

**Aviso De Abertura De Licitação - Pregão Presencial Com Sistema De Registro De Preço Nº 023/2024 - SEDUC- PRO-2024/164463** A Secretaria De Estado De Educação, por intermédio da Câmara de Negócios de Alimentação Escolar do Município de Sinop e CDCs, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que se acha aberta Licitação na modalidade **Pregão Presencial SRP Nº 023/2024**, tipo Menor Preço Por Item, objetivando o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinada à oferta da Alimentação Escolar aos Alunos da Rede Estadual do **Município de Itanhangá/MT**, para o ano letivo de 2025, em observância ao Programa de Alimentação Escolar PNAE/FNDE regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (que dispõe normas específicas para a execução do Programa Nacional da Alimentação Escolar para Estados, Distrito Federal, Municípios), conforme descrito neste Edital e seus anexos, em conformidade com a Lei Complementar n. 123/2006, Lei n. 10.442/2016, Decreto n. 219/2019, Lei n. 14.133/2021, Decreto n. 1.525/2022 e a Instrução Normativa nº 011/2024/GS/SEDUC/MT A Câmara De Negócios Da Alimentação Escolar receberá os envelopes contendo as propostas de preços na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame A sessão de processamento do Pregão Presencial será realizada na EE. Bromildo Lawisch, situada à Rua Primavera S/Nº, Bairro: Centro, iniciando-se às **08:00 hs do dia 12 de dezembro de 2024** Apresentação Das Amostras: 12/12/2024 às 10:30hs Local Da Audiência Pública: EE. Bromildo Lawisch situada à Rua Primavera S/Nº, Bairro: Centro Município: Itanhangá Duvidas: snp.coadm@edu.mt.gov.br; Telefone: (66) 3531-7023 Edital Disponibilizado: no sítio eletrônico da Diretoria Regional de Educação do Polo de Sinop/MT Site: <https://dresinop.com.br/noticias/pregao-presencial-e-chamada-publica-2025>, <https://dresinop.com.br/editais/68743a28-675e-49a9-b545-3c07b3a878dc> podendo ser solicitado pelo E- mail: snp.coadm@edu.mt.gov.br. Pregoeiro (A) Oficial: Denise Teresinha Dalberto Sinop, MT, 27 de novembro de 2024.

Protocolo 1643460

**Aviso De Abertura De Licitação - Pregão Presencial Com Sistema De Registro De Preço Nº 013/2024 - SEDUC- PRO-2024/164629** A Secretaria De Estado De Educação, por intermédio da **Câmara de Negócios de Alimentação Escolar da DRE Alta Floresta** e CDCs, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que se acha aberta Licitação na modalidade **Pregão Presencial SRP Nº 013/2024**, tipo Menor Preço Por Item, objetivando o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinada à oferta da Alimentação Escolar aos Alunos da Rede Estadual do **Município de Nova Monte Verde/MT**, para o ano letivo de 2025, em observância ao Programa de Alimentação Escolar - PNAE/FNDE regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (que dispõe normas específicas para a execução do Programa Nacional da Alimentação Escolar para Estados, Distrito Federal, Municípios), conforme descrito neste Edital e seus anexos, em conformidade com a Lei Complementar nº 123/2006, Lei nº 10.442/2016, Decreto nº 219/2019, Lei nº 14.133/2021, Decreto nº 1.525/2022 e a Instrução Normativa nº 011/2024/GS/SEDUC/MT A Câmara De Negócios Da Alimentação Escolar receberá os envelopes contendo as propostas de preços na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame A sessão de processamento do Pregão Presencial será realizada na EE Profª Neide Enara Sima, situada à Rua Reinoldo Kaufmann, nº 29, Bairro São Lucas, Nova Monte Verde/MT, iniciando-se às 7:30h do dia 18 de dezembro de 2024 Apresentação Das Amostras: 23/12/2024; às 09h Local Da Audiência Pública: EE Profª Neide Enara Sima Telefone: (66) 9 9207-8433 Edital Disponibilizado: no sítio eletrônico da Diretoria Regional de Educação de Alta Floresta, <https://drealtafloresta.com.br/drealtafloresta>; podendo ser solicitado pelo e- mail: atf.coadm@edu.mt.gov.br; Pregoeira Oficial: Jozieli Elikeila Randoli de Almeida, Alta Floresta/MT, 27 de novembro de 2024

Protocolo 1643461

**Aviso De Abertura De Licitação Pregão Presencial Com Sistema De Registro De Preço Nº 011/2024 SEDUC- PRO-2024/164342** A Secretaria De Estado De Educação, por intermédio da Câmara de Negócios de Alimentação Escolar do Município de Cuiabá e CDCs, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que se acha aberta Licitação na modalidade **Pregão Presencial SRP Nº 011/2024**, tipo Menor Preço Por Item, objetivando o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinada à oferta da Alimentação Escolar aos Alunos da Rede Estadual do Município de **Nossa Senhora do Livramento - MT**, para o ano letivo de 2025, em observância ao Programa de Alimentação Escolar - PNAE/FNDE regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (que dispõe normas específicas para a execução do Programa Nacional da Alimentação Escolar para Estados, Distrito Federal, Municípios), conforme descrito neste Edital e seus anexos, em conformidade com a Lei Complementar n. 123/2006, Lei n. 10.442/2016, Decreto n. 219/2019, Lei n. 14.133/2021, Decreto n. 1.525/2022 e a Instrução Normativa nº 011/2024/GS/SEDUC/MT

A Câmara De Negócios Da Alimentação Escolar receberá os envelopes contendo as propostas de preços na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame A sessão de processamento do Pregão Presencial será Ee José De Barros Maciel Situada Na Rua Coronel Manoel Félix, S/Nº Centro No Município De Nossa Senhora Do Livramento/MT iniciando-se às 09: 00 h do dia 18 de dezembro de 2024 Apresentação Das Amostras: 19/12/2024, 12:00 horas até as 16:00 horas Local Da Audiência Pública: Ee José De Barros Maciel Situada Na Rua Coronel Manoel Félix, S/Nº Centro No Município De Nossa Senhora Do Livramento/MT Telefone: (65)992942809 Edital Disponibilizado: no sítio eletrônico da Diretoria Regional de Educação do Polo de Cuiabá <https://www.dremetropolitana.org>; podendo ser solicitado pelo E-mail:cba.coadm@edu.mt.gov.br; Pregoeiro (A) Oficial: Kellenn Cristina Silva Cunha Cuiabá, MT, 27 de novembro de 2024.

Protocolo 1643462

**Aviso De Abertura De Licitação - Pregão Presencial Com Sistema De Registro De Preço Nº 024/2024 - SEDUC- PRO-2024/164717** A Secretaria De Estado De Educação, por intermédio da Câmara de Negócios de Alimentação Escolar do Município de Sinop e CDCs, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que se acha aberta Licitação na modalidade **Pregão Presencial SRP Nº 024/2024**, tipo Menor Preço Por Item, objetivando o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinada à oferta da Alimentação Escolar aos Alunos da Rede Estadual do Município de **Tapurah/MT**, para o ano letivo de 2025, em observância ao Programa de Alimentação Escolar - PNAE/FNDE regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (que dispõe normas específicas para a execução do Programa Nacional da Alimentação Escolar para Estados, Distrito Federal, Municípios), conforme descrito neste Edital e seus anexos, em conformidade com a Lei Complementar n. 123/2006, Lei n. 10.442/2016, Decreto n. 219/2019, Lei n. 14.133/2021, Decreto n. 1.525/2022 e a Instrução Normativa nº 011/2024/GS/SEDUC/MT A Câmara De Negócios Da Alimentação Escolar receberá os envelopes contendo as propostas de preços na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame A sessão de processamento do Pregão Presencial será realizada na EE. Cândido Portinari, situada à Rua dos Angicos, Nº 1602, Bairro: Cristo Rei, iniciando-se às **08:00 hs do dia 13 de dezembro de 2024** Apresentação Das Amostras: 13/12/2024 às 10:30hs Local Da Audiência Pública: EE. Cândido Portinari, situada à Rua dos Angicos, Nº 1602, Bairro: Cristo Rei, Município: Tapurah/MT Duvidas: snp.coadm@edu.mt.gov.br; Telefone: (66) 3531-7023 Edital Disponibilizado: no sítio eletrônico da Diretoria Regional de Educação do Polo de Sinop/MT Site: <https://dresinop.com.br/noticias/pregao-presencial-e-chamada-publica-2025>, <https://dresinop.com.br/editais/68743a28-675e-49a9-b545-3c07b3a878dc>; podendo ser solicitado pelo E- mail: snp.coadm@edu.mt.gov.br; Pregoeiro (A) Oficial: Denise Teresinha Dalberto, Sinop, MT, 27 de novembro de 2024.

Protocolo 1643478

**Aviso De Abertura De Licitação - Pregão Presencial Com Sistema De Registro De Preço Nº 023/2024 - SEDUC-PRO- 2024/164862** A Secretaria De Estado De Educação, por intermédio da **Câmara de Negócios de Alimentação Escolar do Município de Barra do Garças** e CDCs, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que se acha aberta Licitação na modalidade **Pregão Presencial SRP Nº 023/2024**, tipo Menor Preço Por Item, objetivando o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinada à oferta da Alimentação Escolar aos Alunos da Rede Estadual do **Município de Campinápolis/MT** (escola urbana), para o ano letivo de 2025, em observância ao Programa de Alimentação Escolar - PNAE/FNDE regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (que dispõe normas específicas para a execução do Programa Nacional da Alimentação Escolar para Estados, Distrito Federal, Municípios), conforme descrito neste Edital e seus anexos, em conformidade com a Lei Complementar n. 123/2006, Lei n. 10.442/2016, Decreto n. 219/2019, Lei n. 14.133/2021, Decreto n. 1.525/2022 e a Instrução Normativa nº 011/2024/GS/SEDUC/MT A Câmara De Negócios Da Alimentação Escolar receberá os envelopes contendo as propostas de preços na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame A sessão de processamento do Pregão Presencial será realizada na Escola Estadual Couto Magalhães, situada à Rua Laudelino Domingos de Araújo, Nº 1700, Setor Antônio Pedro, Campinápolis/Mato Grosso, iniciando-se às **08h00min do dia 07 de janeiro de 2025** Apresentação Das Amostras: 07/01/2024, 15h00min Local Da Audiência Pública: Escola Estadual Couto Magalhães, situada à Rua Laudelino Domingos de Araújo, Nº 1700, Setor Antônio Pedro, Campinápolis/Mato Grosso Telefone: (66) 3437 1159 Edital Disponibilizado: no drive da Coordenadoria Administrativa e Financeira da Diretoria Regional de Educação do Polo de Barra do Garças - [https://drive.google.com/drive/folders/122Pm-tWcjuJc9ovCc-LD\\_byUwH4xfNi9?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/122Pm-tWcjuJc9ovCc-LD_byUwH4xfNi9?usp=sharing), podendo ser solicitado pelo E-mail: bga.coadm@edu.mt.gov.br. Pregoeiro Oficial: Nubson de Souza Freitas Barra do Garças/MT/2024

Protocolo 1643560



## EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 013/2024-NOVA MONTE VERDE

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº **SEDUC-PRO-2024/164629 (27-11-2024)**

**OBJETO:** Aquisição de gêneros alimentícios destinada à oferta da Alimentação Escolar aos Alunos da Rede Estadual de Educação, no ano letivo de 2025, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

**VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:** SIGILOSO

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

**MODO DE DISPUTA:** ABERTO

**LOTE EXCLUSIVO PARA ME/EPP/EQUIPARADAS:** NÃO

**COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS:** NÃO

**DATA E HORÁRIO DE ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:** 18/12/2024 ÀS 7:30h HORÁRIO DE CUIABÁ/MT (8:30h NO HORÁRIO DE BRASÍLIA/DF).

**ENDEREÇO DA SESSÃO PÚBLICA:** EE PROFª NEIDE ENARA SIMA, Rua Reinoldo Kaufmann, nº 29, Bairro São Lucas, Nova Monte Verde/MT.

### 1. PREÂMBULO

1.1. A SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, por intermédio da Câmara de Negócios de Alimentação Escolar da Diretoria Regional de Educação de Alta Floresta e CDCEs, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que se acha aberta Licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 013/2024**, tipo Menor Preço Por Item, objetivando o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinada à oferta da Alimentação Escolar aos Alunos da Rede Estadual do Município de NOVA MONTE VERDE/MT, para o ano letivo de 2025, em observância ao Programa de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (que dispõe normas específicas para a execução do Programa Nacional da Alimentação Escolar para Estados, Distrito Federal, Municípios), conforme descrito neste Edital e seus anexos, em conformidade com a Lei Complementar n. 123/2006, Lei n. 10.442/2016, Decreto n. 219/2019, Lei n. 14.133/2021, Decreto n. 1.525/2022 e a Instrução Normativa nº 011/2024/GS/SEDUC/MT

1.2. A CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR receberá os envelopes contendo as propostas de preços na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

1.3. O Pregão será realizado em Sessão Pública por meio de propostas de preços escritas e lances verbais sendo registrada em ata e gravada em áudio e vídeo conforme Art. 68 do Decreto n. 1.525/2022. A sessão será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados pela Câmara de Negócios da Alimentação Escolar do Município.

1.4. Por razões alheias à vontade da Câmara de Negócios da Alimentação Escolar, caso fortuito ou força maior, que possam impedir a realização do certame no dia, hora e local mencionados no Preâmbulo, a Sessão Pública ficará automaticamente adiada para o primeiro dia útil subsequente, ou data definida em Sessão, em horário e local, definidos pelo Pregoeiro e/ou membro da Câmara de Negócios devidamente designado pelo pregoeiro.

1.5. A sessão de processamento do Pregão Presencial será realizada na EE Profª Neide Enara Sima, situada à Rua Reinoldo Kaufmann, nº 29, Bairro São Lucas, Nova Monte Verde/MT, **iniciando-se às 7:30h do dia 18 de dezembro de 2024.**

### 2. OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação é a formação de registro de preços para futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios destinada à oferta da Alimentação Escolar aos Alunos da Rede Estadual de Educação, no ano letivo de 2025, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**, conforme especificações e condições técnicas constantes neste Edital e em seus anexos.

2.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2.3. Os quantitativos do objeto desta licitação estão distribuídos conforme discriminado no **Anexo I.**

### 3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO



3.1. A Sessão deste PREGÃO PRESENCIAL será pública e realizada em conformidade com este Edital na data, horário e local indicado no Preâmbulo.

3.2. Poderão participar deste certame pessoas jurídicas que explorem ramo de atividade compatível e pertinente com o objeto desta licitação e atendam às exigências deste Edital e seus anexos, correndo por sua conta todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, não sendo devida nenhuma indenização aos licitantes pela realização de tais atos.

3.3. Não poderão disputar esta licitação:

3.3.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.3.2. Pessoa física;

Aqueles que se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação, ressalvados os que tenham plano de recuperação judicial aprovado em assembleia geral de credores e homologado pelo juiz e possam apresentar habilitação nos termos do art. 134, §2º, do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

3.3.3. Empresas reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição.

3.3.4. Empresas estrangeiras que não funcionem no País.

3.3.5. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados.

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

3.3.6. Aquele que de forma isolada ou em consórcio, for responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários.

3.3.7. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, aplicado também ao licitante que atue em substituição a outra pessoa física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.3.8. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do 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.

3.3.9. Pessoa física ou jurídica que, nos 05 (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.

3.3.10. 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.

3.3.11. A vedação estabelecida no item anterior estende-se a terceiro que auxilia a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.4. Os licitantes se responsabilizam pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, assumindo todos os ônus pela preparação da proposta assim como da habilitação, não cabendo quaisquer tipos de ressarcimentos, independentemente do resultado do certame.

3.5. Sob pena de inabilitação ou desclassificação, todos os documentos apresentados pelos licitantes deverão referir-se ao mesmo CNPJ descrito por estas na proposta de preços, salvo aqueles documentos permitidos por lei.

#### 4. PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL

4.1. A Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual que quiser usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar Estadual nº 605/2018, deverá no momento da **Habilitação** comprovar tal situação apresentando todos os documentos solicitados neste Edital, bem como aqueles previstos na legislação vigente.

4.1.1. A falta de identificação no momento da **Habilitação** acarretará preclusão dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

4.2. Nos termos do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006 e do art. 21, § 2º da Lei Complementar Estadual nº 605/2018, as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, conforme **subitem 11.4** deste Edital, mesmo que esta apresente alguma restrição.

4.2.1. **Havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e trabalhista:**

4.2.1.1. A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual deverá informar no momento do credenciamento, conforme descrito no **subitem 6.7.** deste Edital;

4.2.1.2. Será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.



4.2.1.3. Este tratamento favorecido somente ser concedido se as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem no certame toda a documentaao fiscal exigida, mesmo que esta contenha alguma restriao.

