R\$ 9,02	R\$ 27.060,00
40	Leite condensado preparado com leite fluido, acondicionado em embalagem tipo tetra pack, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade, contendo 200gr. Prazo mínimo de validade de 6 meses, a contar da data de entrega.	UN	100	R\$ 6,53	R\$ 653,00

41	Leite de coco para uso culinário, de origem vegetal, sem açúcar, acondicionado em embalagem de 500 ml. Validade de 6 meses, a contar da data de entrega	UN	80	R\$ 6,77	R\$ 541,60
42	Leite integral UHT leite de vaca - UHT, integral, esterilizado, acondicionado em embalagem tetra pak, com identificação do produto, lote, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade, registro no órgão competente, contendo 1 litro. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega.	UN	15.600	R\$ 6,29	R\$ 98.124,00
43	Leite integral uht sem lactose, obtido a partir de leite de vaca integral submetido ao processo de ultra-pasteurização com adição de enzima lactase para quebra, da lactose, apresentando teor da gordura conforme legislação vigente, cor, sabor e odor característicos, isento de grumos, sedimentos ou qualquer alteração, embalado de forma íntegra e segura. Acondicionado em embalagem tetra pak, com identificação do produto, lote, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade, registro no órgão competente, contendo 1 litro. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega.	UN	240	R\$ 6,33	R\$1.519,20
44	Maça nacional in natura extra, tamanho médio, casca sem avarias e sujidades, com grau de maturação adequado ao consumo.	kg	5.000	R\$ 9,91	R\$ 49.550,00
45	Macarrão espaguete pct c/ 500 g. Massa preparada com ovos, nº 8 ou 9, acondicionada em embalagem mínima de 500gr, contendo a descrição das características do produto.	UN	1.200	R\$ 4,18	R\$ 5.016,00

	Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.				
46	Macarrão tipo parafuso massa preparada com ovos, acondicionada em embalagem mínima de 500 gr, contendo a descrição das características do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UN	600	R\$ 4,07	R\$ 2.442,00
47	Macarrão padre nosso com ovos, pacote com 500 gramas, contendo a descrição das características do produto e validade mínima de 6 meses. Ingredientes: trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma.	UN	60	R\$ 3,48	R\$ 208,80
48	Mamão formosa. Destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos.	KG	1.200	R\$ 10,79	R\$ 12.948,00
49	Manteiga com sal produto de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80 % de lipídeos. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA, contendo 200 g. Validade	UN	900	R\$ 6,28	R\$ 5.652,00

	mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega.				
50	Manteiga sem sal, produto de primeira qualidade, classificado como extra, SEM ADIÇÃO DE SAL, com teor mínimo de lipídios de 80%, acondicionado em embalagem que contenha informações obrigatórias, incluindo lote, fabricante e prazo de validade, garantindo a integridade do produto e validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	UN	50	R\$ 9,52	R\$ 476,00
51	Melancia in natura extra com grau de maturação adequado ao consumo, casca firme, isenta de avarias, polpa firme e de coloração vermelha, com aparência fresca e macia. Com peso variando de 06 a 08 kg a unidade.	KG	3.000	R\$ 5,61	R\$ 16.830,00
52	Milho para pipoca embalados em plástico atóxico de 500 gr., transparente e incolor, termo selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UN	80	R\$ 3,28	R\$ 262,40
53	Milho verde - em conserva, em grão, água e sal, não contendo glúten, embalagem em sachê contendo peso drenado mínimo de 170g. Validade mínima de 24 meses, a contar da data de entrega.	UN	400	R\$ 4,30	R\$ 1.720,00
54	Óleo de soja vegetal envasado em garrafa plástica resistente e transparente, contendo 900 ml, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de Validade. Validade mínima de	UN	2.600	R\$ 9,09	R\$ 23.634,00

	10 (dez) meses, a contar da data de entrega.				
55	Ovos brancos, características técnicas: ovos de galinha tipo grande, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega.	DZ	4.000	R\$ 7,49	R\$ 29.960,00
56	Pão brioche de Fubá produto de panificação, do tipo brioche, elaborado com fubá e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, com textura macia, miolo uniforme e coloração dourada, isento de contaminantes químicos e microrganismos patogênicos, acondicionado em embalagem apropriada que garanta conservação, integridade e higiene, com peso líquido especificado em kg, com prazo de validade de no máximo 7 dias, conforme normas sanitárias vigentes e condições adequadas de armazenamento e transporte. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade.	KG	900	R\$ 22,16	R\$ 19.944,00
57	Pão careca a base de farinha de trigo refinada e manteiga, tipo semidoce, tipo adicional bisnaga, careca/seda. Unidades com peso mínimo de 50g. Validade de 15 dias, A contar da data de entrega.	KG	2.000	R\$ 21,29	R\$ 42.580,00
	Pão de batata produto embalado, com peso individual de 50 g, elaborado com ingredientes próprios ao produto, apresentando superfície lisa e macia, miolo consistente, sem ser quebradiço, esburacado ou conter partes cruas. Deve				

58	possuir sabor e aroma característicos e estar livre de bolores e odores estranhos. A embalagem deve conter rótulo com lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade, garantindo prazo de validade de até 7 dias. A data de fabricação deverá ser recente no ato da entrega, assegurando a qualidade e a integridade do produto.	KG	65	R\$ 27,27	R\$ 1.772,55
59	Pão francês, peso médio 30 g, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico, sem adição de açúcar, sem aditivos químicos. Deverá ser acondicionado em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente, com identificação dos ingredientes e data de fabricação, de forma que o produto seja entregue íntegro e fresco.	KG	40	R\$ 17,72	R\$ 708,80
60	Pão francês, peso médio 50 g, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico, sem adição de açúcar, sem aditivos químicos. Deverá ser acondicionado em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente, com identificação dos ingredientes e data de fabricação, de forma que o produto seja entregue íntegro e fresco	KG	1.000	R\$ 17,71	R\$ 17.710,00
61	Peito de frango sem osso, sem hormônio, congelado. Proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Isento de vestígios de descongelamento. Acondicionado em embalagem original atóxica, com especificação do produto, peso, prazo de validade e carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data da embalagem. Validade mínima	KG	3.000	R\$ 23,55	R\$ 70.650,00

	de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.				
62	Pepino fruto do pepineiro. As verduras são longas, casca verde clara com estrias e manchas escuras, polpa de cor clara e sabor suave.	KG	350	R\$ 5,77	R\$ 2.019,50
63	Pera Francesa macia. De primeira qualidade. Deverá ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200 gr por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	200	R\$ 12,55	R\$ 2.510,00
64	Pó de café torrado e moído. Café torrado e moído do tipo superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: marcas de referência: café pelé superior, melitta especial ou equivalente. Espécie: 100% de café arábica. Bebida (sabor): do tipo intenso, bebida dura para melhor; embalagem: tipo alto vácuo ou vácuo puro em pacotes de 500 gramas; aspecto: grãos de café dos tipos 2 a 6, da cob - classificação; características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de disco agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo médio moderadamente escuro e médio claro; características químicas (exigidas para cada g/100g): 1. Umidade em 5% no máximo; 2. Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 3. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no	UN	1.000	R\$ 31,06	R\$ 31.060,00