4.2.1.4. O motivo da irregularidade fiscal pendente dever ficar registrado em ata, bem como a indicaao do documento necessrio para comprovar a regularizaao.

4.3. A no regularizaao da documentaao no prazo previsto no **subitem 4.2.1.2**, implicar decad4ncia do direito  contrataao, sem prejuizo das sanoes previstas em Lei e no Edital, sendo facultado  Administraao convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificaao, ou revogar a licitaao.

4.4. Em caso de atraso, por parte dos rgos competentes da emisso de certidoes negativas de d4bito ou de certidoes positivas com efeito de negativas, o licitante poder apresentar  Administraao Pblica, em prazo de 05 (cinco) dias teis, prorrogveis por igual perodo a crit4rio da Administraao, contados do t4rmino do prazo conferido aos referidos rgos responsveis pela emisso, outro documento que comprove a extinao ou suspenso do cr4dito tributrio, nos termos dos arts. 151 e 156 do Codigo Tributrio Nacional, juntamente com a prova de protocolo do pedido da certido comprobatria.

4.5. A abertura da fase recursal em relaao ao resultado do certame ocorrer aps os prazos de regularizaao fiscal de que tratam os **subitens 4.2.1.2 e 4.4**.

4.6. No se aplica o disposto no subitem anterior ao lote de Cota Reservada e/ou Exclusivo s Microempresas e s Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual.

4.7. A obtenao dos benefcios a que se refere este tpico fica limitada s microempresas e s empresas de pequeno porte que, no ano-calendrio de realizaao da licitaao, ainda no tenham celebrado contratos com a Administraao Pblica, cujos valores somados extrapolem a receita bruta mxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

## 5. ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAAO DO EDITAL

5.1. At4 03 (tr4s) dias teis antes da data designada para a abertura da sesso pblica, qualquer pessoa poder apresentar pedidos de esclarecimentos, provid4ncias ou impugnar este Edital.

5.1.1 Os pedidos devero ser encaminhados ao rgo ou Entidade promotora da licitaao, por e-mail [atf.coadm@edu.mt.gov.br](mailto:atf.coadm@edu.mt.gov.br), sendo direcionado ao pregoeiro, a quem caber responder e divulgar sua resposta no prazo de at4 3 (tr4s) dias teis, limitado ao ltimo dia til anterior  data da abertura do certame.

5.1.2 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se- o dia do in4cio e incluir-se- o do vencimento, sendo que so se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dia de expediente no rgo ou na Entidade.

5.2. As impugnaoes e pedidos de esclarecimentos no suspendem os prazos previstos no certame, salvo deciso excepcional e motivada do pregoeiro.

5.3. Sobre o pedido de esclarecimento ou impugnaao, 4 facultado ao agente de contrataao, comisso ou pregoeiro solicitar manifestaao de profissionais com conhecimento sobre o objeto licitado, ou ainda, aos setores contbil e financeiro do prprio rgo licitante ou entidade promotora da licitaao.

5.4. Tamb4m 4 facultado ao agente de contrataao, comisso ou pregoeiro solicitar a anlise da impugnaao ou do pedido de esclarecimento  Procuradoria-Geral do Estado.

5.5. As respostas aos pedidos de esclarecimento e impugnaoes vincularo os participantes e a Administraao”;

5.6. Se ocorrer modificaao no Edital e seus anexos, em razo do acolhimento de impugnaao ou pedido de esclarecimento, sero corrigidos os v4cios e uma nova data ser designada pela Administraao para a realizaao do certame, exceto quando inquestionavelmente a alteraao no afetar a formulaao de propostas.

5.7. Decair o direito de pedir esclarecimentos ou impugnar os termos deste Edital aquele que no o fizer at4 **03 (tr4s) dias teis** antes da data designada para a realizaao do Prego Presencial, apontando de forma clara e objetiva as falhas ou irregularidades que entender viciarem o mesmo.

## 6. CREDENCIAMENTO

6.1. No horrio e local indicados no Prembulo, ser aberta a Sesso de Processamento do Prego, iniciando-se com o credenciamento dos interessados, com duraao de 30 (trinta) minutos.

6.2. Para o credenciamento devero ser apresentados os seguintes documentos:

6.2.1. Declaraao dando ci4ncia de que cumprem plenamente os requisitos do Edital, conforme Anexo VI.

6.2.2. Tratando-se de representante legal: o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, em cpia autenticada ou cpia simples, acompanhada do original para autenticacao durante a sesso, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigaoes em decorr4ncia de tal investidura;

6.2.3. Tratando-se de procurador: a procuraao por instrumento pblico, em original ou cpia autenticada; no caso de procuraao particular, tamb4m em original ou cpia autenticada, com firma reconhecida, na qual constem poderes espec4ficos para formular lances verbais, negociar preo, oferecer descontos, interpor recursos e desistir de sua interposiao e praticar todos os demais atos pertinentes ao Certame, nos moldes do Anexo V deste Edital, acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados na al4nea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.



- 6.3. O representante legal e/ou o procurador dever4 identificar-se exibindo a procuraao nos termos da al4nea “b”, a carteira de identidade ou outro documento oficial equivalente que contenha fotografia.
- 6.3.1. Ser4 admitido o substabelecimento de poderes do credenciado, desde que devidamente justificado e esteja previsto no instrumento de procuraao, com poderes espec4ficos para tal ato”;
- 6.4. A documentaao apresentada para fins de credenciamento dever4 ser entregue fora dos envelopes contendo as propostas e documentos de habilitaao.
- 6.5. Ser4 admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poder4 representar apenas uma empresa credenciada.
- 6.6. A aus4ncia do Credenciado, em qualquer momento da sessao, importar4 a imediata exclusao da licitante por ele representada, salvo autorizaao expressa do Pregoeiro.
- 6.7. Tratando-se de Microempreendedor, dever4 ser apresentada a Certidao Simplificada, emitida pela Junta Comercial do Estado (JUCEMAT) ou pelo Cartorio competente, certificando a situaao da empresa de enquadramento ou reenquadramento de ME e EPP, do ulti- mo exerc4cio (IN/DNRC n. 103/2007).
- 6.8. Para fins de credenciamento, considera-se como ‘equiparada’ o agricultor familiar, o produtor rural pessoa f4sica e o microempreendedor individual (MEI), conforme o art. 3º-A da Lei Complementar n. 123/2006”;
- 6.9. 4 permitido apenas aos credenciados manifestarem-se no momento da sessao p4blica.
- 6.9.1. Caso a fase de habilitaao anteceda as fases de apresentaao de propostas e lances, os licitantes encaminharao, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitaao e a proposta com o preo ou o percentual de desconto.
- 6.10. A solicitaao de credenciamento do respons4vel para representar os interesses do licitante, implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunao de capacidade t4cnica para realizaao das transaoes inerentes ao Pregao Presencial.
- 6.11. 4 vedado a qualquer credenciado representar mais de uma empresa proponente, salvo nos casos de representaao para lotes distintos.
- 6.12. A documentaao apresentada para fins de credenciamento dever4 ser entregue fora dos envelopes contendo as propostas e documentos de habilitaao.”;
- 6.13. A falsidade nas declaraoes apresentadas sujeitar4 o licitante as sanoes previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

## 7. PROPOSTA DE PREOS

- 7.1. Efetuado o credenciamento, os licitantes deverao apresentar somente o envelope nº 01 de Proposta de preos.
- 7.1.1. Ao apresentar sua proposta, o licitante aceita plenamente e concorda especificamente com as condioes estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 7.2. Para formular a Proposta de Preo, o licitante dever4 observar com atenao o Termo de Refer4ncia, que consta no **Anexo XII**, parte integrante do presente Edital, principalmente nos itens que venham a fazer parte da formaao do preo.
- 7.3. O envelope nº 01 - “Proposta de Preos” ser4 recebido pelo Pregoeiro no momento do credenciamento e deverao ser apresentados envelopes lacrados (vedados), contendo em sua parte externa, al4m do nome da licitante, os seguintes dizeres:

### Envelope nº 1 – PROPOSTA DE PREOS

PREG4O PRESENCIAL COM RP N4 013/2024-NOVA MONTE VERDE

RAZ4O SOCIAL DO LICITANTE - N4 CNPJ

- 7.4 A proposta dever4 ser apresentada em 01 (uma) via, elaborada em **papel timbrado** da empresa, rubricado em todas as folhas da proposta al4m de assinatura e data na ulti- ma p4gina, redigida em l4ngua portuguesa, salvo quanto as expressoes t4nicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borr4es ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuraao.
- 7.5. A proposta de preo dever4 conter os seguintes elementos, observado o que consta no **Anexo II** deste Edital:
- 7.5.1. **Identificaao da licitante**, contendo razao social, endereo completo, CNPJ e inscriao estadual; c4digo de endereamento e endereo da empresa licitante, n4mero da Carteira de Identidade e CPF do representante da empresa;
- 7.5.2. **Descriao do objeto** da presente licitaao, com a indicaao da **marca, n4o podendo ser apresentada mais de uma marca para o item cotado**, em conformidade com as Especificaoes T4nicas – Anexo I deste Edital, **observadas as Unidades de Medidas de cada item**.
- 7.5.3. **Preo unit4rio**, por item, em moeda corrente nacional, em algarismos, apurado a data de sua apresentaao, **sem inclusao de qualquer encargo financeiro ou previsao inflacion4ria**;
- 7.5.4. **Indicaao do prazo para entrega dos produtos** de, no m4ximo, 5 (cinco) dias 4teis, contados da emissao do Pedido expedido por cada Unidade Escolar respons4vel;
- 7.5.5. **Prazo de validade da proposta** de, no m4nimo, 90 (noventa) dias corridos, contados da data de sua apresentaao;



**7.5.6. Declaração da licitante** de que, na conferência de entrega dos produtos na Unidade Escolar, se ficar constatado que o prazo de validade do gênero se dará no dia seguinte, os produtos serão substituídos pela empresa, em até 5 dias, sem qualquer ônus para a Unidade Escolar solicitante do gênero alimentício.

**7.6.** Os preços propostos, tanto na proposta inicial, quanto ao final da etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração destes, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**7.7.** As propostas apresentadas pelos licitantes deverão incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas, materiais, equipamentos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, fretes, seguros, treinamento, deslocamentos de pessoal, transporte, garantia, lucro e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o valor do objeto licitado, constante da proposta, conforme exigências editalícias e contratuais, não sendo admitido pleito posterior em decorrências da exclusão de quaisquer despesas incorridas.

**7.7.1.** Os licitantes após a apresentação das propostas não poderão alegar preço inexequível ou cotação incorreta e deverão entregar o(s) produto(s) sem ônus adicionais.

**7.8.** Todos os valores deverão ser indicados com 02 (duas) casas decimais, desprezando-se as frações remanescentes.

**7.9.** No caso de divergência entre os valores apresentados na proposta de preços, prevalecerá o que for menor.

**7.10.** A oferta apresentada deverá ser firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

## 8. ABERTURA DA SESSÃO, ACOLHIMENTO DA PROPOSTA E ETAPA DE LANCES

**8.1.** A partir do horário previsto no preâmbulo deste Edital, a sessão pública será aberta sob comando do pregoeiro e será realizada de forma presencial.

**8.2.** Após a abertura da proposta pelo pregoeiro, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

**8.2.1.** O conteúdo da proposta não poderá ser alterado, seja com relação ao preço, pagamento, prazo ou qualquer condição que importe a modificação dos seus termos originais.

**8.2.2.** O pregoeiro poderá, no interesse da Administração Pública, relevar excesso de formalismo nas propostas apresentadas pelos licitantes, desde que não comprometam a lisura e o caráter competitivo da licitação.

**8.2.3.** Para efeito de julgamento das propostas, nenhuma oferta de vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos será considerada.

**8.3.** O Pregoeiro poderá, motivadamente, estabelecer limite de 1 (um) minuto para a fase de formulação de lances verbais, mediante prévia comunicação aos licitantes e expressa menção na ata da sessão.

**8.4.** Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão realizar seus lances sucessivos, observado o modo de disputa fixado neste Edital.

**8.5.** Os lances deverão ser apresentados em valores sucessivos e decrescentes para o item, considerando o valor unitário do item.

**8.5.1.** O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo pregoeiro.

**8.5.2.** 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, se dará partindo sempre do menor preço, isto é, ou do preço parâmetro (média preço) ou menor proposta dos licitantes, o que for menor, ficando da seguinte forma: preços até R\$ 10,00 o intervalo mínimo do lance será de R\$ 0,10 (dez centavos); preços de R\$ 10,01 à R\$ 30,00 intervalo de R\$ 0,30 (trinta centavos); preços de R\$ 30,01 à R\$ 50,00 o intervalo dos lances será de mínimo 0,50 (cinquenta centavos) e a partir de R\$ 50,01 o lance mínimo será de R\$ 1,00 (um real).

**8.5.3.** Não serão aceitas cotações com valores com mais de duas casas decimais. Caso ocorra, o valor deverá ser arredondado para menor.

**8.5.4.** Os licitantes poderão oferecer lances, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

**8.6.** Para o presente Pregão, será adotado para a oferta de lances, o Modo de Disputa Aberto: os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, conforme o critério menor preço.

**8.6.1.** Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública de lances será encerrada. O pregoeiro poderá, motivadamente, estabelecer limite de 2 (dois) minutos para a fase de formulação de lances verbais, mediante prévia comunicação aos licitantes e expressa menção na ata da sessão.

**8.6.2.** Após a definição a melhor proposta, se a diferença entre esta e a proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro poderá admitir o reinício da sessão pública de lances, para a definição das demais colocações (§4º do art. 56 da Lei nº 14.133/2021).

**8.7.** Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o pregoeiro ordenará os lances segundo a ordem crescente de acordo com as melhores propostas.

**8.8.** Durante a fase de lances, o pregoeiro poderá excluir, justificadamente e a pedido do licitante, lance cujo valor seja manifestamente inexequível, permanecendo válido o último lance ofertado.

## 9. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS



**9.1.** Encerrada a etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá negociar com o licitante que apresentou proposta mais vantajosa, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes, para que seja obtida melhor proposta, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas em Edital.

**9.1.1.** A negociação será realizada durante a sessão pública, acompanhada pelos demais licitantes e registrada em ata.

**9.1.2.** A negociação de que trata o subitem 9.7 deste Edital poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do valor estimado da contratação.

**9.1.3.** Concluída a negociação, se houver, o resultado será registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo de contratação.

**9.2.** No julgamento das propostas, será adotado o critério de menor preço, observando os demais requisitos estabelecidos neste Edital.

**9.3.** O pregoeiro poderá suspender a sessão pública para realizar análise prévia das propostas, cujo prazo será definido na própria sessão.

**9.4. Critério de aceitabilidade da proposta:** O pregoeiro examinará a proposta ajustada ao melhor lance, quanto à compatibilidade do preço ao valor estimado para licitação (valor máximo aceitável), à sua exequibilidade e à sua adequação ao objeto licitado.

**9.4.1.** O valor ofertado após a fase de lances (proposta realinhada) não poderá ser superior em relação ao valor ofertado inicialmente em cada item pelo licitante (proposta inicial), tampouco ser maior que o valor estimado para a licitação.

**9.4.1.1. A vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 64 da Lei nº 14.133/2021,** não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro.

**9.5.** Serão desclassificadas as propostas de preços que:

**9.5.1.** Contenham vícios insanáveis ou ilegalidades. Considera-se vício sanável, entre outras, as seguintes medidas:

I - a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes;

II - o desatendimento de exigências meramente formais e que não comprometam a compreensão do conteúdo da proposta;

III - aquele cujo defeito não altera a substância da proposta;

IV - a atualização de documentos vencidos após a data de recebimento das propostas;

V - a juntada extemporânea de declarações firmadas pelo próprio licitante; ou

VI - a juntada extemporânea de documento não entregue, porém preexistente e passível de comprovar o atendimento de condição pelo licitante, mas que, por equívoco ou falha, não foi apresentado em momento oportuno.

**9.5.1.1.** O Pregoeiro poderá realizar diligências para sanar os vícios de que trata o subitem acima, mediante despacho fundamentado registrado em ata.

**9.5.2.** Não apresentem as especificações técnicas pormenorizadas neste Edital e de seus Anexos.

**9.5.3.** Apresentarem preços inexequíveis ou que permanecerem acima do orçamento estimado para licitação.

**9.5.4.** Não comprovarem sua exequibilidade, quando exigido pela Administração.

**9.5.5.** Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do Edital, desde que seja insanável.

**9.6.** Consideram-se preços manifestamente inexequíveis aqueles que, comprovadamente, forem insuficientes para a cobertura dos custos decorrentes da contratação pretendida.

**9.7.** No caso de apresentação de proposta inexequível (...), o pregoeiro, para fins de subsidiar a decisão quanto à sua aceitabilidade, poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada no sentido de:

a) apurar se há algum risco na viabilidade da execução do objeto ofertado, a origem e a qualidade dos insumos empregados no processo produtivo e se a licitante está em dia com suas obrigações tributárias, previdenciárias e trabalhistas; e

b) solicitar à licitante maiores esclarecimentos sobre a dimensão da sua proposta e de onde obterá proveito econômico, sua efetiva exequibilidade, bem como declaração expressa de que assume eventuais prejuízos ao longo de futura relação contratual a ser firmada, de maneira que possíveis pedidos de modificação contratual posterior sejam analisados atentamente, a fim de que não sejam utilizados como expediente para corrigir distorções nos preços contemplados na proposta vencedora.

**9.8.** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam o pedido.

**9.9.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada em ata, com acompanhamento de todos os participantes.

**9.10.** Caso o licitante melhor classificada tenha participado da pesquisa de preço desta Licitação, para compor o seu valor estimado, seja por meio de contratos firmados ou por orçamentos, a sua contratação fica atrelada ao respectivo valor, sendo considerado como valor teto da sua possível contratação, ou seja, o valor da sua proposta deverá ser igual ou melhor àquele que compõe o preço de referência, salvo justificativa.

**9.11.** Se a proposta ou o melhor lance não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

**Dos critérios de desempate.**



9.12. Em relação a itens/lotos não exclusivos para participação de microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e equiparadas, uma vez encerrada a etapa de lances, será assegurada, como critério de desempate, a preferência de contratação para estas.

9.12.1. Consideram-se como “equiparadas” o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e o microempreendedor individual - MEI, conforme determinam o art. 3º-A e o art. 18-E da Lei Complementar n. 123, de 2006, bem como as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei n. 11.488, de 2007.

9.12.2. Entende-se por empate, situações em que as propostas, mediante lances apresentados pelas MEs, EPPs e equiparadas sejam iguais ou até de 5% (por cento) superiores ao melhor preço, quando a primeira colocada for empresa de maior porte.

9.12.3. A preferência de contratação será concedida da seguinte forma:

a) ocorrendo o empate, a ME, EPP ou equiparada melhor classificada nos termos do subitem 9.12.2 terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos, contados após a comunicação para tanto.

b) caso a ME, EPP ou equiparada melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo da alínea “a”, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no mesmo prazo estabelecido na alínea “a”.

9.12.4. O tratamento diferenciado de que trata o subitem 6.7 não será aplicado às licitações cujo item seja de valor estimado superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, ainda que as potenciais beneficiárias sejam qualificadas como ME, EPP ou equiparada.

9.12.5. A licitante caracterizada como ME, EPP ou equiparada não poderá fazer uso do tratamento diferenciado de que trata o subitem 9.12 se, no ano-calendário de realização da licitação, tiver celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, observado o disposto nos §§2º e 3º do art. 4º da Lei n. 14.133, de 2021.

9.12.6. Após aplicada a regra do subitem anterior e persistindo o empate, ou, caso não seja licitação exclusiva para ME/EPP/Equiparadas, serão utilizados os critérios de desempate descritos no art. 60 da Lei Federal n. 14.133, de 2021, naquela ordem estabelecida.

9.12.7. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada dentre as propostas empatadas.

9.13. Após o julgamento das propostas, o licitante declarado provisoriamente vencedor deverá apresentar amostra para análise e avaliação do produto, nos termos e condições estabelecidos neste Edital e seus anexos.

9.14. Finalizada a sessão pública, não poderá haver desistência da proposta ou dos lances ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes na legislação vigente.

## 10. AMOSTRAS

10.1. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra/prova de conceito, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

10.2. No caso de atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

10.3. Se a amostra/prova de conceito apresentada pelo primeiro classificado não for aceita, o pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras/provas de conceito e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência e neste Edital.

10.4. Os alimentos a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

10.5. Serão requeridas para análise, amostras dos alimentos descritos abaixo. A Câmara de Negócios poderá requerer amostras de outros alimentos que julgar necessário. As amostras deverão ser entregues no dia e local determinados pela Câmara de Negócios da Alimentação Escolar local.

<b>Adoçante Líquido 100% Sucralose</b>	<b>Macarrão de Arroz</b>
<b>Bebida Láctea Fermentada Sabor Coco</b>	<b>Massa para tapioca</b>
<b>Bebida Láctea Fermentada Sabor Morango</b>	<b>Peixe Pintado Filé Espalmado</b>
<b>Cacau em pó Solúvel 100% Cacau</b>	<b>Peixe Tilápia Filé Espalmado</b>
<b>Farinha de Arroz</b>	<b>Polpa de Fruta de Acerola</b>
<b>Geléia de Morango Diet</b>	<b>Polpa de Fruta de Goiaba</b>
<b>logurte Diet Sabor Morango</b>	<b>Polpa de Fruta de Maracujá</b>
<b>logurte Zero Lactose Sabor Morango</b>	<b>Requeijão Cremoso Sem Lactose – Sem Amido</b>

10.6. As amostras deverão ser entregues nas COADMs de suas respectivas Diretorias Regionais de Educação do Estado de Mato Grosso, (as amostras deverão ser entregues no local definido e informado pela Câmara de Negócios no Aviso de Edital).



10.7. A empresa previamente vencedora, deverá apresentar no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, 1 (Uma) amostra dos itens cujas amostras forem solicitadas.

10.8. As amostras solicitadas serão submetidas à análise:

- a) Organoléptica (sensorial);
- b) De rotulagem, de acordo com a legislação vigente.

10.9. As amostras dos itens estocáveis deverão apresentar:

- a) Ficha assinada pelo responsável do produto;

10.10. As amostras dos itens perecíveis, deverão apresentar:

- a) Comprovante de que o produto e a empresa fabricante estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB, SISE ou SIM de produtos de origem animal;

10.11. As Câmaras de Negócios – CNAE, terão o prazo de 05 (cinco) dias úteis para realizar as análises dos produtos e emitir parecer técnico.

10.12. As amostras poderão ser retiradas em 48 horas após a análise.

10.13. As amostras de alimentos perecíveis serão descartadas no prazo de 48 horas após o prazo supramencionado.

10.14. As CNAEs poderão dar destinação que julgar necessário para as amostras de alimentos não perecíveis que não forem retiradas no prazo de 05 (cinco) dias úteis após o prazo de retirada definida no item 10.12.

## 10.15. DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA

10.15.1. Os gêneros alimentícios desta licitação deverão ser entregues em no máximo, 05 (cinco) dias úteis, contados das formulações do pedido, devidamente embalados e identificados conforme espécie, quantidade, conforme as condições estabelecidas pela Unidade Escolar, conforme dias da semana, horários de entrega, quantidades e endereços indicados **constantes neste edital e seus anexos**.

10.15.2. **A entrega dos produtos deverá ser feita em cada Escola solicitante, bem como em suas salas anexas, conforme discriminado no ANEXO X**, obedecendo os 05 (cinco) dias úteis para a Entrega a partir do pedido disponibilizado pela Unidade Escolar, quando da assinatura do Contrato, correndo por conta da empresa fornecedora as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

10.15.3. Os produtos deverão ser entregues acompanhados do respectivo comprovante de entrega (Recibo, Nota Fiscal), que deverá ser emitido contendo a descrição dos itens, quantidades, unidade de medida, preço unitário e total, em conformidade com o pedido.

## 10.16. CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

### 10.16.1. Recebimento Provisório

10.16.1.2. O recebimento provisório dar-se-á por servidor designado pelo diretor da escola, que ficará responsável por receber os itens, acompanhar e fiscalizar (art. 140, inciso I, alínea "a" da Lei nº 14.133/21/2021), no ato da entrega dos produtos. Mensalmente deverão ser anexados Relatório da execução do Contrato, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências e demais documentos que o responsável julgar necessário, havendo irregularidade, fixará prazo para correção.

10.16.1.3. Os produtos deverão ser entregues acompanhados de Notas Fiscais - NF. O fiscal de contrato deverá remeter as notas para os gestores para consultar a validade da mesma, constatando cancelamento ou qualquer outra irregularidade solicitar a emissão de uma outra NF.

10.16.1.4. Em caso de irregularidades a fiscalização notificará o contratado para se for o caso, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, impugnar os apontamentos do Relatório ou reparar irregularidades, Na hipótese de o contratado apresentar impugnação ao Relatório, a fiscalização emitirá novo Relatório, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, com a análise dos argumentos do contratado.

10.16.1.5. O contratante realizará inspeção minuciosa de todos os produtos entregues, com a finalidade de verificar a adequação dos bens, bem como constatar e relacionar as providências adicionais que se fizerem necessárias.

10.16.1.6. Deverá ser realizado mensalmente relatório circunstanciado o qual deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-



los ao gestor do contrato, para providências.

#### **10.16.2. Recebimento Definitivo**

**10.16.2.1.** Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo às seguintes diretrizes:

**10.16.2.2.** Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao contratado, por escrito, as respectivas correções;

**10.16.2.3.** Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos produtos entregues, com base nos Relatórios Mensais e documentações apresentadas;

**10.16.2.4.** Realizar a aposição de assinatura nas vias do Documento Auxiliar da NF-e (Danfe) ou na Nota Fiscal, emitida pelo contratado para os itens fornecidos.

**10.16.2.5.** Na hipótese de irregularidade não sanada pelo contratado, a fiscalização reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará à autoridade superior para procedimentos inerentes à apuração dos fatos e à aplicação das penalidades cabíveis.

**10.16.2.6.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do produto nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, bem como não excluirá a responsabilidade pela garantia do(s) produto(s) por vícios ou disparidades em relação às especificações estabelecidas, verificadas posteriormente, garantindo-se ao contratante as faculdades previstas no art. 18 da Lei n.º 8.078/90.

**10.16.2.7.** No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 1971.

#### **10.16.3. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**10.16.3.1.** Como condição para recebimento, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação e mediante a assinatura do contrato de fornecimento.

**10.16.3.2.** Os pagamentos serão efetuados à contratada, em até 30 (trinta) dias da apresentação da Nota Fiscal discriminada, a qual será devidamente atestada por servidor designado pela CONTRATANTE, cumpridas as determinações do Item 10.1, em conformidade com as exigências contratuais, obrigatoriamente, via transferência eletrônica, em conta indicada pelo fornecedor, com apresentação do Relatório e Documento Fiscal correspondente ao fornecimento efetuado. Excepcionalmente, o pagamento poderá ser efetuado via cheque, desde que devidamente justificado.

**10.16.3.3.** Para o caso de NFs que apresentarem incorreções, estas serão devolvidas à contratada acompanhadas de relatório contendo as informações que motivaram a sua rejeição para que sejam providenciadas as necessárias correções, os trâmites para regularização da Nota fiscal deverão obedecer ao disposto no Item 10.1 deste TR.

**10.16.3.4.** O prazo para pagamento fluirá a partir da respectiva regularização.

**10.16.3.5.** As NOTAS FISCAIS deverão ser emitidas em nome do CDCE – CONSELHO DELIBERATIVO DA COMUNIDADE ESCOLAR, da Unidade Escolar requisitante.

#### **10.17. DO TRANSPORTE**

**10.17.1.** Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado, em condições que preservem as características do alimento, qualidade quanto às características sensoriais, físico-química, microbiológicas, macroscópicas e microscópicas especificadas neste Edital.

**10.17.2.** As condições relativas ao veículo e ao transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 e Resolução – RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002.

**10.17.3.** É vedado o transporte simultâneo de produtos diferentes dos destinados à alimentação.

**10.17.4.** Os meios de transportes de gêneros alimentícios devem ser higienizados, sendo dotados de medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

**10.17.5.** Não será permitido o transporte em caixas de madeira.

**10.17.6.** A atividade de carga e descarga não deverá apresentar risco de contaminação e/ou dano do gênero alimentícios.

**10.17.7.** O transporte dos gêneros alimentícios, do carregamento até a entrega, deverá ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

**10.17.8.** Os alimentos devem ser transportados de forma que não haja prejuízo, dano ou qualquer avaria ao produto. Embalagens primárias ou secundárias avariadas durante o transporte serão recusadas no ato do recebimento.

**10.17.9.** As embalagens dos produtos deverão ser acondicionadas conforme padrão do fabricante, devendo garantir a proteção durante o transporte e estocagem, bem como constar identificação dos produtos e demais informações exigidas na legislação em vigor.

**10.17.10.** Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens individuais adequadas, com o menor volume possível, utilizando materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.



## 11. HABILITAAO

11.1. Nos termos do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, ser4 exigida a apresentaao dos documentos de habilitaao apenas pelo licitante vencedor.

11.2. Encerrada a fase de julgamento das propostas, o pregoeiro solicitar4 a entrega de documentos de habilitaao (Envelope n.º 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAAO), dever4 ser apresentado em envelope lacrado (vedado), contendo em sua parte externa, al4m do nome da licitante, os seguintes dizeres:

### Envelope n.º 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAAO

PREG4O PRESENCIAL COM SRP N.º 013/2024-NOVA MONTE VERDE

RAZ4O SOCIAL DO LICITANTE - N.º CNPJ

11.3. A apresentaao dos documentos com o prop4sito de comprovar a habilitaao ser4 feita na forma do art. 131, § 1º do Decreto Estadual n.º 1.525/2022.

11.4. Como condiao pr4via ao exame da documentaao de habilitaao do licitante detentor da proposta vencedora, o pregoeiro verificar4 o cumprimento das condioes de participaao, especialmente quanto 4 inexist4ncia de sanoes que impeam a participaao no certame ou a futura contrataao, que ser4 realizada mediante consulta nos seguintes cadastros:

11.4.1. Cadastro Nacional de Empresas Inid4neas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da Uni4o ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis)).

11.4.2. Lista de Inid4neos, mantida pelo Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso – TCE/MT.

11.4.3. Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso, gerenciado pela Secretaria de Estado de Planejamento e Gestao – SEPLAG.

11.4.4. Cadastro de Empresas Inid4neas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria Geral do Estado de Mato Grosso – CGE/MT (<http://www.controladoria.mt.gov.br/ceis>).

11.4.5. Cadastro Nacional de Condenaoes C4veis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justia ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

11.4.6. Lista de Inid4neos, mantida pelo Tribunal de Contas da Uni4o – TCU.

11.4.7. Para a consulta de licitantes pessoa jur4dica poder4 haver a substituiao das consultas dos **subitens 11.4.1, 11.4.5 e 11.4.6** acima, pela Consulta Consolidada de Pessoa Jur4dica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

11.4.8. A consulta aos cadastros ser4 realizada em nome do licitante e tamb4m de seu s4cio majorit4rio, por fora do art. 12 da Lei n.º 8.429/1992 (Redaao dada pela Lei n.º 14.230 de outubro de 2021), que prev4, dentre as sanoes impostas ao respons4vel pela pr4tica de ato de improbidade administrativa, a proibiao de contratar com o Poder P4blico, inclusive por interm4dio de pessoa jur4dica da qual seja s4cio majorit4rio.

11.4.9. Constatada a exist4ncia de sanao, o pregoeiro reputar4 o licitante inabilitado, por falta de condiao de participaao.

11.5. Os documentos de habilitaao que dever4o ser apresentados, s4o os seguintes:

#### 11.5.1 Relativos 4 Habilitaao Jur4dica:

11.5.1.1. No caso de sociedade empres4ria, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI, estatuto, ato constitutivo ou contrato social em vigor, devidamente registrado no Registro P4blico de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhados da documentaao de seus administradores.

11.5.1.2. C4dula de Identidade ou documento equivalente (com foto) do representante legal da sociedade empres4ria licitante e/ou do procurador. O procurador dever4 ainda apresentar o instrumento v4lido da procuraao.

11.5.1.3. No caso de empres4rio individual, inscriao no Registro P4blico de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condiao de Microempreendedor Individual - CCMEI.

11.5.1.4. No caso de sociedade empres4ria estrangeira, portaria de autorizaao de funcionamento no Brasil, publicada no Di4rio Oficial da Uni4o e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, ag4ncia, sucursal ou estabelecimento, a qual ser4 considerada como sua sede, conforme Instruao Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de maro de 2020.

11.5.1.5. No caso de pessoa f4sica, se elas forem autorizadas a participar do certame, c4dula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por fora de lei, tenha validade para fins de identificaao em todo o territ4rio nacional.

11.5.1.6. No caso de filial, sucursal ou ag4ncia de sociedade simples ou empres4ria, inscriao do ato constitutivo da filial, sucursal ou ag4ncia da sociedade simples ou empres4ria, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jur4dicas ou no Registro P4blico de Empresas Mercantis onde opera, com averbaao no Registro onde tem sede a matriz.

11.5.1.7. No caso de sociedade simples: inscriao do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jur4dicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobat4rio de seus administradores.

11.5.1.8. Ato de registro ou autorizaao para funcionamento expedido pelo 4rg4o competente, quando a atividade assim o exigir.