	máximo; 4. Cafeína em 0,7 no mínimo; 5. Extrato etéreo em 8,0%; no mínimo. Características organolépticas: 1. Aroma característico; 2. Acidez baixa a moderada; 3. Amargor moderado; 4. Sabor característico e equilibrado; 5. Livres de sabor fermentado, mofado e de terra; 6. Baixa adstringência; 7. Razoavelmente encorpado; 8. Qualidade global maior que 6,00 pontos da escala sensorial, de bom a muito bom. Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual da quantidade de pva e defeitos de até 10% por quilo de café, desde que não apresente gosto acentuado. • deverá constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade, que deverá ser de, no mínimo, 12 (doze) meses; • no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação.				
65	Queijo minas frescal, conservação 0 à 10° c, acondicionado em embalagem original, com etiqueta impressa na embalagem identificando o peso do produto, data de fabricação e data de validade. Validade de até 15 a 20 dias a partir Da data de entrega.	KG	750	R\$ 39,98	R\$ 29.985,00
66	Queijo muçarela - fatiado. Sendo cada individualmente acondicionado em embalagem plástica original, com fatia de 30g, contendo a descrição das características do produto.	KG	300	R\$ 39,32	R\$ 11.796,00
67	Rosquinha salgada farinha integral, farinha especial, melhorada, com sal e fermento. validade máxima de 30 dias. embalagem com 200 g.	UN	6.250	R\$ 12,27	R\$ 76.687,50

68	Repolho verde, hortaliça folhosa, de coloração verde. Devendo se apresentar fresco, aroma, cor e sabor próprios da variedade, conservando-se em condições adequadas para transporte e o consumo imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície ou aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	KG	250	R\$ 6,05	R\$ 1.512,50
69	Sal - tipo extra, iodado, refinado, acondicionado em saco plástico de 1 kg, contendo a descrição das características do produto. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	KG	800	R\$ 2,45	R\$ 1.960,00
70	Sobrecoxa de frango cortada em pedaços. O produto deverá ser obtido a partir de aves sadias, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate. Corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Aspecto: próprio; cor: própria, sem manchas pardacentas e esverdeadas; odor: próprio; sabor: próprio. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária: o produto deverá estar congelado em sacos de 1 kg, resistentes ao congelamento. Embalagem sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulos ou sinais de descongelamento. Embalagem secundária: caixa de papelão	KG	7.000	R\$ 13,56	R\$ 94.920,00

	reforçadas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.				
71	Tomate extra a com casca sã, sem rupturas	KG	3.000	R\$ 7,59	R\$ 22.770,00
72	Uva passa preta sem semente, 100% natural, fruta desidratada, aplicação alimentar, embalagem em material atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade, quantidade do produto, número no registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega do produto.	KG	150	R\$18,79	R\$ 2.818,50
73	Vagem extra in natura.	KG	250	R\$ 8,25	R\$ 2.062,50
74	Vinagre de maçã acondicionado em embalagem de 750ml, contendo a descrição das características do produto. Validade de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UN	250	R\$ 7,21	R\$ 1.802,50
TOTAL					R\$ 2.049.648,75

A estimativa do valor da contratação foi elaborada considerando os quantitativos estimados de gêneros alimentícios necessários à confecção da Alimentação Escolar da rede municipal de ensino de Cantagalo/RJ e pesquisa realizada no Banco de Preços totalizando R\$ 2.049.648,75 (dois milhões, quarenta e nove mil, seiscentos e quarenta e oito reais e setenta e cinco centavos).

10.2. MEMÓRIA DE CÁLCULO

A metodologia adotada para definição do preço estimado seguiu os parâmetros da **IN SEGES nº 58/2022**, permitindo estimativa adequada e segura do valor da contratação, conforme prática do próprio Banco de Preços, considerando:

A estimativa de preços apresentada baseia-se exclusivamente nos dados obtidos no Banco de Preços, o qual compila informações de contratações realizadas por diversos entes federativos.

Embora se trate de ferramenta amplamente utilizada pela Administração Pública, algumas limitações metodológicas devem ser consideradas na análise dos resultados:

- **Variação temporal dos preços:** alguns registros podem ter sido obtidos em períodos diferentes, sujeitos a flutuações de mercado e sazonalidade, especialmente no caso de hortifrutigranjeiros.
- **Diferenças regionais:** os valores refletem contratações de diferentes estados e municípios, podendo não representar integralmente o comportamento de preços da região de Cantagalo/RJ.
- **Especificações distintas:** apesar da curadoria da plataforma, podem existir pequenas variações entre marcas, qualidade, apresentação do produto ou unidade de fornecimento.
- **Ausência de verificação direta com fornecedores locais:** a pesquisa não contempla cotações diretas com microempresas e empresas de pequeno porte da região, que podem apresentar preços mais competitivos ou condições diferenciadas de entrega.
- **Limitações intrínsecas do banco de dados:** como o relatório é gerado a partir de registros administrativos, eventuais inconsistências, valores atípicos ou ausências de informações podem influenciar as médias.

11. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO

Fundamento: art. 18, § 1º, inciso VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação. Apontar o número de Termos de Referência a serem criados e tipo de adjudicação.

A Administração deve avaliar a possibilidade de parcelamento do objeto, sempre que técnica e economicamente viável, com vistas à ampliação da competitividade, à obtenção da proposta mais vantajosa e ao atendimento do interesse público.

No caso da presente contratação, verifica-se que o **parcelamento material do objeto** mostra-se a solução mais adequada, uma vez que os gêneros alimentícios a serem adquiridos possuem naturezas distintas, diferentes formas de acondicionamento, prazos de validade variados e exigências logísticas específicas, especialmente no que se refere a alimentos perecíveis, não perecíveis, refrigerados e in natura.

O parcelamento material por grupos ou itens permite maior especialização dos fornecedores, facilita a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, inclusive aquelas sediadas no âmbito local e regional, e contribui para a obtenção de preços mais competitivos, sem prejuízo da padronização e da qualidade exigidas para a merenda escolar.

Além disso, o parcelamento material favorece o planejamento do abastecimento, reduz riscos de descontinuidade no fornecimento e possibilita maior controle da execução contratual, uma vez que eventuais falhas no fornecimento de determinado item ou grupo não comprometem integralmente a execução do objeto. Dessa forma, tal medida atende aos princípios da eficiência, economicidade e segurança do fornecimento.

Paralelamente, entende-se como adequada a adoção do **parcelamento formal do objeto**, por meio de entregas parceladas ao longo da vigência contratual, considerando que os gêneros alimentícios destinam-se ao consumo contínuo e diário nas unidades escolares. O fornecimento parcelado, conforme cronograma previamente definido, permite o adequado controle de estoques, evita o acúmulo excessivo de produtos, reduz perdas por vencimento ou deterioração e assegura a preservação das características nutricionais e sanitárias dos alimentos.

O parcelamento formal também possibilita melhor gestão dos recursos financeiros, ao alinhar os desembolsos à efetiva necessidade de consumo, garantindo maior previsibilidade orçamentária e evitando impactos negativos no fluxo financeiro da Administração. Ademais, essa forma de execução é compatível com a capacidade de armazenamento das unidades escolares e do depósito municipal, contribuindo para a eficiência logística e operacional.