11.5.1.8.1. As empresas dever4o apresentar Alvar4 ou Licena Sanit4ria, dentro da validade, emitido pela autoridade competente.



**11.5.1.8.2.** Para os produtos de origem animal, deverão apresentar Título de Registro no Serviço de Inspeção, podendo ser Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SISE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**11.5.1.9.** No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764/1971.

**11.5.1.10.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**11.5.2 Relativos à Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:**

**11.5.2.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

**11.5.2.2.** Certidão Conjunta de Tributos Federais, Dívida Ativa da União e Previdenciária, podendo ser retirada no site: <https://www.gov.br/receitafederal>.

**11.5.2.3.** Certidão Conjunta de Pendências Tributárias e Não Tributárias junto à Sefaz e a Procuradoria Geral do Estado de Mato Grosso.

**11.5.2.3.1.** Nos casos em que não for possível a certidão consolidada, será suficiente a CND específica para participar de licitações, expedida pelo órgão competente do respectivo domicílio tributário ou sede.

**11.5.2.4.** Para as empresas sediadas em outras unidades da federação, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Débitos da Dívida Ativa, de competência da Procuradoria Geral do Estado do respectivo domicílio tributário ou sede, desde que seja consolidada com a certidão da respectiva Fazenda Pública.

**11.5.2.5.** Certidão de regularidade fiscal perante o Município de domicílio ou sede do licitante, inclusive quanto a débitos inscritos em dívida ativa.

**11.5.2.6.** Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS). A mesma pode ser retirada no site: [www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br).

**11.5.2.7.** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) emitida pela Justiça do Trabalho no site do Tribunal Superior do Trabalho – [www.tst.jus.br](http://www.tst.jus.br).

**11.5.2.8.** Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativa, nos termos da lei de regência, para fins de comprovações fiscais e trabalhistas.

**11.5.3 Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:**

**11.5.3.1.** Contrato ou estatuto social atualizado.

**11.5.3.2.** Documento de identidade do sócio administrador e procurador (se houver).

**11.5.3.3.** Todas as formas societárias deverão apresentar Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial ou extrajudicial, no CNPJ da matriz, expedida pelo cartório distribuidor da sede do licitante;

**11.5.3.4.** Prova de inexistência de impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública.

**11.5.3.5.** Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ou de sociedade simples.

**11.5.3.6.** A microempresa deverá seguir os critérios de habilitação financeira de acordo com a Lei 123/2006, não sendo admitida reserva de cotas.

**11.5.4. Documentação Complementar:**

**11.5.4.1.** Declaração de que está ciente e concorda com as condições contidas neste Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no referido documento, para todos os efeitos legais, sob pena de aplicação das sanções cabíveis. **(ANEXO VI)**

**11.5.4.2.** 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. **(ANEXO VI)**

**11.5.4.3.** Declaração de que as 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. **(ANEXO VI)**

**11.5.4.4.** Declaração da própria empresa de que não possui em seu quadro de pessoal e societário, servidor público do Poder Executivo Estadual exercendo funções de gerência ou administração, conforme art. 1º, inciso X da Lei Complementar Estadual nº 04/1990, ou servidor do contratante em qualquer função, nos termos do art. 9º, § 1º da Lei nº 14.133/2021. **(ANEXO VI)**

**11.5.4.5.** Declaração de que não há sanções vigentes que legalmente proibam a participante de licitar e/ou contratar com o contratante. **(ANEXO VI)**

**11.5.4.6.** Declaração para fins do disposto no inciso VI, art. 68 da Lei nº 14.133/2021, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 (dezesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal. **(ANEXO VI)**

**11.5.4.7.** Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, 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, bem como no art. 14, inciso VI da Lei nº 14.133/2021. **(ANEXO VI)**

**11.5.4.8. Documentação Complementar, exigível nos termos da LC 123/2006:**



**11.5.4.8.1.** Declaração de que é **ME, EPP ou MEI** e não se encontra em nenhuma das situações do § 4º, art. 3º, da Lei Complementar nº 123/2006 e, nos termos do art. 28 da Lei Complementar Estadual nº 605/2018, está apto a usufruir do tratamento estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006. **(ANEXO VII)**

**11.5.4.8.2.** Declaração de que no ano-calendário de realização desta licitação, os valores somados dos contratos celebrados com a Administração Pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do art. 4º, § 2º da Lei nº 14.133/2021. **(ANEXO VII)**

**11.5.4.8.3.** Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial, que define o porte da empresa.

**11.5.4.8.3.1.** Quando optante pelo SIMPLES NACIONAL, a comprovação da condição de ME/EPP poderá ser mediante apresentação do Comprovante de opção pelo SIMPLES, obtido no sítio da Secretaria da Receita Federal.

**11.5.4.9.** Em relação aos licitantes organizados na forma de cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar, conforme item 11.4 da Instrução Normativa nº 01, de 17 de janeiro de 2020:

**11.5.4.9.1** Relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§ 2º a 6º da Lei nº 5.764/1971.

**11.5.4.9.2** Declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados.

**11.5.4.9.3** Comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço.

**11.5.4.9.4** Registro previsto na Lei nº 5.764/1971, art. 107.

**11.5.4.9.5** Comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato.

**11.5.4.9.6** Comprovação do envio do Balanço Geral e o Relatório do exercício social ao órgão de controle, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764/1971.

**11.5.4.9.7** Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

**11.5.4.9.7.1.** Ata de fundação;

**11.5.4.9.7.2.** Estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

**11.5.4.9.7.3.** Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

**11.5.4.9.7.4.** Editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

**11.5.4.9.7.5.** Três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

**11.5.4.9.7.6.** Ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação.

**11.5.4.9.8.** Última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764/1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

#### **11.5.5. Relativos à Qualificação Técnica:**

**11.5.5.1.** É necessária a apresentação de documentos que comprovem a habilitação técnica do licitante para executar o objeto contratual, pelas seguintes razões:

**a)** Trata-se de aquisição de gêneros alimentícios que requer registros e permissões para o segmento do fornecimento dos itens com a entrega realizada pela empresa consistindo no atendimento aos requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

**b)** O licitante deverá apresentar declaração de que está ciente de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

**11.5.5.2.** O licitante deverá apresentar certidão(ões) ou atestado(s) de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito Público ou Privado OU regularmente emitido pelo conselho profissional competente, em nome da empresa licitante, em papel timbrado devidamente assinado e com identificação do emitente. O(s) Atestado(s) deverá(ão):

**11.5.5.2.1.** Comprovar a aptidão para o fornecimento de bens com complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente.

**11.5.5.2.2.** Para fins da comprovação de que trata o subitem anterior, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

**11.5.5.2.2.1.** Comprovar a partir de notas fiscais de serviço que a empresa tenha executado o fornecimento de objeto, sendo estes pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação.;

**11.5.5.2.2.2.** O (s) Atestado (s) deverá (ão) ser apresentado (s) em papel timbrado, carimbado e deverá (ão) conter, obrigatoriamente, as seguintes informações: razão social, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e endereço da pessoa jurídica expedidora, nome e função do responsável pela assinatura, indicação da quantidade fornecida e descrição dos serviços prestados.

**11.5.5.2.2.3.** O (s) atestado (s) referir-se-á (ão) a contratos já concluídos ou decorridos no mínimo 60 (sessenta dias) do início de sua execução;

**11.5.5.2.2.4.** O(s) atestado (s) deverá (ão) referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificada no contrato social vigente;



**11.5.5.2.2.5.** A comprovação de capacidade deverá ser realizada por meio de atestado e/ou conjunto de atestado (s) emitido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa tenha executado fornecimento pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação, que totalizados atendam aos critérios.

**11.5.5.2.2.6.** No caso de atestados emitidos por empresa da iniciativa privada, não serão considerados válidos aqueles emitidos por empresas pertencentes ao mesmo grupo empresarial da licitante. Serão consideradas como pertencentes ao mesmo grupo empresarial as empresas controladas ou controladoras da empresa licitante, e ainda as que tenham pelo menos uma pessoa física ou jurídica como sócia em comum.

**11.5.5.2.2.7.** Comprovar a experiência na execução do objeto sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de serem ininterruptos, os atestados deverão obedecer o disposto no Item **11.5.5.2.2.2.** deste Edital. A solicitação deste período mínimo de experiência justifica-se pelo fato que o Estado de Mato Grosso possui uma grande extensão geográfica e suas escolas estão localizadas em áreas urbanas, rural e indígenas com difícil acesso o que requer solidez da empresa para o fornecimento de Gêneros alimentício com entrega dos produtos nas escolas;

**11.5.5.2.3.** Conter o nome, o endereço, o telefone dos atestadores, ou qualquer outra forma de que o pregoeiro possa valer-se para manter contato com os declarantes;

**11.5.5.2.4.** Referir-se a execução do serviço licitado no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente, registrado na Junta Comercial competente, bem como no cadastro de pessoas jurídicas da Receita Federal do Brasil – RFB;

**11.5.5.2.5.** Se emitido (s) por pessoa jurídica de direito público deverá (ão) ser assinado (s) pelo responsável do setor competente do Órgão, devidamente identificado (nome, cargo, CPF ou matrícula);

**11.5.5.2.6.** Ser emitido por empresa que não integre o mesmo grupo empresarial da empresa proponente;

**11.5.5.2.7.** Serão consideradas como pertencentes ao mesmo grupo empresarial, empresas controladas ou controladoras da empresa proponente, ou que tenha pelo menos uma mesma pessoa física ou jurídica que seja sócio, proprietário ou titular da empresa emitente e da empresa proponente;

**11.5.5.2.8.** Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

**11.5.5.2.9.** Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do interessado.

**11.5.5.2.10.** Caso o Pregoeiro (a) entenda necessário, a licitante, deverá disponibilizar todas as informações essenciais à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, Notas Fiscais/Faturas, Notas de Empenho, endereço atual do contratante e local em que foram executados os serviços, sendo que estas e outras informações complementares poderão ser requeridas mediante diligência.

**11.5.5.2.11.** Não há obrigatoriedade de que as nomenclaturas constantes do atestado sejam idênticas à utilizada na definição das categorias indicadas neste Termo de Referência, desde que sejam suficientes à comprovação de capacidade de execução do objeto contratual de que trata este Termo de Referência.

**11.5.6.** Para efeito de verificação da qualificação técnica, os atestados de capacidade técnico-profissional e técnico operacional poderão ser substituídos por outra prova de que o profissional ou a empresa possuem conhecimento técnico e experiência prática na execução de contrato de características semelhantes, tais como, por exemplo, termo de contrato ou notas fiscais abrangendo a execução de objeto compatível com o licitado, desde que, em qualquer caso, o Agente de Contratação ou a Comissão de Contratação realize diligência para confirmar tais informações.

**11.5.7.** Serão exigidas, ademais, dos licitantes as declarações dos incisos I a V do art. 136 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

**11.5.8.** Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

**11.5.8.1.** A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei nº 5.764/1971;

**11.5.8.2.** A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

**11.5.8.3.** A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

**11.5.8.4.** O registro previsto na Lei nº 5.764/1971, art. 107;

**11.5.8.5.** Comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

**11.5.8.6.** Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

**11.5.8.7.** A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764/1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.



11.6. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante e, em sendo possível, constar o número de inscrição no CNPJ e endereço respectivo, salientando que:

11.6.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz.

11.6.2. Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

11.7. Os documentos de **HABILITAÇÃO** apresentados sem disposição expressa do órgão expedidor quanto a sua validade, terão o prazo de vencimento de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua emissão.

11.7.1. Excetuam-se do prazo acima mencionado, os documentos cuja validade é indeterminada, como é o caso dos atestados de capacidade ou responsabilidade técnica.

11.8. Será permitida a identificação e assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante o uso de certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas (ICP-Brasil) ou certificado corporativo avançado do Poder Executivo Estadual correspondente a assinatura eletrônica avançada, prevista na Lei Estadual nº 11.767/2022.

11.9. Não serão aceitos documentos rasurados ou ilegíveis.

11.10. Ao pregoeiro reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário.

11.11. A prova de autenticidade de cópia de documento ou o reconhecimento de firma somente serão exigidos quando houver dúvida sobre a veracidade do documento, admitida a autenticação realizada por servidor através da apresentação da original ou realizada por advogado por sua responsabilidade profissional.

11.12. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

11.12.1. Complementar informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame.

11.12.2. Atualizar documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

11.13. A vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 64 da Lei nº 14.133/2021 e art. 139 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, que se restringe à juntada/encarte, após a abertura da sessão pública, de documento inexistente no momento da apresentação da proposta. Neste caso, o licitante não atende à condição exigida no Edital e por tal razão está inabilitado. Caso o documento esteja apenas ausente, isto é, existente no momento da apresentação da proposta, porém, por falha ou equívoco não tenha sido apresentado pelo licitante, deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro.

11.13.1. Admitir a juntada de documentos que apenas venham a atestar condição pré-existente à abertura da sessão pública do certame não fere os princípios da isonomia e igualdade entre os licitantes e o oposto, ou seja, a desclassificação do licitante, sem que lhe seja conferida oportunidade para sanear os seus documentos de habilitação e/ou proposta, resulta em objetivo dissociado do interesse público.

11.14. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitações de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

11.15. Os demais licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante melhor classificado.

11.15.1. A apresentação de novas propostas, conforme descrito acima, não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

11.15.2. Os licitantes que reduzirem os preços ao valor da proposta classificada, terão seus documentos de habilitação analisados de acordo com os itens desta seção, com a finalidade de estarem previamente habilitadas e figurarem na relação de empresas remanescentes em caso de eventual desistência ou impedimento/cancelamento do licitante vencedor.

## 12. RECURSOS

12.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediatamente a intenção de recorrer, expondo os motivos de forma resumida, **no prazo de 15 (quinze) minutos**, contados da declaração do vencedor. Após a manifestação, será concedido o prazo de **03 (três) dias úteis**, contados do encerramento da sessão, para apresentação das razões do recurso, restritas aos motivos apontados na sessão pública, ficando os demais licitantes desde logo intimadas para apresentar as contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

12.1.1. As petições de recurso (razões e contrarrazões) deverão ser encaminhadas exclusivamente **(ANEXADAS E ENVIADAS)** por meio de e-mail [atf.coadm@edu.mt.gov.br](mailto:atf.coadm@edu.mt.gov.br), respeitando o prazo de 03 (três) dias úteis indicado no subitem anterior.

12.2. Em casos em que as razões recursais não forem claras, compreensíveis ou, ainda, se forem genéricas ou meramente protelatórias, o recurso pode não ser conhecido.

12.3. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a preclusão do direito de recurso.

12.4. Não serão aceitas ou consideradas as razões e contrarrazões recursais enviadas de forma não prevista neste Edital, ou cuja petição tenha sido apresentada fora do prazo ou tenha sido assinada por pessoa inabilitada para representar a empresa, seja ela recorrente ou recorrida.

12.5. Na hipótese de haver recurso contra decisão em um determinado item ou lote, este não terá efeito suspensivo para os demais.

12.6. A fase recursal seguirá o disposto nos arts. 143 e 144 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.



12.7. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudica e homologa o certame.

12.8. A decisão será informada em nova sessão pública que deve ser agendada durante a sessão pública.

### 13. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. Encerrada a etapa de recurso e independentemente da existência de irrisignação, o pregoeiro encaminhará os autos do processo para a autoridade competente, para adjudicação e homologação do procedimento licitatório, observadas, no que couber, as disposições do art. 71 da Lei nº 14.133/2021.

### 14. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Homologado o resultado da licitação, os fornecedores classificados serão convocados para a assinatura da Ata de Registro de Preços, no prazo máximo de **02 (dois) dias úteis**, contados do recebimento da convocação formal, cujas cláusulas constam na Minuta da Ata de Registro de Preços (ANEXO III), parte integrante deste Edital.

14.1.1. A critério da Administração, o prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado, mediante solicitação formal da Adjudicatária e aceite pela CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

14.1.2. A recusa injustificada de fornecedor classificado em assinar a ata, dentro do prazo previsto no **subitem 14.1**, ensejará a aplicação de penalidades legalmente estabelecidas.

14.2. Quando a convocada não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos, será facultado a CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

14.3. Haverá o registro de mais de um fornecedor na ATA DA SESSÃO, quando estes aceitarem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação.

14.4. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial do Estado, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço mais vantajoso.

14.5. O extrato da Ata de Registro de Preços será publicado no Diário Oficial do Estado.

### 15. CONTRATO

15.1. Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas, será firmado contrato com a Adjudicatária, com vigência de até 12 meses, contados a partir da data de sua assinatura, adstrito à vigência dos respectivos créditos orçamentários.

15.1.1 A minuta integral do contrato é parte integrante deste Edital, constante no **Anexo IV** deste instrumento convocatório.

15.2. Para formalização do contrato será exigido Termo Anticorrupção **presente na minuta de contrato**, das empresas beneficiadas direta ou indiretamente com recursos públicos estaduais, declarando formalmente que a condução de seus negócios segue estritamente a lei, a moral e a ética.

15.4. As cláusulas e condições contratuais, inclusive as sanções por descumprimento das obrigações, serão aquelas previstas no Termo de Referência e minuta do contrato, anexos a este Edital.

15.5. É vedada a subcontratação do objeto deste contrato.

15.6. O reajuste dos preços inicialmente pactuados será concedido nos termos definidos no termo de referência e no instrumento contratual.

#### 15.7. Na assinatura do contrato:

I - será exigida a comprovação das condições de habilitação fiscal e trabalhista consignadas no edital de licitação;

II - será realizada consulta nos cadastros a que se referem o subitem 11.4 deste Edital;

15.8. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital de licitação (subitem 11.3), se recusar a assinar o contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente (subitem 15.2):

I - será facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor;

II - na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do inciso I deste item, a Administração poderá convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário.

III - quando frustrada a negociação de melhor condição de que trata o inciso II deste item, a Administração poderá adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória.

15.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido no subitem 9.1 deste Edital caracterizará a conduta tipificada no inciso VI do art. 155 da Lei Federal n. 14.133, de 2021 e o sujeitará à penalidade prevista no subitem 17.1.3 deste Edital e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante, se houver.

15.9.1. A regra do subitem 15.9 aplica-se aos licitantes remanescentes convocados na forma do inciso III do subitem 15.8.

15.9.2. A regra do subitem 9.7 não se aplica aos licitantes remanescentes, convocados na forma do inciso TI do subitem 15.8.

### 15.10. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO



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

**15.10.2.** O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem (art.106, III da Lei nº 14.133/2021).

**15.10.3.** A extinção nesta hipótese indicada na última subcláusula ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

**15.10.4.** O presente termo de contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas no rol

#### **15.11. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

**15.11.1.** A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões, que se fizerem necessárias, **até 25%** (vinte e cinco por cento) do valor inicial, nos termos da Lei n. 14.133/2021, artigo 125.

### **16. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**16.1.** As despesas decorrentes da contratação, objeto desta Licitação, correrão à conta dos recursos específicos consignados no orçamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar, a serem repassados às Entidades Executoras do Programa de Escolarização dos Recursos Financeiros da Alimentação Escolar/FNDE/CDCE's.

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

**17.1.** Comete infração, passível de penalidades, o licitante que:

**17.1.1.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.

**17.1.2.** Não manter sua proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

**17.1.3.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de vigência da ata de registro de preço.

**17.1.4.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

**17.1.5.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato.

**17.1.6.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.

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

**17.1.7.1.** Agir em conluio ou em desconformidade com a lei.

**17.1.7.2.** Induzir deliberadamente a erro no julgamento.

**17.1.7.3.** Apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

**17.2.** O licitante que cometer qualquer das infrações descritas no item anterior será responsabilizado, nos termos do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, sendo garantido o direito ao contraditório e à ampla defesa.

**17.3.** Os crimes contra a Administração Pública aos quais estão sujeitos os licitantes, processar-se-ão pela Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e pelo Código Penal, para fins de responsabilização das pessoas jurídicas, na esfera administrativa, civil e penal.

**17.4.** Na ocorrência de impugnação ou recurso de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá aplicar a sanção estabelecida no art. 156, inciso IV da Lei nº 14.133/2021, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

**17.5.** A não apresentação da proposta atualizada e documentos de habilitação sujeita o licitante à aplicação da sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração, com seu respectivo registro no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado, garantido o direito de defesa.

**17.6.** Constatada a possível prática de crime, assim definido na legislação, na execução da licitação, Ata de Registro de Preços ou contrato, o fato será comunicado à autoridade policial competente para apuração.

**17.7.** A sanção de multa será aplicada isolada ou cumulativamente com outras penalidades no caso de atraso injustificado ou em qualquer outro caso de inexecução que implique prejuízo ou transtorno à administração na forma prevista em Edital, nos termos do art. 369 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

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

**17.9.** Para as infrações previstas nos **subitens 17.1.1, 17.1.2, 17.1.3 e 17.1.4** desta Seção, a multa será de 0,5% (cinco centésimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do contrato licitado.

**17.10.** Para as infrações previstas nos **subitens 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7, 17.1.8 e 17.1.9** desta Seção, a multa será de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado.

**17.12.** Quanto ao atraso para assinatura da Ata, o valor das multas será calculado nos seguintes percentuais:

**17.12.1.** Atraso de até 02 (dois) dias úteis, multa de 2% (dois por cento) do valor homologado.



**17.12.2.** A partir do 3º (terceiro) dia útil até o limite do 10º (décimo) dia útil, multa de 10% (dez por cento) do valor homologado, caracterizando-se a inexecução total da obrigação a partir do 11º (décimo primeiro) dia útil de atraso.

**17.13. Quanto ao atraso para assinatura do contrato:**

**17.13.1.** Atraso de até 02 (dois) dias úteis, multa de 2% (dois por cento), sobre o valor da nota de empenho se for entrega única e sobre o valor do contrato se for entrega parcelada.

**17.13.2.** A partir do 3º (terceiro) dia útil até o limite do 10º (décimo) dia útil, multa de 10% (dez por cento), sobre o valor da nota de empenho se for entrega única e sobre o valor do contrato se for entrega parcelada, caracterizando-se a inexecução total da obrigação a partir do 11º (décimo primeiro) dia útil de atraso.

**17.14.** As hipóteses de aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade estão dispostas nos §§ 4º e 5º do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

**17.15.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos à Administração Pública decorrentes dessa conduta, a implantação/aperefeçoamento de programa de integridade, a situação econômico-financeira do acusado, no caso de aplicação de multa, e a conduta praticada pelo infrator, bem como a intensidade do dano provocado segundo os critérios de razoabilidade e proporcionalidade.

**17.16.** As penalidades de advertência e multa podem ser aplicadas cumulativamente e realizar-se-ão em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante, observando-se os procedimentos previstos em lei.

**17.17.** A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133/2021 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, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

**17.18.** As sanções previstas nesta seção e no Termo de Referência, anexo deste Edital, não eximem o contratado da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar ao Órgão/Entidade.

**17.19.** 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.

**17.20.** Demais disposições acerca das infrações e sanções estão dispostas na legislação aplicável, em especial Instrução Normativa Nº 009/2024/GS/SEDUC/MT, Lei nº 14.1433/2021, Lei nº 12.846/2013, Decreto Estadual nº 1.525/2022, Decreto Estadual 522/2016 e Código Penal.

## 18. DISPOSIÇÕES GERAIS

**18.1.** O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do contratado farão parte integrante do contrato ou instrumento equivalente, independentemente de transcrição.

**18.2.** É facultado ao pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão de novo documento.

**18.3.** Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades; revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade; proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável; adjudicar o objeto e homologar a licitação, nos termos do art. 71 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

**18.3.3.** Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

**18.3.4.** As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcida pelos encargos que tiver suportado até a data em que for declarada a anulação ou tornado ineficaz os atos decorrentes dessa declaração, conforme disposição do art. 149 da Lei nº 14.133/2021.

**18.4.** As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta ao Órgão, que não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado da licitação.

**18.5.** As proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**18.6.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será redesignada para outro dia e hora e novamente publicados na Imprensa Oficial.



**18.7.** As normas que disciplinam este Pregao sero sempre interpretadas em favor da ampliaao da disputa entre os interessados, desde que no comprometam o interesse da Administraao, a finalidade e a segurana do futuro contrato ou instrumento equivalente.

**18.8.** O aviso sobre este Edital, bem como eventuais retificaoes e publicaoes posteriores, sero publicadas no Dirio Oficial do Estado de Mato Grosso – DOE/MT.

**18.9.** A homologaao do resultado desta licitaao no gera direito  contrataao, mas mera expectativa de direito.

**18.10.** Os rgos/entidades do Poder Executivo Estadual no participantes e demais integrantes da administraao pblica podero aderir  ata, desde que atendidas as seguintes condioes:

**18.10.1.** As aquisioes ou contrataoes adicionais a que se refere este item so independentes e no afetam os quantitativos registrados dos rgos participantes.

**18.10.2.** Tais aquisioes ou contrataoes no podero exceder, por rgo ou entidade, a 50 (cinquenta) por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatrio e registrados na Ata de Registros de Preos para o rgo gerenciador e rgos participantes.

**18.10.3.** As adesoes  Ata de Registro de Preo so limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preo para o rgo gerenciador e rgos participantes, independentemente do nmero de rgos no participantes que eventualmente aderirem.

**18.11.** De forma excepcional, havendo o esgotamento do quantitativo do item registrado na Ata de Registro de Preos para o rgo gerenciador e rgos participantes, pode haver a contrataao por estes de modo equiparado s contrataoes por adeso carona desde que:

**18.11.1.** Sejam observados todos os requisitos para adeso carona, inclusive quanto aos quantitativos.

**18.11.2.** Haja a demonstraao da superveni4ncia da demanda.

**18.11.3.** Haja justificativa e demonstraao especificas da necessidade desta contrataao por ser a via mais vantajosa ao rgo ou  entidade.

**18.11.4.** Haja justificativa do rgo gerenciador acerca da impossibilidade de remanejamento de quantitativo para atendimento.

**18.12.** 4 poss4vel a adeso carona de empresas estatais de Mato Grosso, na forma do art. 402, do Decreto Estadual n 1.525/2022, desde que haja previso em seus respectivos regulamentos, seguindo a contrataao da minuta especifica anexa, regida pela Lei n 13.303/2016.

**18.12.1.** A possibilidade de adeso no altera o regime deste Edital de licitaao nem da respectiva Ata de Registro de Preo.

**18.12.2.** Os procedimentos de contrataao pelas empresas estatais devem observar a Lei n 13.303/2016 e seus regulamentos prprios, sem preju4zo das alteraoes contratuais condizentes s suas peculiaridades.

**18.12.3.** Em caso de contrataao por adeso carona das empresas estatais, o regime de execuao contratual seguir as normas aplicveis a essas pessoas jur4dicas.

**18.13.** Aos casos omissos aplicam-se as disposioes constantes na Lei n 14.133/2021 e no Decreto Estadual n 1.525/2022.

**18.14.** Todas as refer4ncias de tempo no Edital, no Aviso e durante a sesso pblica sero registradas em ATA e na documentaao relativa ao certame, observado e informado no aviso e no Edital o horrio local do rgo promotor da licitaao (Cuiab/MT) e o horrio de Bras4lia.

**18.15.** Havendo alteraoes no instrumento convocatrio, elas sero aplicadas tamb4m s minutas de contrato e Ata de Registro de Preos.

**18.16.** So partes integrantes deste Edital:

**18.16.1.** ANEXO I: ESPECIFICAOES DO OBJETO

**18.16.2.** ANEXO II: MODELO DE PROPOSTA DE PREOS.

**18.16.3.** ANEXO III: MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREOS.

**18.16.4.** ANEXO IV: MINUTA DE CONTRATO.

**18.16.5.** ANEXO V: PROCURAAO

**18.16.6.** ANEXO VI – MODELO DE DECLARAOES

**18.16.7.** ANEXO VII – MODELO DE DECLARAAO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUTAAO DE ME OU EPP.

**18.16.8.** ANEXO VIII – MODELO DE RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL.

**18.16.9.** ANEXO IX – CARTA DE CREDENCIAMENTO.

**18.16.10.** ANEXO X - RELAAO DAS UNIDADES ESCOLARES.

**18.16.11.** ANEXO XI – RESULTADO DO PREGAO PRESENCIAL

**18.16.12.** ANEXO XII - TERMO DE REFER4NCIA

Alta Floresta – MT, 27 de novembro de 2024

**JOZIELI ELIKEILA RANDOLI DE ALMEIDA**  
**PREGOEIRA OFICIAL**  
(Original assinado nos autos)



ANEXO I  
**ESPECIFICAOES T4CNICAS DOS G4NEROS ALIMENT4CIOS**

ITEM	ESPECIFICAO T4CNICA	UNID. DE MEDIDA	QTD ESTIMADA
1.	<b>ABACAXI P4ROLA</b> , p4rola, inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podrides, no se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consist4ncia firme, cascas intactas, de forma que no deixem exposta a polpa, em grau de maturaao adequado para consumo, no se apresentar excessivamente maduro ou passado. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente.	Quilograma	424
2.	<b>ABBORA CABOTI</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podrides, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consist4ncia firme, cascas intactas, de forma que no deixem exposta a polpa, em grau de maturaao adequado para consumo, no se apresentar excessivamente madura ou passada. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	150
3.	<b>ABBORA PAULISTA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podrides, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consist4ncia firme, cascas intactas, de forma que no deixem exposta a polpa, em grau de maturaao adequado para consumo, no se apresentar excessivamente madura ou passada. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	194
4.	<b>AAFRO</b> , torrado, em po fino e homog4neo, com aspecto, cor, cheiro e sabor prprios, isenta de impurezas e umidade. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em embalagem de polietileno de 30g, 4ntegro, atxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo os dados de identificao do fabricante, data de fabricaao, data de validade e quantidade do produto. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 30g	177
5.	<b>ACELGA</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podrides, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	132
6.	<b>ACAR CRISTAL</b> , branco, sacarose obtido da cana-de acar, granulado, cor e odor caracter4sticos, sem fermentaao, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais terrosos. Livre de umidade e fragmentos estranhos. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em embalagem plstica transparente atxica de 2kg. Devidamente lacrada, contendo externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, nmero de lote, data de fabricaao, validade e quantidade do produto. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 2 Kg	232
7.	<b>ADOANTE L4QUIDO SUCRALOSE</b> , diet4tico l4quido, a base de sucralose. <b>NO CONT4M GLTEN</b> . As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. A embalagem dever conter externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, nmero de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 100 ml. Validade m4nima de 1 ano a contar da data de entrega.	Unidade de 100 ml	10
8.	<b>AGRIO</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podrides, no se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	132
9.	<b>ALFACE CRESPA</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podrides, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	609
10.	<b>ALHO BRANCO</b> , inteiro, livre de sujidades, consist4ncia firme, isento de pragas, em grau de maturaao adequado para consumo, no se apresentar excessivamente maduro ou passado. Isento de odores estranhos, isento de danos profundos e deformidades, isento de podrides, no se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	307
11.	<b>ALMEIRO</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podrides, no se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As caracter4sticas	Quilograma	238



	deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		
12.	<b>AMIDO DE MILHO</b> , amiláceo extraído do milho, pó branco fino e de fácil escoamento, isento de sujidades e não deve estar empedrado. Fabricado a partir de mat4rias primas sas e limpas, isentas de mat4rias terrosas e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou ranoso. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente, contendo externamente os dados de identificao do fabricante, informaoes nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 200g. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 200g	5
13.	<b>ARROZ BRANCO</b> , agulhinha, tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, isento de impurezas e mat4rias estranhas. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Embalagem de polietileno atóxico, transparente e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, limpa e não violada, contendo externamente os dados de identificao do fabricante, informaoes nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 5kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 5 Kg	1.026
14.	<b>ARROZ INTEGRAL</b> , subgrupo integral, classe longo fino, tipo 1, isento de impurezas e mat4rias estranhas. Embalagem de polietileno, embalagem de polietileno atóxico, transparente e resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, limpos e não violados. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificao, proced4ncia, informaoes nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1 kg	41
15.	<b>BANANA DA TERRA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consist4ncia firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturaao adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	265
16.	<b>BANANA NANICA</b> , nanica inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consist4ncia firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturaao adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	1.060
17.	<b>BATATA DOCE</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consist4ncia firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	212
18.	<b>BATATA INGLESA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consist4ncia firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	689
19.	<b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR COCO</b> , pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, auar, preparado de coco, aroma id4ntico ao natural de coco, estabilizante, conservante (sorbato de potássio), acidulante ácido cítrico, fermento lácteo. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente de 850g, sendo entregue sob refrigerao, sendo descrito na embalagem os dados de identificao do fabricante, informaoes nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega na unidade requisitada.	Unidade de 850g	250
20.	<b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO</b> , pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, auar, preparado de morango <b>sem corante artificial, corante natural</b> , conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. As características deverão atender aos requisitos	Unidade de 850g	375