Diante do exposto, conclui-se que a adoção conjunta do **parcelamento material**, mediante divisão do objeto em itens ou grupos homogêneos, e do **parcelamento formal**, com entregas periódicas ao longo do contrato, representa a solução mais adequada sob os aspectos técnico, econômico e operacional, promovendo maior competitividade, eficiência na execução contratual e atendimento contínuo das necessidades das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ

12. FORMA DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR

A forma de seleção do fornecedor escolhida é considerada **a mais adequada** para atender à presente contratação, sendo adotada a **modalidade Pregão Eletrônico**, na forma da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bem e serviço comum, com especificações técnicas objetivas, padronizadas e amplamente disponíveis no mercado.

Além disso, a adoção dessa forma de seleção favorece a ampliação da competitividade, possibilitando a participação de um maior número de fornecedores, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no âmbito local e regional, em consonância com a legislação vigente. Tal característica contribui para a obtenção de preços mais vantajosos, estimula o desenvolvimento econômico local e reduz riscos de desabastecimento.

Outro aspecto relevante é a adequação da forma de seleção à necessidade de fornecimento contínuo e parcelado dos gêneros alimentícios, permitindo que as condições de entrega, qualidade, logística e conformidade sanitária sejam claramente estabelecidas e fiscalizadas ao longo da execução contratual. A previsibilidade e a transparência do procedimento licitatório também reduzem riscos de questionamentos e fortalecem a segurança jurídica da contratação.

Portanto, a utilização do **Pregão Eletrônico** como forma de seleção do fornecedor está em conformidade com os arts. 28, 29 e 32 da Lei nº 14.133/2021, sendo o procedimento mais apropriado para garantir o atendimento das necessidades da Administração e o uso responsável dos recursos públicos.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Fundamento: art. 18, § 1º, inciso XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. Fundamento: art. 6º, XX - estudo técnico preliminar: documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

Diante das análises realizadas ao longo do presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação proposta é **viável, adequada e necessária** para o atendimento da demanda a que se destina, estando plenamente alinhada ao interesse público e às disposições da Lei nº 14.133/2021.

A necessidade da contratação encontra-se devidamente caracterizada, uma vez que a aquisição de gêneros alimentícios é essencial para garantir o fornecimento regular da merenda escolar aos alunos das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ, constituindo-se em política

pública indispensável à promoção da saúde, do bem-estar e do adequado desenvolvimento dos estudantes, além de contribuir diretamente para a permanência e o rendimento escolar. A ausência dessa contratação comprometeria a continuidade do serviço público educacional e o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O levantamento de mercado realizado demonstrou que os gêneros alimentícios necessários são amplamente disponíveis no mercado, com diversidade de fornecedores aptos a atender às especificações técnicas, sanitárias e logísticas exigidas. Verificou-se que a estrutura do mercado permite ampla competitividade, inclusive com a participação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no âmbito local e regional, o que reforça a vantagem da contratação.

Quanto à descrição da solução escolhida, constatou-se que a aquisição dos gêneros alimentícios, com especificações claras de qualidade, segurança sanitária, logística de entrega e parcelamento do fornecimento, atende de forma adequada às necessidades identificadas. A solução proposta possibilita o abastecimento contínuo das unidades escolares, o controle eficiente dos estoques, a redução de perdas e desperdícios e o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, além de incorporar práticas de sustentabilidade socioambiental compatíveis com o objeto.

Considerando, portanto, a compatibilidade entre a necessidade identificada, as alternativas existentes no mercado e a solução selecionada, bem como a adequação da forma de seleção do fornecedor, do parcelamento do objeto e da estimativa de preços, conclui-se que a contratação apresenta **viabilidade técnica, econômica e administrativa**, revelando-se apta a atender de maneira eficiente, contínua e segura a demanda de alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ.

Dessa forma, manifesta-se posicionamento **favorável à continuidade do processo de contratação**, recomendando-se o prosseguimento para a fase de elaboração do Termo de Referência e demais atos subsequentes, em consonância com o planejamento realizado neste Estudo Técnico Preliminar.

Cantagalo, 29 de dezembro de 2025.

Rosy Paula Coelho do Couto
Matrícula: 295081/1
CPF: 035.201.777-57

Fabianna Molin Pacheco
Secretária Municipal de Educação
Matrícula: 5186

Setor de Licitações

Anexo II

Processo Administrativo nº 062/2026
Ata de Registro de Preços nº **XX/XXXX**

O MUNICÍPIO DE CANTAGALO, pela **<Órgão / Unidade>**, com sede na **<Endereço órgão/unidade>**, neste ato representada pelo(a) **<cargo e nome>**, portador da Identidade Funcional nº **<nº matrícula>**, considerando o resultado da licitação nº **<nº /ano da licitação>**, publicada no **<local publicação>** **<data publicação>** para REGISTRO DE PREÇOS, processo administrativo nº **<nº processo>**, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital de licitação nº **<nº edital/ano>**, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 4.131, de 20 de março de 2024, e nos demais normativos municipais aplicáveis, todos disponíveis no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual objeto a aquisição de gêneros alimentícios, de natureza bem comum, destinados à confecção da alimentação escolar a ser fornecida aos alunos das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ, conforme especificado(s) no(s) item(ns) <itens> do Termo de Referência, anexo do [edital de Licitação nº 90017/2026] 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 de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor: (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)				
	Especificação	Marca	U/C	Quantidade	Valor Unitário

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

3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

3.1. O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal de Educação.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

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 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

Setor de Licitações

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.

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

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

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

5.1.2. 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.

5.1.3. 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.

Setor de Licitações

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, 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, 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 PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

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

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 poderá ser assinada por meio de assinatura digital;.

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 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.

Setor de Licitações

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 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.

Setor de Licitações

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

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

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

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

7.2.2. Na 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.

Setor de Licitações

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 4.131, de 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 artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

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

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, 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

Setor de Licitações

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 4.131, de 2024.

10. DAS PENALIDADES

10.1. A inexecução total ou parcial, execução imperfeita, mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração nos termos do art. 155, da Lei n.º 14.133/2021, sujeita o contratado, sem prejuízo da responsabilidade civil, administrativa ou criminal que couber, assegurado o contraditório e a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:

10.1.1. advertência pela inexecução parcial do contrato;

10.1.2. multa moratória de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) sobre o valor da parcela em atraso que será convertida em compensatória nos casos de rescisão por culpa do contratado;

10.1.3. multa de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total da ata, aplicada de acordo com a gravidade da infração, exceto nos casos de rescisão por culpa do contratante. Nas reincidências específicas, a multa corresponderá ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta, observando-se sempre o limite de 30% (trinta por cento);

10.1.4. multa de 30% (trinta por cento) do valor total da ata em caso de cancelamento do registro por culpa do contratado;

10.1.5. impedimento de licitar e contratar com a Administração Municipal pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

10.1.6. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo mínimo de 3 (três) e máximo de 6 (seis) anos.

10.1.7. 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. A imposição de multa igual ou inferior a 5% do valor da ata e a aplicação da sanção de advertência pode ser levada a efeito pelo fiscal do contrato que deverá providenciar a notificação da contratada observado o prazo de defesa de 15 (quinze) dias úteis.