	m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Embalagem de polietileno at4xico, resistente de 850g, sendo entregue sob refrigeraao, sendo descrito na embalagem os dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade m4nima de 3 meses a contar da data de entrega na unidade requisitada.		
21.	<b>BETERRABA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consist4ncia firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podrid4es, nao se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As caracter4sticas deverao atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Acondicionada em saco plastico at4xico, transparente e resistente.	Quilograma	106
22.	<b>BOLACHA/BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA</b> , sem recheio, composiao basica de farinha de trigo enriquecida com ferro e cido f4lico, gordura ou 4leo vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislaao, <b>sem gorduras trans</b> . Apar4ncia: massa bem assada, sem cobertura, com cor, cheiro e sabor pr4prios, sem estar murcho. As caracter4sticas deverao atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Embalagem dupla, de 350g, contendo externamente os dados de identificaao, proced4ncia, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de validade e de fabricaao e quantidade do produto, feita de polietileno at4xico, resistente e transparente. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelao limpa, 4ntegra e resistente. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 350g	200
23.	<b>BOLACHA/BISCOITO SALGADO GUA E SAL</b> , composiao basica de farinha de trigo enriquecida com ferro e cido f4lico, gordura ou 4leo vegetal, <b>sem gorduras trans</b> . Apar4ncia: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, com cor, cheiro e sabor pr4prios, sem estar murcho. As caracter4sticas deverao atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Embalagem dupla, de 350g, contendo externamente os dados de identificaao, proced4ncia, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de validade e de fabricaao e quantidade do produto, feita de polietileno at4xico, resistente e transparente. A embalagem secundaria deve ser em caixa de papelao limpa, 4ntegra e resistente. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 350g	450
24.	<b>CACAU EM P4 SOL4VEL 100% CACAU</b> , podendo ser alcalinizado e conter lecitina de soja. <b>NAO CONT4M GL4TEN</b> . As caracter4sticas deverao atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Embalagem de 200g de polietileno at4xico ou embalagem primaria de polietileno at4xico e secundaria de caixa de papelao resistente, contendo externamente os dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de validade e quantidade do produto. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 200g	133
25.	<b>CAF4 TORRADO E M4IDO</b> , torrado e m4ido, 1 <sup>a</sup> qualidade, tipo tradicional. P4 homog4neo, aroma e sabor caracter4sticos de regular a intenso, isento de graos pretos, verdes ou fermentados. As caracter4sticas deverao atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Embalagem de 500g, contendo os dados de identificaao e proced4ncia, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricaao e data de validade m4nima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidade de 500g	117
26.	<b>CARNE BOVINA AC4M (M4IDA, CUBOS OU ISCAS)</b> , congelada, cor pr4pria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor caracter4stico, com no maximo 10% de gordura, aus4ncia de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Os cubos deverao ser uniformes com dimens4es de 03cm x 03 cm x 03 cm. Embalagem de polietileno at4xico, resistente, transparente, intacta, <b>sendo obrigat4rio</b> constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruoes e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricaao, data de validade, quantidade do produto e n4mero do registro do SIF, SISE ou SIM. As caracter4sticas deverao atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente.	Quilograma	1.685
27.	<b>CARNE BOVINA M4SCULO (M4IDA, CUBOS OU ISCAS)</b> , congelada, cor pr4pria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor caracter4stico, com no maximo 10% de gordura, aus4ncia de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Os cubos deverao ser uniformes com dimens4es de 03cm x 03 cm x 03 cm. Embalagem de polietileno at4xico, resistente, transparente, intacta, <b>sendo obrigat4rio</b> constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruoes e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricaao, data de validade,	Quilograma	1.228



	quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.		
28.	<b>CARNE BOVINA PALETA (ISCAS OU CUBOS)</b> , bovina paleta, congelada, cor própria, limpa sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, <b>sendo obrigatório</b> constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.	Quilograma	828
29.	<b>CARNE SUÍNA FILÉ MIGNON</b> , sem osso, sem pele, congelada, cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, peça inteira. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, <b>sendo obrigatório</b> constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.	Quilograma	376
30.	<b>CARNE SUÍNA LOMBO</b> , sem osso, sem pele, congelada, cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, em cubos ou peça inteira. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, <b>sendo obrigatório</b> constar na embalagem, nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.	Quilograma	476
31.	<b>CARNE SUÍNA PALETA</b> , sem osso, sem pele, congelada cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, em cubos ou peça inteira. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.	Quilograma	876
32.	<b>CEBOLA BRANCA</b> , livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	1.056
33.	<b>CEBOLINHA</b> , verde, com folhas inteiras, livre de sujidades, isenta de pragas, odores estranhos, danos profundos, podridões e amarelados, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	103
34.	<b>CENOURA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	609
35.	<b>CHÁ MATE</b> , erva mate, queimado ou tostado, composto de folhas e talos de erva mate, isento de sujidade e matérias estranhas. Embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 250g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 250g	127
36.	<b>COENTRO</b> , com talos e folhas inteiros, livre de sujidades, isento de pragas, odores estranhos, danos profundos, podridões e amarelados, não se apresentar desidratado,	Quilograma	16



	murcho ou congelado. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco plstico atxico, transparente e resistente.		
37.	<b>COLORAU</b> , corante, natural de urucum com aspecto, cor e cheiro pr4prio, podendo conter fub de milho e 4leo de soja. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atxico, resistente, embalagem de 80g. contendo externamente os dados de identificao do fabricante, data de validade e quantidade do produto. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 30g	1.060
38.	<b>COUVE</b> , manteiga com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podrides e amarelados, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionada em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	636
39.	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> , de tomate, sem pele e sem semente, composto por tomate podendo conter auar e sal. Deve apresentar cor, sabor, odor caracter4stico e consist4ncia pastosa. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. A embalagem dever conter externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricao, data de validade, quantidade do produto. Sach4 300g, acondicionado secundariamente em caixa de papelo limpa, 4ntegra, resistente, reforada e lacrada. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 300g	442
40.	<b>FARINHA DE ARROZ</b> , de arroz obtida pela moagem do gro de arroz. <b>NO CONT4M GL4TEN</b> . A embalagem dever conter externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricao, data de validade, quantidade do produto. No cont4m gl4ten. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Embalagem de polietileno atxico de 1 Kg, resistente, podendo ser transparente ou no. Validade m4nima de 10 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1Kg	7
41.	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> , do tipo branca ou amarela, torrada, grupo seco, subgrupo m4dia, classe branca, isenta de mat4ria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Embalagem de polietileno atxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 1Kg, contendo externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricao, data de validade, quantidade do produto. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1Kg	159
42.	<b>FARINHA DE TRIGO</b> , tipo 1, enriquecida com ferro e cido f4lico (Vitamina B9). Com aus4ncia de umidade, isento de sujidade, parasitas e larvas. As caracter4sticas de qualidade e identidade do produto devero estar de acordo com a legislao vigente. Embalagem de papel kraft branco/cores de 1 kg, contendo externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricao, data de validade, quantidade do produto. Validade m4nima de 10 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1Kg	297
43.	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> , fina, com no m4nimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco, isento de sujidade, parasitas e larvas. As caracter4sticas de qualidade e identidade do produto devero estar de acordo com a legislao vigente. Embalagem de papel kraft branco/cores de 1 kg, contendo externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricao, data de validade, quantidade do produto. Validade m4nima de 10 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1Kg	9
44.	<b>FEIJO</b> , Grupo I Feijo comum, classe cores, <b>Tipo 1</b> , novo, gros inteiros, tamanho e formatos naturais, maduros, aspecto brilhoso, isento de mat4ria terrosa, pedras, fungos e insetos, limpos e secos. As caracter4sticas de qualidade e identidade do produto devero estar de acordo com a legislao vigente. Embalagem de polietileno atxico, resistente, transparente de 1kg, apresentando vedaao adequada, contendo externamente os dados de identificao, do fabricante, informaes nutricionais, n4mero de lote, classificao, data de fabricao, data de validade e quantidade do produto. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1Kg	1.298
45.	<b>FEIJO PRETO</b> , Grupo I Feijo comum, classe cores, <b>Tipo 1</b> , gros inteiros, tamanho e formatos naturais, maduros, isento de mat4ria terrosa, pedras, fungos e insetos, limpos e secos. As caracter4sticas de qualidade e identidade do produto devero estar de acordo com a legislao vigente. Embalagem de polietileno atxico, resistente, transparente de 1kg, apresentando vedaao adequada, contendo externamente os dados de identificao, do fabricante, informaes nutricionais, n4mero de lote,	Unidade de 1Kg	212



	classificaao, data de fabricaao, data de validade e quantidade do produto. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.		
46.	<b>FERMENTO QU4MICO</b> , qu4mico composto por amido de milho, fermentos qu4micos: bicarbonato de s4dio e fosfato monocalc4io e regulador de acidez: carbonato de calc4io. As caracter4sticas de qualidade e identidade do produto devero estar de acordo com a legislaao vigente. Embalagem plstica ou metlica com boa vedaao, de 100g, contendo externamente os dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricaao, data de validade, quantidade do produto. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 100g	109
47.	<b>FIL4 DE PEITO FRANGO</b> , de peito de frango, sem pele, sem osso, congelado, aspecto caracter4stico, no amolecido e nem pegajoso, cor caracter4stica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor caracter4stico, com aus4ncia de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plstico transparente e at4xico, limpo, no violado e resistente que garanta a integridade do produto at4 o momento do consumo, contendo externamente o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruoes e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricaao, data de validade, quantidade do produto e n4mero do Registro no SIF, SISE ou SIM.	Unidade de 1Kg	6.167
48.	<b>GEL4IA DE MORANGO DIET (ZERO AUAR)</b> , de morango obtida pela cocao de morango inteiro ou em pedaos, polpa ou suco de frutas, <b>SEM ADIAO DE AUAR</b> , gua, pectina e cido c4trico frutas, isenta de parasitos, detritos, animais ou vegetais ou de fermentaao. <b>NO CONT4M GL4TEN</b> . As caracter4sticas de qualidade e identidade do produto devero estar conforme legislaao. A embalagem dever conter externamente os dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricaao, data de validade, quantidade do produto. Pote plstico de polipropileno ou vidro de 230g podendo ser do tipo geleia, pasta ou cremoso. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 230g	3
49.	<b>INHAME</b> , in natura, tamanho e coloraao uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas, fungos, isento de podridoes e amarelados, no se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Acondicionada em saco plstico at4xico, transparente e resistente.	Quilograma	185
50.	<b>IOGURTE DIET SABOR MORANGO, SEM ADIAO DE AUAR</b> , leite desnatado pasteurizado, soro de leite, preparado de fruta, pode conter pedaos de frutas. Deve atender aos crit4rios de composiao e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento t4cnico de identidade e qualidade de leites fermentados. As caracter4sticas de qualidade e identidade do produto devero estar de acordo com a legislaao vigente. Embalagem de 170g, contendo externamente os dados de identificaao, proced4ncia, informaao nutricional, n4mero de lote, data de validade, quantidade do produto, n4mero do registro no SIM, SISE ou SIF. Validade m4nima de 30 dias a contar da data de entrega.	Unidade de 170g	42
51.	<b>IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR MORANGO</b> , resfriado, iogurte sabor morango 0% lactose. Iogurte parcialmente desnatado com polpa de fruta para dietas com restriao de lactose. As caracter4sticas de qualidade e identidade do produto devero estar de acordo com a legislaao vigente. Embalagem plstica de 170g e dever conter externamente os dados de identificaao do fabricante, informaao nutricional, n4mero de lote, data de validade, quantidade do produto, n4mero do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade m4nima de 3 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 170g	30
52.	<b>LARANJA P4RA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridoes, no se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consist4ncia firme, cascas intactas, de forma que no deixem exposta a polpa, em grau de maturaao adequado para consumo, no se apresentar excessivamente maduro ou passado. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Acondicionado em saco plstico de polietileno, transparente, at4xico, intacto ou tipo rede.	Quilograma	2.810
53.	<b>LEITE UHT DESNATADO</b> , desnatado e estabilizantes citrato de s4dio, trifosfato de s4dio, monofosfato monoss4dico e difosfato diss4dico. As caracter4sticas de qualidade e identidade do produto devero estar de acordo com a legislaao vigente. Embalagem tetra Pack de 1 litro, contendo externamente os dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricaao, data de validade, quantidade do produto e n4mero do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade m4nima de 03 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1 Litro	23
54.	<b>LEITE UHT INTEGRAL</b> , integral, estabilizantes citrato de s4dio, trifosfato de s4dio, monofosfato de s4dio e difosfato de s4dio. No cont4m gl4ten. As caracter4sticas de qualidade e identidade do produto devero estar de acordo com a legislaao vigente. Embalagem tetra Pack de 1 litro. A embalagem dever conter externamente os dados	Unidade de 1 Litro	1.802



	de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.		
55.	<b>LEITE UHT ZERO LACTOSE</b> , leite de vaca semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio, <b>SEM LACTOSE</b> . As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1 Litro	21
56.	<b>LIMÃO TAHITI</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	138
57.	<b>LOURO</b> , folhas de louro desidratadas, de primeira qualidade, inteiras. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 5g.	Unidade de 5g	636
58.	<b>MAÇA FUJI</b> , nacional, livre de sujidades, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	424
59.	<b>MACARRÃO ESPAGUETE</b> , feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e <b>corantes naturais</b> urucum e cúrcuma (açafraão), pode conter ovos. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 500g	272
60.	<b>MACARRÃO DE ARROZ</b> , de arroz, proveniente de arroz, sem mistura de outros tipos de macarrão, corante natural e emulsificante. <b>Não contém glúten</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 500g	12
61.	<b>MACARRÃO INTEGRAL</b> , feito com sêmola de trigo durum, e farelo de trigo, monoclórato de L-lisina. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 500g	12
62.	<b>MACARRÃO PARAFUSO</b> , feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafraão), pode conter ovos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 500g	1.000
63.	<b>MAMÃO FORMOSA</b> , livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade	Quilograma	689



	estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco plstico atxico, transparente e resistente.		
64.	<b>MANDIOCA</b> , in natura, branca ou amarela, inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consist4ncia firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podrides, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionada em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	74
65.	<b>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA</b> , livre de sujidades, insetos, larvas e fungos, isenta de podrides e consist4ncia firme. Acondicionada em saco plstico atxico, transparente e resistente. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. A embalagem dever conter externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, data de fabricao, data de validade e quantidade.	Quilograma	350
66.	<b>MANTEIGA PURA COM SAL</b> , obtida do creme de leite, adicionado de cloreto de s4dio e corante natural, <b>SEM ADITIVOS QU4MICOS</b> . As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Embalagem plstica de 500g, atxica com lacre entre a tampa e o pote, no violada, contendo externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricao, data de validade, quantidade do produto e n4mero do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade m4nima de 03 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 500g	466
67.	<b>MANTEIGA SEM LACTOSE</b> , obtida do creme de leite ou creme de soro, cloreto de s4dio, enzima lactase e corante natural urucum. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Embalagem plstica de 200g, atxica com lacre entre a tampa e o pote, no violada, contendo externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricao, data de validade, quantidade do produto e n4mero do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade m4nima de 03 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 200g	10
68.	<b>MASSA PARA LASANHA</b> , de s4mola de trigo, pr4-cozida/direto ao forno, enriquecida com ferro e cido f4lico, pode conter ovos e corantes naturais urucum e c4rcuma. As massas no podem estar fermentadas ou ranosas. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. A embalagem dever conter externamente os dados de identificao, proced4ncia, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricao, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 500g. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega	Unidade de 500g	318
69.	<b>MASSA PARA TAPIOCA</b> , feita de amido de mandioca, farinha obtida atrav4s da transformao parcial da f4cula de mandioca em goma. <b>NO CONT4M GL4TEN</b> , no deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo). As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. A embalagem dever conter externamente os dados de identificao, proced4ncia, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricao, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 500g. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega	Unidade de 500g	16
70.	<b>MELANCIA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podrides, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consist4ncia firme, cascas intactas, de forma que no deixem exposta a polpa, em grau de maturao adequado para consumo, no se apresentar excessivamente madura ou passada. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	530
71.	<b>MELO</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podrides, no se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consist4ncia firme, cascas intactas, de forma que no deixem exposta a polpa, em grau de maturao adequado para consumo, no se apresentar excessivamente maduro ou passado. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	371
72.	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b> , inteiro, pode conter gua e sal. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. A embalagem prim4ria em sach4 de <b>170g drenado</b> , deve conter externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais,	Unidade de 170g drenado	204