10.3. Nos demais casos, a sanção deve ser imposta pela autoridade máxima do órgão gerenciador, devendo ser instituída comissão para apuração nos casos de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade.

10.4. As sanções previstas nas alíneas 10.1.1, 10.1.5 e 10.1.6 podem ser cumulativamente aplicadas com as sanções pecuniárias.

10.5. Os valores das multas serão deduzidos dos eventuais créditos contratuais do compromitente, devendo em caso de saldo ser retida a garantia de execução contratual ofertada, ensejando ainda a inscrição em dívida ativa para cobrança judicial em caso de insuficiência das referidas quantias.

10.6. A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de cancelamento do registro nem tampouco afasta o dever do compromitente de reparação integral dos danos causados à Administração.

10.7. Os prazos das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade, assim como a delimitação do quantum das sanções pecuniárias observarão as diretrizes fixadas no art. 156, parágrafo 1º, da Lei n.º 14.133/2021.

Setor de Licitações

10.8. A notificação do compromitente dar-se-á por qualquer meio que assegure a certeza de ciência, admitindo-se publicação em edital em caso de retorno negativo de aviso de recebimento ou de comunicação eletrônica.

10.9. A prática de ato tipificado na Lei n.º 12.846/13 será apurada em autos próprios, observado o procedimento do referido diploma legal, inclusive, nos casos em que os referidos atos também se enquadrarem nas infrações descritas na Lei n.º 14.133/2021.

10.10. As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas ao contratado ou de perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando não comportarem cobrança amigável, serão inscritos em dívida ativa e cobrados judicialmente, caso sejam superiores à garantia prestada ou aos créditos que o contratado tenha em face do MUNICÍPIO.

10.11. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

Cantagalo, [dia] de [mês] de 2026.

Representante legal do órgão gerenciador

representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Setor de Licitações

Anexo

Cadastro Reserva

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

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

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

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

Setor de Licitações

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº **XX/XXXX**

ANEXO III
CONTRATO ORIUNDO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

CONTRATO Nº xx/2026.

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA DECORRENTE DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM <ÓRGÃO/ENTIDADE> E A EMPRESA <RAZÃO SOCIAL DA SOCIEDADE EMPRESÁRIA> PARA O FIM EXPRESSO NAS CLÁUSULAS QUE O INTEGRAM.

Aos dias **[dia]** do mês de **[mês]** do ano de **[ano]**, na **[endereço do órgão contratante]**, o MUNICÍPIO DE CANTAGALO, por meio do **[órgão da Administração Direta]**, ou a(o) **[entidade da Administração Indireta]**, a seguir denominado CONTRATANTE, representado pelo **[autoridade administrativa competente para firmar o contrato]**, e a **[nome da sociedade empresaria contratada]**, estabelecida na **[endereço da sociedade CONTRATADA]**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ sob o nº **[nº CNPJ]**, a seguir denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por **[representante da sociedade CONTRATADA]**, tendo em vista o que consta no Processo nº **[nº processo]** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e pelos preceitos de direito público, aplicando-se lhe supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Ata de Registro de Preços nº **<nº ata registro de preços>** - Pregão Eletrônico nº 90017/2026, Processo Administrativo nº **<nº processo administrativo>**, mediante as seguintes cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é aquisição de uniformes escolares e uniformes esportivos, destinados aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ, com o objetivo de atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação durante o ano letivo de 2026, que serão fornecidos nas condições estabelecidas no Edital do pregão **<nº pregão>**, Ata de Registro de Preços nº **<nº ata registro de preços>** e conforme especificações e quantitativos discriminados no anexo I do presente instrumento.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
...						

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.

Setor de Licitações

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/XXXX

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de [indicar o prazo] contados do(a) [indicar o termo inicial da vigência], na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do CONTRATADO, previstas neste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor global do presente contrato é de R\$ <valor> <(valor por extenso)>, os valores unitários são aqueles constantes na Ata de Registro de Preços, que segue anexo ao presente instrumento.

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.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em XX/XX/2026.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

7.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

Setor de Licitações

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/XXXX

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

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

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

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. 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.

8.1.6. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.8. 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.

8.1.8.1. A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 01 (um) mês;

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

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

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de 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. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

9.4. 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;

Setor de Licitações

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/XXXX

9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

- 9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;
- 9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, 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;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. 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;

9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

9.10. 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;

9.11. 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;

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

9.13. 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;

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

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

9.16. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

Setor de Licitações

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/XXXX

CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Constitui infração administrativa, nos termos da Lei 14.133/21, a prática, pelo CONTRATADO, das seguintes condutas:

12.1.1 der causa à inexecução parcial do contrato;

12.1.2 der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3 der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.1.5 apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

12.1.6 praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.7 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.7.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.7.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.7.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada; e

12.1.7.4 apresentar declaração falsa quanto às condições de participação ou quanto ao enquadramento como ME/EPP

12.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. O **CONTRATADO** que cometer qualquer das condutas discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

12.2.1 **Advertência**, quando praticada a infração descrita no item 12.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

12.2.2 **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticada as condutas descritas nos subitens 12.1.2 a 12.1.4, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Municipal, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

12.2.3 **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 12.1.5 a 12.1.8, bem como nos casos previstos nos subitem 12.1.2 a 12.1.4, que justifiquem a imposição da penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

Setor de Licitações

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/XXXX

12.2.4 Multa administrativa, prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração dos subitens 12.1.1 a 12.1.8, que não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato, devendo ser observados os seguintes parâmetros:

- a) multa de 0,5% a 1,5%, nos casos da infração prevista no subitem 12.1.1, incidente sobre o valor inicial atualizado do Contrato;
- b) multa de 0,5% a 15%, nos casos das infrações previstas nos subitens 12.1.2 a 12.1.3, incidente sobre o valor inicial atualizado do Contrato;
- c) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas nos subitens 12.1.4 a 12.1.8, incidente sobre o valor inicial atualizado do Contrato.

12.2.4.1 Em caso de reincidência, o valor total das multas administrativas aplicadas não poderá exceder o limite de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do Contrato.

12.2.4.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao **CONTRATADO**, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, na forma do art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133/2021.

12.3. 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](#))

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

12.5. 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](#))

12.6. 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](#)).

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

12.8. Sem prejuízo da multa administrativa prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, o atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o **CONTRATADO**, independente de notificação, na forma do art. 408 do Código Civil, à multa de mora no percentual de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite de 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

12.9. Em caso de atraso injustificado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, a multa de mora será de 0,07% (sete centésimos por cento) sobre o valor total do Contrato por dia útil que exceder o prazo estipulado até o máximo de 2 % (dois por cento)

12.10. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias no cumprimento da obrigação prevista no item 9.3.1 autoriza a Administração a promover a rescisão contratual por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas;

12.11. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do Contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste Contrato;

12.12. No caso de inexecução total ou parcial do objeto, que acarrete a rescisão do Contrato, será automaticamente devida multa compensatória no valor de 9% (dez por cento) do valor do Contrato.

Setor de Licitações

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/XXXX

12.13. A multa compensatória, isoladamente aplicada ou quando somada ao valor da multa moratória convertida, não poderá exceder o limite previsto no art. 412 do Código Civil, ou seja, o valor da obrigação principal.