	n4mero de lote, data de fabricaao, data de validade e quantidade do produto sendo a secund4ria de caixa de papelao e resistente. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.		
73.	<b>LEO DE CANOLA</b> , obtido da extraao da semente da flor de canola. L4quido viscoso refinado, fabricado a partir de mat4rias primas de boa qualidade e limpas. As caracter4sticas deverao atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. A embalagem deverao conter externamente os dados de identificaao, proced4ncia, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricaao, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 900ml. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 900ml	4
74.	<b>LEO DE MILHO</b> , refinado, l4quido viscoso refinado, fabricado a partir de mat4rias primas de boa qualidade e limpas. As caracter4sticas deverao atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. A embalagem deverao conter externamente os dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricaao, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 900ml. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 900ml	4
75.	<b>LEO DE SOJA</b> , refinado, pode conter antioxidantes. L4quido viscoso refinado, fabricado a partir de mat4rias primas de boa qualidade e limpas. As caracter4sticas deverao atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. A embalagem deverao conter externamente os dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricaao, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 900ml. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 900ml	294
76.	<b>OVO DE GALINHA TIPO A</b> , branco ou de cor, classe A casca limpa, 4ntegra, sem rachaduras, sem manchas ou deformaoes e acondicionados em bandeja de papelao forte, inodoros e secos, em caixinhas ou divis4rias celulares. As caracter4sticas deverao atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. A embalagem deverao conter externamente os dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM.	D4zia	119
77.	<b>PO CARECA</b> , sal, auar, leo, casca de cor dourada, miolo macio, levemente adocicado e tamanho uniforme, cada unidade deverao ter em m4dia 50g. As caracter4sticas deverao atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Embalagem de polietileno at4xico, resistente, transparente.	Quilograma	265
78.	<b>PO DE FORMA INTEGRAL</b> , farinha de trigo integral enriquecida com ferro e cido f4lico, gua, auar, fibra de trigo, fermento biol4gico, amido de milho, cido asc4rbico. O produto deve conter, no m4nimo, 30% de ingredientes integrais. As caracter4sticas deverao atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. A embalagem deverao conter externamente os dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno at4xico, resistente, transparente, de 450g.	Unidade de 450g	36
79.	<b>PO DOCE</b> , farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biol4gico, pode conter ovos, leo e/ou margarina, sal, auar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado, cada unidade deverao ter em m4dia 50g. As caracter4sticas deverao atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Embalagem de polietileno at4xico, resistente, transparente.	Quilograma	212
80.	<b>PO FRANC4S</b> , farinha de trigo, sal, leo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme, cada unidade deverao ter em m4dia 50g. As caracter4sticas deverao atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Embalagem de polietileno at4xico, resistente, transparente.	Quilograma	1.166
81.	<b>PO MANDI</b> , farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biol4gico, pode conter ovos, leo e/ou margarina, sal, auar, leite e tamanho uniforme, cada unidade deverao ter em m4dia 50g. As caracter4sticas deverao atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Embalagem de polietileno at4xico, resistente, transparente.	Quilograma	212
82.	<b>PEIXE PINTADO FIL4 ESPALMADO</b> , de gua doce, <b>pintado</b> , eviscerado, sem cabea, sem nadadeiras, sem cauda, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>fil4 espalmado</b> . As caracter4sticas deverao atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Acondicionado em saco de polietileno, 4ntegro, at4xico, resistente contendo externamente os dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricaao, data de validade, quantidade do produto e n4mero do Registro no SIF, SISE ou SIM.	Quilograma	250



83.	<b>PEIXE TILPIA FIL4 ESPALMADO</b> , peixe de gua doce, <b>tilpia</b> , eviscerado, sem cabea, sem nadadeiras, sem cauda, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>fil4 espalmado</b> . As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco de polietileno, ntegro, atxico, resistente contendo externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, nmero de lote, data de fabricao, data de validade, quantidade do produto e nmero do Registro no SIF, SISE ou SIM.	Quilograma	901
84.	<b>PEPINO</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consist4ncia firme, apresentando desenvolvimento completo, isento de odores estranhos e deformidades, isento de podrides, no se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionada em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	106
85.	<b>PIMENTA DE CHEIRO</b> , de cheiro inteira, livre de sujidades, consist4ncia firme, isenta de pragas, isenta de odores estranhos, isenta de danos profundos e podrides, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionada em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	48
86.	<b>PIMENTO VERDE</b> , verde, inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consist4ncia firme, apresentando desenvolvimento completo, isento de odores estranhos e deformidades, isento de podrides, no se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionada em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	40
87.	<b>POLPA DE ACEROLA</b> , de acerola SEM adio de aar e ausente de substncias estranhas. Produto congelado, no fermentado e sem conservantes. As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. A embalagem dever conter externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, nmero de lote, data de fabricao, data de validade, quantidade do produto e nmero do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atxico, resistente, transparente. Validade mnima de 6 meses a contar da data de entrega.	Quilograma	59
88.	<b>POLPA DE GOIABA</b> , polpa integral de goiaba SEM adio de aar e ausente de substncias estranhas. Produto congelado, no fermentado e sem conservantes. As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. A embalagem dever conter externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, nmero de lote, data de fabricao, data de validade, quantidade do produto e nmero do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atxico, resistente, transparente. Validade mnima de 6 meses a contar da data de entrega.	Quilograma	50
89.	<b>POLPA DE MARACUJ</b> , integral, SEM adio de aar e ausente de substncias estranhas. Produto congelado, no fermentado e sem conservantes. As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. A embalagem dever conter externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, nmero de lote, data de fabricao, data de validade, quantidade do produto e nmero do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atxico, resistente, transparente. Validade mnima de 6 meses a contar da data de entrega.	Quilograma	50
90.	<b>QUEIJO MUSSARELA (fatiado)</b> , obtido atrav4s do leite de vaca pasteurizado integral, contendo estabilizante, conservador, fermento lcteo e coagulante. Cor branco creme homog4nea, cheiro caracterstico e sabor suave levemente salgado, livre de sujidades e contaminantes. <b>Produto entregue fatiado</b> . As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Embalagem de polietileno atxico, resistente e transparente. A embalagem dever conter externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, nmero de lote, data de fabricao, data de validade, quantidade do produto e nmero do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mnima de 3 meses a contar da data de entrega.	Quilograma	238
91.	<b>REPOLHO BRANCO/VERDE</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos, apresentando desenvolvimento completo, isento de odores estranhos e deformidades, isento de podrides, no se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionada em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	636
92.	<b>REQUEIJO CREMOSO SEM LACTOSE</b> , produzido com creme de leite, massa coalhada, enzima lactase, antiumectante, estabilizantes e conservador. As	Unidade de 180g	3



	características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 180g. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.		
93.	<b>RÚCULA</b> , folhas inteiras, com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	625
94.	<b>SAL</b> , refinado e iodado, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e o armazenamento. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica, termossoldada, atóxica e transparente de 1kg, sem violação. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1Kg	109
95.	<b>SALSA</b> , com talos e folhas inteiros, livre de sujidades, isenta de pragas, odores estranhos, danos profundos, podridões e amarelados, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	98
96.	<b>TOMATE SALADA</b> , inteiros, sem ferimentos ou defeitos, livre de sujidades, insetos, larvas ou fungos, isento de odores estranhos, consistência firme, a pele deve estar intacta, de forma que não deixem expostas as polpas, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	556
97.	<b>VAGEM</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões e amarelados, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	106
98.	<b>VINAGRE DE ÁLCOOL</b> , fermentado acético de álcool, água e conservador. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 750ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 750 ml	27
99.	<b>VINAGRE DE VINHO BRANCO</b> , fermentado acético de vinho branco, água e conservador. Padronizado e pasteurizado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 750ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 750 ml	15



**ANEXO II**  
**PROPOSTA DE PREÇOS**

Licitação: nº \_\_ Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL SRP

Tipo: MENOR PREÇO/ITEM.

Consumidor: Escolas Estaduais /Seduc/MT

Licitante: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

Tel Fax: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ Celular: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_

Nome do Banco: \_\_\_\_\_

Conta bancária nº: \_\_\_\_\_

Agência nº : \_\_\_\_\_

Item	Produto	Marca	Quantidade Estimada	Unidade Medida	Valor Unitário	Valor Total

Validade da proposta: \_\_\_\_\_ (Dias).

Prazo de Entrega: \_\_\_\_\_

Declaro que os produtos a serem entregues nas Unidades Escolares e/ou Salas Anexas, com prazo de validade vencidos, ou vencendo no dia seguinte, serão imediatamente substituídos pela Empresa, sem qualquer ônus para a escola e que sendo constatado no momento da prestação de contas que as notas fiscais que por ventura venham ser canceladas após o recebimento pelo fiscal de contrato, será considerado fraude fiscal e configurará danos ao erário público, devendo ser aplicadas sanções previstas neste edital.

Data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal

RG E CPF

Obs.: Elaborar a proposta em *papel timbrado da empresa*



**ANEXO III: MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.  
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº (...)/SEDUC/202X**

**Processo Administrativo nº (...)  
Pregão nº (...)**

A SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, por meio da CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE \_\_\_\_\_ doravante denominado contratante, com sede em (...), inscrito no CNPJ sob nº (...), neste ato representado pelo(a) (...), portador do RG (...) e do CPF nº (...) RESOLVE REGISTRAR OS PREÇOS da(s) empresa(s) relacionada(s), quantidades estimadas e indicadas abaixo, de acordo com a classificação obtida em cada lote, atendendo às condições, às especificações técnicas e às propostas ofertadas na licitação regulamentada pelo Edital e anexos do Pregão Presencial nº (...), do tipo (...), Processo Administrativo nº (...), independentemente de transcrições, constituindo esta ATA DE REGISTRO DE PREÇOS documento vinculativo e obrigacional às partes.

<b>EMPRESA:</b>	
<b>CNPJ:</b>	
<b>ENDEREÇO:</b>	
<b>REPRESENTANTE:</b>	NOME: CPF: IDENTIDADE:
<b>CONTATO:</b>	

Sujeitam-se as partes à Constituição Federal, à Lei nº 14.133/2021, ao Decreto Estadual nº 1.525/2022, à Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar Estadual nº 605/2018, Resolução 06/2020 PNAE/FNDE e IN nº 011/2024/GS/SEDUC/MT, sem prejuízo de outras normas aplicáveis.

**1. OBJETO**

1.1. Esta Ata possui o objetivo de registrar preços dos itens abaixo relacionados, para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinada a Alimentação Escolar dos Alunos da Rede Estadual de Educação para o ano letivo de 2025, atendendo ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme condições e especificações constantes nesta Ata de Registro de Preço.

Item	Produto	Und	Qte	Fornecedor CNPJ	Marca	Valor Unt.	Valor Total
<b>Valor Total R\$</b> _____ <b>(valor por extenso)</b>							

1.2. O preço unitário de cada item englobará todas as despesas relativas ao objeto, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, incluindo seguro, tributos, seguros, remunerações, despesas fiscais e financeiras, benefícios e despesas indiretas (BDI), manuais, transporte, todas as taxas e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto deste Registro, e não será considerada nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços.

**2. EXPECTATIVA DE FORNECIMENTO**

2.1. Esta Ata de Registro de Preço não gera a obrigação aos Órgãos e Entidades participantes do Registro de Preços, de contratar, possuindo característica de futura e eventual contratação de acordo com os preços, fornecedores beneficiários e condições relacionadas na licitação e propostas apresentadas.

**3. FORMA DE EXECUÇÃO**

3.1. A empresa detentora do Registro deverá prestar o(s) serviço(s) para atender as necessidades dos Órgãos adesos conforme especificado no Edital e seus anexos, no Termo de Referência e na proposta de preços.

3.2. Após a publicação do Extrato da Ata no Diário Oficial do Estado, as empresas registradas ficam obrigadas a atender todos os pedidos feitos pelos Órgãos participantes, além de manter as condições de habilitação durante todo o período de vigência da Ata.

**4. ADESÕES DOS ÓRGÃOS NÃO PARTICIPANTES – ADESÃO CARONA**

4.1. Esta Ata de Registro de Preços, durante sua vigência e desde que já utilizada por algum dos órgãos participantes, poderá ser utilizada por qualquer Órgão ou Entidade da Administração Pública estadual ou municipal, que não tenha participado do certame



licitatório, mediante pr4via e expressa anu4ncia do gerenciador, desde que sejam cumpridas as exig4ncias dispostas no Decreto 1.525/2022 e atendidas as seguintes condioes:

- 4.1.1. A Ata ainda esteja vigente e não tenha esgotado o quantitativo registrado do item solicitado;
- 4.1.2. O quantitativo decorrente das adesões carona é a Ata de Registro de Preos não poderá exceder, na totalidade, ao **dobro** do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preos para o gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem, nos termos do art. 213,  2, inciso III do Decreto Estadual n 1.525/2022;
- 4.1.3. As contrataoes decorrentes de adesão carona a esta Ata de Registro de Preos não poderão exceder, por órgão ou Entidade, a **50% (cinquenta por cento)** dos quantitativos dos itens registrado nesta Ata de Registro de Preos para o gerenciador e órgãos participantes;
- 4.1.4.  possível a adesão carona de empresas estatais de Mato Grosso, na forma do art. 402 do Decreto Estadual n 1.525/2022, desde que haja previsão em seus respectivos regulamentos, seguindo a contrataao da minuta especifica anexa ao Edital (Minuta de Contrato das Empresas Estatais), regida pela Lei n 13.303/2016;
- 4.1.5. A possibilidade de adesão não altera o regime desta Ata de Registro de Preo;
- 4.1.6. Os procedimentos de contrataao pelas empresas estatais devem observar a Lei n 13.303/2016 e seus regulamentos próprios, sem prejuízo das alteraoes contratuais condizentes às suas peculiaridades;
- 4.1.7. Em caso de contrataao por adesão carona das empresas estatais, o regime de execuao contratual seguirá as normas aplicáveis a essas pessoas jurídicas.
- 4.1.8. O pedido de adesão carona seja instrido com os seguintes documentos:
  - 4.1.8.1. Solicitaao formal de utilizaao, com a indicaao do(s) servio(s) e quantitativos demandados.
  - 4.1.8.2. Comprovante de que o fornecedor registrado concorda em prestar o(s) servio(s) registrado(s) em Ata, sem prejuízo ao cumprimento das obrigaoes pactuadas com os rgos/Entidades participantes, independente da utilizaao ou não do quantitativo registrado.
- 4.2. Caberá ao fornecedor beneficiário desta Ata de Registro de Preos, observadas as condioes nela estabelecidas, optar pela aceitaao ou não da adesão na modalidade carona, devendo se certificar que as contrataoes adicionais não prejudicam as obrigaoes presentes e futuras decorrentes desta ata, assumidas com o gerenciador e com os órgãos participantes do registro de preo.
- 4.3. Cumpridas as exig4ncias para a adesão carona, o gerenciador poderá emitir, mediante análise de conveni4ncia e oportunidade, a respectiva autorizaao.
- 4.4. A autorizaao de adesão carona terá validade pelo prazo de até 90 (noventa) dias, devendo ser observado o prazo de vig4ncia desta ata. Findado o referido prazo, sem a efetivaao da adesão, haverá necessidade de solicitaao de nova autorizaao, atendidas todas as condioes exigidas anteriormente.
- 4.5. Caso o órgão ou Entidade não possua mais interesse na adesão autorizada, deverá enviar ao gerenciador cópia da autorizaao e do pedido de cancelamento, com indicaao do número autorizado.
- 4.6. Compete ao órgão não participante aderente da Ata de Registro de Preo, a responsabilidade dos atos relativos ao acompanhamento da execuao e fiscalizaao contratual, inclusive quanto ao pagamento e aplicaao de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento das cláusulas contratuais, observada a ampla defesa e o contraditório, devendo informar tais ocorr4ncias ao gerenciador.

## 5. GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREOS

- 5.1. O gerenciamento desta Ata caberá ao gerenciador, que exercer as compet4ncias dispostas na Lei 14.133/21 e nos arts. 215 a 222 do Decreto Estadual 1.525/2022, competindo-lhe, ainda:
  - 5.1.1. Promover a publicaao desta Ata no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, após assinatura das empresas vencedoras da licitaao, de acordo com a ordem de classificaao, e da autoridade competente do gerenciador;
  - 5.1.2. Arquivar a Ata de Registro de Preos em autos próprios e disponibilizá-la em meio eletrônico;
  - 5.1.3. Gerenciar a Ata de Registro de Preos e decidir sobre adesões, sempre que solicitadas oficialmente, para atendimento às necessidades da Administraao e nos limites da quantidade demandada por cada participante na fase interna da licitaao;
  - 5.1.4. Conduzir procedimentos relativos a eventuais renegociaoes dos preos registrados;
  - 5.1.5. Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preos.
- 5.2. Todas as eventuais alteraoes que se fizerem necessárias serão registradas por interm4dio de lavratura de Termo Aditivo é a Ata de Registro de Preos.

## 6. VIG4NCIA

- 6.1. O prazo de vig4ncia desta Ata será de 01 (um) ano, contado a partir da publicaao do seu extrato no Diário Oficial do Estado, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preo mais vantajoso, nos termos do art. 205 do Decreto 1.525/2022.

## 7. EFICÁCIA

- 7.1. O presente Registro de Preos somente terá eficácia após publicaao do respectivo extrato no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, na forma preconizada pelo art. 206, inciso II do Decreto Estadual n 1.525/2022.