12.14. A aplicação de sanção será antecedida de intimação do **CONTRATADO**, que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do Contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso, assim como o prazo e o local para a apresentação da defesa, com a possibilidade de produção de provas.

12.15. 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.

12.16. A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão ou entidade contratante, sendo competentes para sua aplicação:

- a) as sanções previstas nos itens 12.2.1, 12.2.2 e 12.2.3 serão impostas pelo Ordenador de Despesa;
- b) a aplicação da sanção prevista no item 9.2.4, na forma do art. 156, § 6º, I, da Lei nº 14.133/2021, é de competência exclusiva:
 - 1. em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública direta, do Prefeito Municipal;
 - 2. em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública Indireta (função e autarquia), da autoridade máxima da entidade;

12.17. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

12.18. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional, nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

12.19. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Municipal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

12.20. Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado à apuração de fatos e, se for o caso, aplicação de sanções ao **CONTRATADO**, em decorrência de conduta vedada no contrato, as comunicações serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado pela empresa junto a Prefeitura Municipal de Cantagalo.

12.21. O **CONTRATADO** deverá manter atualizado o endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado e confirmar o recebimento das mensagens encaminhadas pelo órgão ou entidade contratante, não podendo

Setor de Licitações

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/XXXX

alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

12.22. 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](#)).

12.23. O **CONTRATANTE** deverá remeter para ao órgão de Controle Interno o extrato de publicação no Diário Oficial do Município do ato de aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública.

12.24. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Município, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da sua aplicação, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), na forma do art. 161 da Lei nº 14.133/2021.

12.25. 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](#).

12.26. 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.

12.27. A aplicação de quaisquer das penalidades realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao **CONTRATADO**, na forma do art. 156, § 6º, I, da Lei nº 14.133/2021, devendo ser observado o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

12.28. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma:

- a) a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública, na forma do art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133/2021 e do art. 416, parágrafo único, do Código Civil; e
- b) a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, na forma dos arts. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021, garantido o contraditório e a ampla defesa.

12.29. Caso o valor da multa aplicada seja superior ao do pagamento eventualmente devido pela Administração ao **CONTRATADO** e da garantia prestada, deverá ser emitida nota de débito no valor do saldo, no prazo de 30 (trinta) dias após a decisão final quanto à penalidade.

12.30. A nota de débito deverá ser encaminhada ao Serviço de Administração Tributária para inscrição do débito em dívida ativa e propositura de execução fiscal, pela Procuradoria Municipal, na forma do art. 39 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964 e Lei 694/05.

12.31. O procedimento para inscrição do débito em dívida ativa deverá observar o que dispõem a Lei Federal nº 6.830/80 e Leis Municipais 20/77 – CMT e 694/05.

Setor de Licitações

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/XXXX

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

13.2. 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.

13.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

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

13.2.1.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

13.3. 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, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

13.5. 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.

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

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

13.7.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.7.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.7.3. Das indenizações e multas.

13.8. 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.

13.9. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.9.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.9.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.10. 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 na contratação direta, 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

Setor de Licitações

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/XXXX

14.2. 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.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.4. 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

- I) Gestão/unidade: [...];
- II) Fonte de recursos: [...];
- III) Programa de trabalho: [...];
- IV) Elemento de despesa: [...]; e
- V) Plano interno: [...]; e
- VI) Nota de empenho: [...];

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o foro da Comarca de Cantagalo 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, de 2021.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

Setor de Licitações

ANEXO IV
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

À
Prefeitura Municipal de Cantagalo
Ref. Pregão Eletrônico nº 90017/2026.

Prezados Senhores

Apresentamos, a seguir, nossa proposta elaborada em conformidade com as especificações contidas no Edital de licitação em referência.

Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, de natureza bem comum, destinados à confecção da alimentação escolar a ser fornecida aos alunos das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ, conforme especificações, condições e quantitativos estimados definidos neste Termo de Referência, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	U/C	QUANTIDADE ESTIMADA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
01	Abóbora madura - com peso mínimo de 3kg a unidade.	KG	1.500		
02	Abacate - alimento in natura de primeira qualidade, fruto arredondado, firme, sadio e limpo, isento de parasitas, impurezas, umidade excessiva, odores ou sabores estranhos. Possui casca íntegra, que pode variar do verde ao vermelho-escuro, conforme a variedade, sem rachaduras, manchas, cortes ou sinais de deterioração. A polpa deve ser consistente, própria para consumo, com aroma e sabor característicos. O produto deve ser fresco, recém-colhido, de boa aparência e acondicionado em caixas plásticas higienizadas, limpas e íntegras, adequadas ao transporte e à conservação. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	KG	350		
03	Aipim - alimento in natura de primeira qualidade, sem fungos, rachaduras ou danos, com casca lisa e aparência fresca. As raízes devem estar inteiras, limpas, firmes e sadias, isentas de parasitas, impurezas, umidade excessiva, odores ou sabores estranhos. O produto deve ser recém-colhido, apresentar textura consistente e cor característica da variedade, com cortes uniformes de tamanho médio e padrão regular. Deve ser acondicionado em caixas plásticas higienizadas, limpas e íntegras, adequadas ao transporte e à conservação do alimento. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	KG	600		
04	Alho - extra, branco ou roxo in natura - pacote com 10kg.	KG	600		
05	Amido de milho tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, acondicionado em embalagem atóxica, contendo 200g. Embalagem apresentando lote, data de fabricação e data de validade.	UN	30		



PREFEITURA DE
CANTAGALO
União e Trabalho

SECRETARIA MUNICIPAL DE
ADMINISTRAÇÃO

Proc: _____ Fls: _____

Ass: _____

Setor de Licitações

	Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
06	Arroz agulhinha 5kg tipo 1 grupo beneficiado, sub grupo polido, tipo 1, classe longo fino, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade recomendada de 14%, obedecendo os limites máximos de tolerância de impurezas – validade mínima de 12 meses, a contar da data da entrega.(Ampla Concorrência)	UN	2.550		
07	Aveia em flocos finos. 100% natural, sem aditivos ou conservantes. Acondicionada em embalagem atóxica, contendo 160g a 170g. Embalagem com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UN	300		
08	Azeite de oliva extra virgem 100% puro azeite, máximo de 0,8% de acidez. Acondicionado em garrafa de vidro, contendo 500 ml. Garrafa com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	300		
09	Açúcar Cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca. Embalagem de 5 kg em polietileno, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da anvisa/ms. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UN	300		
10	Banana prata destinada ao consumo, in natura devendo se apresentar fresca, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e uniforme, não deve estar totalmente madura (aparência esverdeada).	KG	5.000		
11	Banana d'água - destinada ao consumo, in natura devendo se apresentar fresca, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e uniforme, não deve estar totalmente madura (aparência esverdeada).	KG	3.000		
	Batata doce. - Legumes in natura, tipo batata doce, espécie amarela/rosada destinado ao	KG	350		



PREFEITURA DE
CANTAGALO

União e Trabalho

SECRETARIA MUNICIPAL DE
ADMINISTRAÇÃO

Proc: _____ Fls: _____

Ass: _____

Setor de Licitações

12	consumo devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.				
13	Batata inglesa - de primeira qualidade, nova, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas.	KG	3.500		
14	Beterraba - de primeira qualidade, tamanho médio a grande, com casca lisa, sem indício de germinação, isenta de sujidade e objetos estranhos.	KG	250		
15	Biscoito água de gergelim biscoito salgado, tipo cream cracker, água gergelim, sem adição de açúcar, de textura crocante, com sabor, cor e odor característicos. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo a partir de 270g. Embalagem com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UN	3.500		
16	Biscoito salgado de polvilho. Em embalagem de 200g no mínimo, contendo a descrição das características do produto. À base de polvilho azedo, gordura vegetal, ovos e sal refinado. Não contém glúten. Produzidos a partir de matéria prima de qualidade, embalagem de material atóxico e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA, constando data de fabricação e prazo de validade. No ato da entrega, o produto deverá ter validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. (Ampla Concorrência)	UN	5.625		
17	Bolo de banana confeccionado com farinha integral, uva passas, sem adição de açúcar, bolo plano em forma de alumínio retangular, com validade mínima de 05 dias.	KG	900		
18	Bolo de banana confeccionado com farinha integral, cacau 100% e uvas passas, sem adição de açúcar, bolo plano em forma de alumínio retangular, com validade mínima de 05 dias.	KG	900		
19	Canjição - canjica branca milho branco para preparo de canjição, acondicionado em embalagem atóxica, transparente, com identificação (rótulo), contendo 500 gr. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UN	200		
20	Canjiquinha amarela canjica de milho amarelo, triturado, acondicionado em embalagem atóxica, transparente, com identificação (rótulo), contendo 1kg. Validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega	KG	300		
21	Carne moída - sem osso. Carne bovina moído tipo patinho, sem osso, isenta de pelanca, excesso de gordura, cartilagem e sem nervos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Devendo apresentar coloração vermelho - vivo, odor	KG	2.250		



PREFEITURA DE
CANTAGALO

União e Trabalho

SECRETARIA MUNICIPAL DE
ADMINISTRAÇÃO

Proc: _____ Fls: _____

Ass: _____

Setor de Licitações

	característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Acondicionada em embalagem atóxica, transparente e resistente, à vácuo, com especificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Congelada, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem de 1 kg. (Ampla Concorrência)				
22	Carne picada - sem osso carne bovina picado tipo patinho, sem osso, isenta de pelanca, excesso de gordura, cartilagem e sem nervos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Devendo apresentar coloração vermelho - vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Acondicionada em embalagem atóxica, transparente e resistente, à vácuo, com especificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, Carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Congelada, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem de 1 kg. (Ampla Concorrência)	KG	5.625		
23	Cebola - extra. Sem ramo, fresca compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica sem perfurações e cortes, sem manchas com tamanho e coloração uniforme, isenta de sujidades parasitas e larvas.	KG	800		
24	Cenoura extra. Especial de primeira, sem ramo, fresca compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme devendo ser graúda	KG	900		
25	Chocolate em pó cacau em pó, solúvel, sem açúcar, 100% cacau. Deve conter acima de 4g de fibra na porção de 20g, possuir data de fabricação e validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 1 kg.	KG	200		
26	Chuchu extra. De primeira qualidade, novo, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas.	KG	500		
27	Extrato de tomate concentrado. Ingrediente; tomate, açúcar e sal. Não contém glúten. Embalagem em sachê de no mínimo 300 gramas. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UN	4.000		
28	Farinha de mandioca. Torrada, acondicionada em embalagem atóxica, transparente, contendo 1 kg, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	500		
29	Farinha de trigo com fermento. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, contendo a descrição das características do produto, embalagem de 1	KG	50		



PREFEITURA DE
CANTAGALO

União e Trabalho

SECRETARIA MUNICIPAL DE
ADMINISTRAÇÃO

Proc: _____ Fls: _____

Ass: _____

Setor de Licitações

	kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega				
30	Feijão preto - tipo 1 - safra nova grãos inteiros. Acondicionado em embalagem atóxica, transparente, contendo 1 kg, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06(seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	2.000		
31	Fígado bovino - congelado, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica de 1kg.	KG	700		
32	Filé de tilápia filé de peixe nacional, tipo filé de tilápia. Limpo, sadio, congelado íntegro, eviscerado, sem pele/espinhas, apresentando aparência firme, elástica, cor branca rosada, odor característico. Isento de vestígios de descongelamento. Acondicionado em embalagem atóxica, transparente e resistente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. perda no degelo de máximo 20%. (Ampla Concorrência)	KG	3.000		
33	Fórmula Infantil em pó – fórmula infantil em pó destinada a lactentes de 6 a 12 meses, enriquecida com LC-PUFAs (DHA e ARA), nucleotídeos, prebióticos, vitaminas e minerais essenciais, isenta de sacarose. Embalagem com 800 g. O produto deve atender integralmente às exigências da ANVISA, possuir registro sanitário válido, estar em conformidade com as normas de segurança alimentar e qualidade vigentes, e apresentar prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação.	UN	80		
34	Fubá de milho, amarelo, obtido pela moagem de grãos de milhoãos e maduros. Pó fino, isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 1 kg, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega	KG	350		
35	Inhame extra. De primeira qualidade, novo, tamanho médio, com casca são, sem rupturas.	KG	750		
36	logurte sabor natural, integral, sem adição de açúcar e adoçantes com 2 ingredientes (leite e fermento lácteo), de consistência cremosa. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 160g-200g, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 15 (quinze) dias, a contar da data de entrega.	UN	2.000		
37	logurte - integral, com polpa de fruta sabor morango. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 160g-200g, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 15 (quinze) dias, a contar da data de entrega. (Ampla Concorrência)	UN	17.250		



PREFEITURA DE
CANTAGALO

União e Trabalho

SECRETARIA MUNICIPAL DE
ADMINISTRAÇÃO

Proc: _____ Fls: _____

Ass: _____

Setor de Licitações

38	Laranja lima destinado ao consumo, in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	KG	8.000		
39	Laranja seleta destinado ao consumo, in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes. sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	KG	3.000		
40	Leite condensado preparado com leite fluido, acondicionado em embalagem tipo tetra pack, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade, contendo 200gr. Prazo mínimo de validade de 6 meses, a contar da data de entrega.	UN	100	R\$ 6,53	R\$ 653,00
41	Leite de coco para uso culinário, de origem vegetal, sem açúcar, acondicionado em embalagem de 500 ml. Validade de 6 meses, a contar da data de entrega	UN	80	R\$ 6,77	R\$ 541,60
42	Leite integral UHT leite de vaca - UHT, integral, esterilizado, acondicionado em embalagem tetra pak, com identificação do produto, lote, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade, registro no órgão competente, contendo 1 litro. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. (Ampla Concorrência)	UN	11.700	R\$ 6,29	R\$ 73.593,00
43	Leite integral uht sem lactose, obtido a partir de leite de vaca integral submetido ao processo de ultra-pasteurização com adição de enzima lactase para quebra, da lactose, apresentando teor da gordura conforme legislação vigente, cor, sabor e odor característicos, isento de grumos, sedimentos ou qualquer alteração, embalado de forma íntegra e segura. Acondicionado em embalagem tetra pak, com identificação do produto, lote, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade, registro no órgão competente, contendo 1 litro. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega.	UN	240	R\$ 6,33	R\$1.519,20
44	Maça nacional in natura extra, tamanho médio, casca sem avarias e sujidades, com grau de maturação adequado ao consumo.	kg	5.000	R\$ 9,91	R\$ 49.550,00



PREFEITURA DE
CANTAGALO

União e Trabalho

SECRETARIA MUNICIPAL DE
ADMINISTRAÇÃO

Proc: _____ Fls: _____

Ass: _____

Setor de Licitações

45	Macarrão espagete pct c/ 500 g. Massa preparada com ovos, nº 8 ou 9, acondicionada em embalagem mínima de 500gr, contendo a descrição das características do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UN	1.200	R\$ 4,18	R\$ 5.016,00
46	Macarrão tipo parafuso massa preparada com ovos, acondicionada em embalagem mínima de 500 gr, contendo a descrição das características do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UN	600	R\$ 4,07	R\$ 2.442,00
47	Macarrão padre nosso com ovos, pacote com 500 gramas, contendo a descrição das características do produto e validade mínima de 6 meses. Ingredientes: trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma.	UN	60	R\$ 3,48	R\$ 208,80
48	Mamão formosa. Destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos.	KG	1.200		
49	Manteiga com sal produto de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80 % de lipídeos. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA, contendo 200 g. Validade mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega.	UN	900		
50	Manteiga sem sal, produto de primeira qualidade, classificado como extra, SEM ADIÇÃO DE SAL, com teor mínimo de lipídios de 80%, acondicionado em embalagem de 200 g contendo informações obrigatórias, incluindo lote, fabricante e prazo de validade, garantindo a integridade do produto e validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	UN	50		
51	Melancia in natura extra com grau de maturação adequado ao consumo, casca firme, isenta de avarias, polpa firme e de coloração vermelha, com aparência fresca e macia. Com peso variando de 06 a 08 kg a unidade.	KG	3.000		
52	Milho para pipoca embalados em plástico atóxico de 500 gr., transparente e incolor, termo selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data	UN	80		



PREFEITURA DE
CANTAGALO

União e Trabalho

SECRETARIA MUNICIPAL DE
ADMINISTRAÇÃO

Proc: _____ Fls: _____

Ass: _____

Setor de Licitações

	de entrega.				
53	Milho verde - em conserva, em grão, água e sal, não contendo glúten, embalagem em sachê contendo peso drenado mínimo de 170g. Validade mínima de 24 meses, a contar da data de entrega.	UN	400		
54	Óleo de soja vegetal envasado em garrafa plástica resistente e transparente, contendo 900 ml, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de Validade. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.	UN	2.600		
55	Ovos brancos, características técnicas: ovos de galinha tipo grande, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem com registro no ministério da agricultura, SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 12 unidades.	DÚZIAS	4.000		
56	Pão brioche de Fubá produto de panificação, do tipo brioche, elaborado com fubá e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, com textura macia, miolo uniforme e coloração dourada, isento de contaminantes químicos e microrganismos patogênicos, acondicionado em embalagem apropriada que garanta conservação, integridade e higiene, com peso líquido especificado em kg, com prazo de validade de no máximo 7 dias, conforme normas sanitárias vigentes e condições adequadas de armazenamento e transporte. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade.	KG	900		
57	Pão careca a base de farinha de trigo refinada e manteiga, tipo semidoce, tipo adicional bisnaga, careca/seda. Unidades com peso mínimo de 50g. Validade de 15 dias, A contar da data de entrega.	KG	2.000		
58	Pão de batata produto embalado, com peso individual de 50 g, elaborado com ingredientes próprios ao produto, apresentando superfície lisa e macia, miolo consistente, sem ser quebradiço, esburacado ou conter partes cruas. Deve possuir sabor e aroma característicos e estar livre de bolores e odores estranhos. A embalagem deve conter rótulo com lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade, garantindo prazo de validade de até 7 dias. A data de fabricação deverá ser recente no ato da entrega, assegurando a qualidade e a integridade do produto.	KG	65		
59	Pão francês, peso médio 30 g, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico, sem adição de açúcar, sem aditivos químicos. Deverá ser acondicionado em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente, com identificação dos ingredientes e data de	KG	40		



PREFEITURA DE
CANTAGALO

União e Trabalho

SECRETARIA MUNICIPAL DE
ADMINISTRAÇÃO

Proc: _____ Fls: _____

Ass: _____

Setor de Licitações

	fabricação, de forma que o produto seja entregue íntegro e fresco.				
60	Pão francês, peso médio 50 g, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico, sem adição de açúcar, sem aditivos químicos. Deverá ser acondicionado em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente, com identificação dos ingredientes e data de fabricação, de forma que o produto seja entregue íntegro e fresco	KG	1.000		
61	Peito de frango sem osso, sem hormônio, congelado. Proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Isento de vestígios de descongelamento. Acondicionado em embalagem original atóxica, com especificação do produto, peso, prazo de validade e carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data da embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	3.000		
62	Pepino fruto do pepineiro. As verduras são longas, casca verde clara com estrias e manchas escuras, polpa de cor clara e sabor suave.	KG	350		
63	Pêra Francesa macia. De primeira qualidade. Deverá ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200 gr por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	200		
64	Pó de café torrado e moído, 100% arábica, tipo superior, embalagem a vácuo de 500 g, com validade mínima de 12 meses e registro no MAPA, dentre outras especificações. Características organolépticas: 1. Aroma característico; 2. Acidez baixa a moderada; 3. Amargor moderado; 4. Sabor característico e equilibrado; 5. Livres de sabor fermentado, mofado e de terra; 6. Baixa adstringência; 7. Razoavelmente encorpado; 8. deverá constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade, que deverá ser de, no mínimo, 12 (doze) meses; 9.no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação.	UN	1.000		
65	Queijo minas frescal, conservação 0 à 10° c, acondicionado em embalagem original, com etiqueta impressa na embalagem identificando o peso do produto, data de fabricação e data de validade. Validade de até 15 a 20 dias a partir da data de entrega.	KG	750		
66	Queijo muçarela - fatiado. Sendo cada individualmente acondicionado em embalagem plástica original, com fatia de 30g, contendo a descrição das características do produto.	KG	300		
67	Rosquinha salgada farinha integral, farinha especial, melhorada, com sal e fermento.	UN	6.250		



PREFEITURA DE
CANTAGALO

União e Trabalho

SECRETARIA MUNICIPAL DE
ADMINISTRAÇÃO

Proc: _____ Fls: _____

Ass: _____

Setor de Licitações

	validade máxima de 30 dias. embalagem com 200 g.				
68	Repolho verde, hortaliça folhosa, de coloração verde. Devendo se apresentar fresco, aroma, cor e sabor próprios da variedade, conservando-se em condições adequadas para transporte e o consumo imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície ou aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	KG	250		
69	Sal - tipo extra, iodado, refinado, acondicionado em saco plástico de 1 kg, contendo a descrição das características do produto. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	KG	800		
70	Sobrecoxa de frango cortada em pedaços. O produto deverá ser obtido a partir de aves sadias, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate. Corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Aspecto: próprio; cor: própria, sem manchas pardacentas e esverdeadas; odor: próprio; sabor: próprio. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária: o produto deverá estar congelado em sacos de 1 kg, resistentes ao congelamento. Embalagem sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulos ou sinais de descongelamento. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçadas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. (Ampla Concorrência)	KG	5.250		
71	Tomate extra a com casca sã, sem rupturas	KG	3.000		
72	Uva passa preta sem semente, 100% natural, fruta desidratada, aplicação alimentar, embalagem em material atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade, quantidade do produto, número no registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega do produto.	KG	150		
73	Vagem extra in natura.	KG	250		
74	Vinagre de maçã acondicionado em embalagem de 750ml, contendo a descrição das características do produto. Validade de	UN	250		



Setor de Licitações

	06 (seis) meses, a contar da data de entrega.				
75	Arroz agulhinha 5kg tipo 1 grupo beneficiado, sub grupo polido, tipo 1, classe longo fino, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade recomendada de 14%, obedecendo os limites máximos de tolerância de impurezas – validade mínima de 12 meses, a contar da data da entrega.(Cota 25% Item 6)	UN	850		
76	Biscoito salgado de polvilho. Em embalagem de 200g no mínimo, contendo a descrição das características do produto. À base de polvilho azedo, gordura vegetal, ovos e sal refinado. Não contém glúten. Produzidos a partir de matéria prima de qualidade, embalagem de material atóxico e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA, constando data de fabricação e prazo de validade. No ato da entrega, o produto deverá ter validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. (Cota 25% Item 16).	UN	1.875		
77	Carne moída - sem osso. Carne bovina moída tipo patinho, sem osso, isenta de pelanca, excesso de gordura, cartilagem e sem nervos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Devendo apresentar coloração vermelho - vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Acondicionada em embalagem atóxica, transparente e resistente, à vácuo, com especificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Congelada, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem de 1 kg. (Cota 25% Item 21)	KG	750		
78	Carne picada - sem osso carne bovina picado tipo patinho, sem osso, isenta de pelanca, excesso de gordura, cartilagem e sem nervos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Devendo apresentar coloração vermelho - vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Acondicionada em embalagem atóxica, transparente e resistente, à vácuo, com especificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, Carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Congelada, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem de 1 kg. .(Cota 25% Item 22)	KG	1.875		
79	Filé de tilápia filé de peixe nacional, tipo filé de tilápia. Limpo, sadio, congelado íntegro, eviscerado, sem pele/espinhas, apresentando aparência firme, elástica, cor branca rosada, odor característico. Isento de vestígios de descongelamento. Acondicionado em embalagem atóxica, transparente e resistente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de	KG	1.000		



PREFEITURA DE
CANTAGALO

União e Trabalho

SECRETARIA MUNICIPAL DE
ADMINISTRAÇÃO

Proc: _____ Fls: _____

Ass: _____

Setor de Licitações

	inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. perda no degelo de máximo 20%..(Cota 25% Item 32)				
80	logurte - integral, com polpa de fruta sabor morango. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 160g-200g, com identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 15 (quinze) dias, a contar da data de entrega. .(Cota 25% Item 37)	UN	5.750		
81	Leite integral UHT leite de vaca - UHT, integral, esterilizado, acondicionado em embalagem tetra pak, com identificação do produto, lote, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade, registro no órgão competente, contendo 1 litro. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. .(Cota 25% Item 42)	UN	3.900		
82	Sobrecoxa de frango cortada em pedaços. O produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate. Corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Aspecto: próprio; cor: própria, sem manchas pardacentas e esverdeadas; odor: próprio; sabor: próprio. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária: o produto deverá estar congelado em sacos de 1 kg, resistentes ao congelamento. Embalagem sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, sem acúmulos ou sinais de descongelamento. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçadas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega .(Cota 25% Item 70)	KG	1.750		
TOTAL					

VALIDADE DA PROPOSTA:(..) dias corridos a partir da abertura deste Pregão.

DECLARAMOS, para os devidos fins, QUE CONSIDERAMOS, NA FORMULAÇÃO DOS CUSTOS DA PROPOSTA DE PREÇOS: 1) o valor do produto; 2) os tributos (impostos, taxas, contribuições); 3) fretes; 4) seguros; 5) os encargos sociais e trabalhistas incidentes; 6) outros que incidam ou venham a incidir sobre o preço a ser ofertado.

(Local), ... de de 2026.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, assinatura)

À Prefeitura Municipal de Cantagalo

Pregão Eletrônico: 90017/2026

Processo: 62/2026

Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, de natureza bem comum, destinados à confecção da alimentação escolar a ser fornecida aos alunos das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino de Cantagalo/RJ.

ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA

Eu, **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** (Representante Legal devidamente qualificado) da (Nome da Empresa), CNPJ/MF Nº, sediada, (endereço completo), DECLARO, para os devidos fins e sob as penas da Lei, que a empresa:

- a) Cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe e seus anexos, estando ciente de todos os seus termos;
- b) Apresenta proposta que 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;
- c) 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 art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;
- d) 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;
- e) Não possui em seu quadro de empregados, servidores públicos exercendo funções de gerência, administração ou tomada de decisão.
- f) Até a presente data não possui fatos impeditivos para habilitação, bem como não nos encontramos em estado de Inidoneidade declarado ou suspensivo, pela administração, e que não estamos sujeitos a qualquer impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- g) Tem ciência que "a falsidade de declaração prestada objetivando benefícios na presente licitação, caracterizará o crime de que trata o Art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/21.
- h) Teve acesso a todos os documentos que compõem o Edital e tomou conhecimento de todas as informações, condições locais e grau de dificuldade para o execução da obra, dando concordância a todas as condições desta Licitação de Concorrência, sem restrições de qualquer natureza e de que, vencedor desta Licitação, executará o objeto desta licitação, pelo preço proposto e de acordo com as normas deste certame licitatório.

_____, em ____ de _____ 2026.

(representante legal).

ANEXO VII

**DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE MEIOS DE
TRANSPORTE E LOGÍSTICA**

À Prefeitura Municipal de Cantagalo

Ref.: Pregão Eletrônico nº 90017/2026

A empresa **[Nome da Empresa/Razão Social]**, inscrita no CNPJ sob o nº **[00.000.000/0000-00]**, sediada à **[Endereço Completo]**, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) **[Nome do Representante]**, portador(a) do RG nº **[Número]** e CPF nº **[Número]**, para fins de participação no processo licitatório acima identificado, **DECLARA** que:

- Dispõe de **meios de transporte adequados** e frota compatível com o objeto do edital;
- Os veículos utilizados são **refrigerados ou isotérmicos**, de acordo com a necessidade técnica e as especificidades dos produtos a serem transportados;
- Toda a frota é mantida rigorosamente **higienizada**, seguindo as normas sanitárias vigentes;
- Os veículos estão devidamente equipados com **termômetros calibrados** para o monitoramento contínuo da temperatura durante todo o trajeto.

Desta forma, garantimos a manutenção da cadeia de frio e a **total integridade e qualidade dos produtos** desde o carregamento até a entrega final no destino estabelecido.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

[Cidade - UF], [Dia] de [Mês] de 2026.

(Assinatura do Representante Legal)