## 8. ALTERAOES DA ATA E REVISÃO DOS PREOS REGISTRADOS



- 8.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser alterada na forma dos arts. 223 a 230 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, mediante revisão ou renegociação.
- 8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízos da possibilidade de remanejamento entre os participantes.
- 8.3. Iniciado o procedimento de alteração da Ata, ficarão suspensas as solicitações não concluídas de adesão do item ou lote a que se referir, até a decisão da autoridade competente.
- 8.4. No caso de alteração, a suspensão terminará com a respectiva publicação, e as adesões solicitadas observarão as novas condições de fornecimento ou prestação do serviço.
- 8.5. Não realizada a alteração da ata, os pedidos de adesão terão prosseguimento imediatamente após à decisão e nos termos pactuados anteriormente, ressalvado o disposto no § 4º deste artigo.
- 8.6. Os preços registrados que sofrerem revisão não poderão ultrapassar os preços praticados no mercado, de acordo com pesquisa de preços, mantendo-se pelo menos a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta e aquele vigente no mercado à época do registro.
- 8.7. Os seguintes licitantes aceitaram, nos termos do art. 203, § 9º, V do Decreto 1.525/2022, cotar o(s) bens em preços iguais aos da licitante vencedora na sequência da classificação da licitação e inclusão da licitante que mantiver sua proposta original, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação.
- 8.8. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o gerenciador adotará o procedimento delineado nos arts. 210 e 211 do Decreto 1.525/2022.

## 9. REAJUSTE

- 9.1. Os preços inicialmente registrados são fixos e irremovíveis pelo prazo de um ano contado da data da proposta realinhada, em 18-12-2024.
- 9.2. Após o intervalo de um ano contado da data da proposta realinhada, os preços iniciais serão reajustados, a requerimento do particular, por meio da aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.
- 9.3. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação formal do contratado, acompanhada de memorial do cálculo.
- 9.4. O reajuste somente será concedido se o particular apresentar requerimento administrativo em até 5 dias úteis contados da data em que se completa a anualidade.
- 9.5. Os contratos firmados após a concessão do reajustamento desta ata de registro de preços deverão ser firmados com o novo preço registrado e somente poderão ser reajustados novamente com o decurso de 12 (doze) meses daquela data-base.
- 9.6. Não há preclusão automática ao direito de reajuste na prorrogação da ARP.
- 9.7. O órgão gerenciador pode negociar com o particular com o propósito de obter condições mais vantajosas ao Estado.

## 10. CANCELAMENTO OU SUSPENSÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

- 10.1. A empresa registrada terá o seu registro cancelado, na forma do art. 231 e 232 do Decreto 1.525/2022, nas seguintes situações:
- 10.1.1. Quando descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- 10.1.2. Quando não for retirada a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- 10.1.3. Quando os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado e a empresa se recusar a reduzi-los;
- 10.1.4. Quando a empresa for declarada inidônea ou impedida do direito de contratar e licitar com a Administração.
- 10.2. O cancelamento de Registros nas hipóteses previstas nos **subitens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.4** será formalizado por decisão do gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 10.3. O cancelamento do Registro de Preços será comunicado mediante publicação no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso.
- 10.3.1. Havendo o cancelamento do preço registrado, permanecerá o compromisso da garantia e assistência técnica do(s) serviço(s) executado(s), anteriormente ao cancelamento.
- 10.4. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovado e justificado, por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.
- 10.5. O direito ao contraditório e ampla defesa antes do cancelamento do registro não impede a suspensão do registro até a decisão da autoridade competente.

## 11. DISPOSIÇÕES DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

- 11.1. As contratações serão formalizadas pelos Órgãos e Entidades participantes ou os que vierem a aderir, conforme disposto no artigo 95 da Lei nº 14.133/2021, observadas as disposições constantes na minuta de contrato, anexo do Edital.
- 11.2. Por tratar-se de Registro de Preços, os recursos financeiros para fazer face às despesas da contratação correrão por conta dos Órgãos e Entidade aderentes, cujo elemento de despesas e nota de empenho constarão nos respectivos contratos, observadas as condições estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços.



11.3. A Administração convocará a empresa com preços registrados para assinar o contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo máximo de (...), contados do recebimento da convocação formal, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

11.4. Para formalização do contrato será exigido Termo Anticorrupção das empresas beneficiadas direta ou indiretamente com recursos públicos estaduais, declarando formalmente que a condução de seus negócios segue estritamente a lei, a moral e a ética.

11.5. É vedado caucionar ou utilizar o contrato administrativo decorrente do registro de preços para qualquer operação financeira sem a prévia e expressa autorização da autoridade competente.

## 12. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. A licitante vencedora que descumprir quaisquer das condições deste instrumento ficará sujeita às seguintes penalidades, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

12.2. Quanto ao atraso para assinatura do contrato:

12.2.1. Atraso de até 02 (dois) dias úteis, multa de 2% (dois por cento), sobre o valor da nota de empenho se for prestação de serviço única e sobre o valor do contrato e for prestação de serviço parcelada/mensal;

12.2.2. A partir do 3º (terceiro) dia útil até o limite do 10º (décimo) dia útil, multa de 10% (dez por cento), sobre o valor do contrato ou instrumento equivalente, caracterizando-se a inexecução total da obrigação a partir do 11º (décimo primeiro) dia útil de atraso.

12.3. Pela inexecução parcial ou total das condições estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços, poderão ser aplicadas também, garantida a prévia defesa, às seguintes sanções:

12.3.1. **Advertência** na hipótese em que a inexecução parcial não implique em prejuízos ou dano à Administração;

12.3.2. **Multa** de até 30% (trinta por cento) sobre o valor registrado, e corrigido monetariamente, recolhida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados à Administração;

12.3.3. **Impedimento** de participar em licitação e de contratar com o Poder Executivo do Estado de Mato Grosso, pelo prazo de até 03 (três) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

12.3.4. **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública, de qualquer ente da Federação, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

12.4. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133/2021 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, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

12.5. As multas aplicadas deverão ser pagas no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação, e não sendo recolhidas nesse prazo, além de nova penalização, serão descontadas dos créditos da empresa contratada ou cobradas administrativa ou judicialmente.

12.6. As penalidades previstas acima têm caráter de sanção administrativa, conseqüentemente:

12.6.1. A sua aplicação não exime a empresa da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato venha acarretar à Administração;

12.6.2. Não exclui a responsabilização judicial por atos ilícitos;

12.6.3. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui as demais, quando cabíveis.

12.7. O descumprimento da Ata de Registro de Preços será apurado pelo gerenciador, sem prejuízo da apuração do descumprimento dos contratos decorrentes, que deverá ser realizada pelos Órgãos e Entidades aderentes.

## 13. NULIDADE DA ATA

13.1. Mediante decisão escrita e devidamente fundamentada, esta Ata de Registro de Preços será anulada se ocorrer ilegalidade insanável em seu processamento ou nas fases que lhe deu origem, suspensa ou revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.

13.1.1. Ao pronunciar a nulidade do processo licitatório, a autoridade competente indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa, devendo respeitar o disposto no art. 21 da LINDB.

## 14. CASOS OMISSOS

14.1. As cláusulas desta Ata de Registro de Preços somam-se às obrigações das partes previstas no Edital do Pregão Presencial SRP nº 013/2024 e seus anexos, bem como aquelas previstas na minuta do contrato.

14.2. Aos casos omissos aplicam-se as disposições constantes na Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº 1.525/2022.

## 15. SOLUÇÃO DE CONFLITOS

15.1. Para dirimir eventuais conflitos decorrentes do gerenciamento desta ata de registro de preços, poderá ser instada a Câmara Administrativa de Resolução Consensual de Conflitos envolvendo Aquisições e Contratos no Estado de Mato Grosso - CONSENSO MT, criada pelo Decreto nº 1.525/2022 e na forma da Resolução do Colégio de Procuradores.

15.2. As partes contratantes elegem o foro de Cuiabá-MT como competente para dirimir quaisquer questões oriundas da presente Ata de Registro de Preço e dos contratos, inclusive os casos omissos, que não puderem ser resolvidos pela via administrativa, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



Governo do Estado de Mato Grosso / Secretaria de Estado de Educação  
Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica / Secretaria Adjunta de Gestão Regional  
Superintendência de Gestão Regional | Coordenadoria de Alimentação Escolar  
Diretoria Regional de Educação de Alta Floresta / Coordenadoria Administrativa e Financeira – COADM  
CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DRE ALTA FLORESTA  
PREGÃO PRESENCIAL – ANO LETIVO 2025



Local, data.

---

**Câmara de Negócios – PRESIDENTE DO CDCE**  
**RG e CPF/MF**

---

**PROMITENTE FORNECEDOR(es)**

TESTEMUNHAS:

A) \_\_\_\_\_ B) \_\_\_\_\_  
RG e CPF/MF n. RG e CPF/MF n.



## ANEXO IV - MINUTA DE CONTRATO

### MINUTA TERMO DE CONTRATO N° 0XX/202X/SEDUC/MT

CONTRATO N° XX/202X/SEDUC/MT

ORIGEM: PREG4O PRESENCIAL N° 0XX/2024/SEDUC

MINUTA TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O CONSELHO DELIBERATIVO DA COMUNIDADE ESCOLAR – CDCE, DA ESCOLA ESTADUAL [...] DO MATO GROSSO E A EMPRESA [...]

O CONSELHO DELIBERATIVO DA COMUNIDADE ESCOLAR – CDCE, DA ESCOLA ESTADUAL [...], doravante denominado CONTRATANTE, inscrito no CNPJ/MF sob o [...], com sede na em [...], neste ato representado pelo(a) Presidente do CDCE, [...], portador(a) C4dula de Identidade RG n° [...], inscrito (a) no CPF/MF sob o n° [...], e do outro lado a empresa [...], inscrita no CNPJ/MF n° [...], com sede na em [...], neste ato representado pelo(a), [...], portador(a) C4dula de Identidade RG n° [...], inscrito (a) no CPF/MF sob o n° [...], E-mail: [...], Telefone: [...], doravante denominada simplesmente CONTRATADA considerando a autorizaao para sua lavratura, o Parecer Jur4dico exarado n° [...] e o conte4do do PREG4O PRESENCIAL n° [...], resolvem celebrar o presente contrato, que ser4 regido por suas cl4usulas, pelos preceitos de direito p4blico, pela Lei n° 14.133/2021, Decreto Estadual n° 1.525/2022, Lei n° 8.078/1990 (C4digo de Defesa do Consumidor), no que couber, assim como, supletivamente, pelos Princ4pios da Teoria Geral dos Contratos e as disposioes de direito privado:

### CL4USULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente instrumento tem por objeto a aquisiao de **g4neros aliment4cios destinada 4 Alimentaao Escolar dos Alunos da Rede Estadual de Educaao, no ano letivo de 2025**, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentaao Escolar.

1.2. Vinculam esta contrataao, independentemente de transcriao: (a) o Edital do Preg4o Presencial n° 0XX/2024/SEDUC; (b) o Termo de Refer4ncia n° XXX/2024/SEDUC; (c) a proposta do contratado; (d) anexos dos documentos aqui listados; (e) Ata de Registro de Preos n° 0XX/2024/SEDUC.

### CL4USULA SEGUNDA – ESPECIFICAOES DO OBJETO E PREO

2.1. Os preos do objeto contratado s4o os obtidos no certame licitat4rio Preg4o Presencial n° [...], abaixo indicados, nas quais est4o inclu4das todas as despesas necess4rias 4 sua execuao (tributos, seguros, encargos sociais, etc).

ITEM	DESCRIAO/ ESPECIFICAAO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	MARCA /FABRICANTE/MODELO	VALOR UNIT4RIO

2.2. O valor do presente Contrato 4 de R\$ XXXX,XXX (XXXXXXXXX).

2.3. O valor acima descrito 4 meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado depender4o dos quantitativos efetivamente fornecidos.

### CL4USULA TERCEIRA – CASOS OMISSOS

3.1. Os casos omissos ser4o decididos pelo contratante, segundo as disposioes contidas na Lei n° 14.133/2021, no Decreto n° 1.525/2022 e demais normas estaduais de licitaoes e contratos administrativos e, supletivamente as disposioes contidas na Lei n° 8.078/1990 – C4digo de Defesa do Consumidor, normas e Princ4pios Gerais dos Contratos e disposioes do direito privado.

### CL4USULA QUARTA – PRAZO DE VIG4NCIA E PRORROGAAO

4.1. O prazo de vig4ncia deste Termo de Contrato 4 de [...] meses, contados da assinatura deste Termo.

4.2. Este contrato poder4 ser prorrogado sucessivamente, at4 o limite de 10 (dez) anos, cabendo 4 unidade de contratos atestar a conformidade do Relat4rio de Pesquisa de Preos com as regras do Decreto Estadual n° 1.525/2022, comprovando que os preos permanecem vantajosos para a Administraao, sendo permitida a negociaao com o contratado ou a extinao contratual sem 4nus para qualquer das partes nesse caso.

4.3. A(s) prorrogaao(4es) do(s) prazo(s) de vig4ncia do contrato deve(m) ser instrumentalizada(s) atrav4s de aditivo contratual, instruido conforme definido nos arts. 289, 290 e 293 do Decreto Estadual n° 1.525/2022 e respeitadas as condioes prescritas na Lei n° 14.133/2021.

4.4. No in4cio de cada exerc4cio financeiro deve ser demonstrada a vantajosidade t4cnica e operacional em sua manutenao, por meio de atestos do fiscal do contrato acerca da regularidade da prestaao contratada e do gestor do contrato acerca da manutenao da necessidade e atualidade das especificaoes do objeto para atendimento 4 demanda p4blica.

### CL4USULA QUINTA – PRAZO, LOCAL E FORMA DE EXECUAO



## **5.1. PRAZO DE EXECUÇÃO:**

**5.1.1.** As parcelas serão entregues nos seguintes prazos de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento formal da ordem de fornecimento (pedido), conforme a especificação do cronograma e quantitativo abaixo:

**5.1.2.** PRIMEIRA PARCELA: (...) unidades do item (...), a serem entregues em (...) dias contados de (...)

**5.1.3.** SEGUNDA PARCELA: (...) unidades do item (...), a serem entregues em (...) dias contados de (...)

**5.1.4.** (...)

**5.1.5.** Havendo causa impeditiva para o cumprimento dos prazos, a contratada deverá apresentar justificativa por escrito ao fiscal do contrato, indicando o prazo necessário para a execução, que por sua vez, analisará e tomará as providências para a aceitação ou não das justificativas apresentadas.

**5.1.6.** Os serviços que deverão obedecer ao horário de funcionamento das escolas e/ou se necessário horário extra, estes deverão ser solicitados junto à unidade escolar.

**5.1.7.** Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão satisfazer às Especificações Técnicas definidas no Anexo II deste Termo de Contrato, bem como no Anexo I da Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020.

**5.1.8.** O alimento deverá ser acondicionado, necessariamente, em embalagem primária e secundária, respeitados os tipos de embalagens e unidades de medida especificadas neste Termo de Contrato.

## **5.2. FORMA DE EXECUÇÃO:**

**5.2.1.** Os gêneros alimentícios, objetos desta licitação, deverão ser entregues no endereço indicado pela Unidade Escolar em no máximo 5 (dias) úteis, contados a partir da formulação do pedido, devidamente embalados e identificados, conforme espécie, quantidade e as demais condições estabelecidas neste Termo de Contrato.

**5.2.2.** A entrega do objeto deste Contrato deverá ser feita em cada escola solicitante, bem como em suas Salas Anexas, no endereço informado pela Unidade Escolar.

**5.2.3.** As despesas com embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios, ocorrerão por conta da empresa fornecedora.

**5.2.4.** Os produtos deverão ser entregues acompanhados do respectivo comprovante de entrega (recibo), e este deverá ser emitido, obrigatoriamente, contendo a descrição dos itens, quantidades, preço unitário e total, marca e unidade de medida, em conformidade com o pedido.

**5.2.5.** Durante o recebimento dos produtos alimentícios serão verificadas as características gerais dos alimentos, tais como: quantidade, o prazo de validade, o meio de transporte, as condições de embalagem e demais especificações, as quais deverão estar de acordo com o estabelecido no anexo II do Termo de Contrato.

**5.2.6.** Os produtos entregues deverão estar rigorosamente de acordo com as especificações técnicas definidas neste Termo de Contrato, bem como da proposta apresentada.

**5.2.7.** Os produtos não poderão apresentar qualquer grau de deterioração, desintegração, fermentação ou contaminação, e nem conter substâncias estranhas de qualquer natureza e/ou nocivas à saúde.

**5.2.8.** Produtos com qualidade inferior ao descrito no presente Termo de Contrato ou em desacordo com as especificações técnicas e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas em Lei, serão devolvidos ou recusados em qualquer tempo e deverão ser substituídos, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação de devolução ou de recusa de recebimento, sem ônus para a CONTRATANTE.

**5.2.9.** O prazo de validade exigido no Anexo II deste Termo de Contrato deverá ser respeitado também nos casos em que houver substituição dos gêneros alimentícios.

**5.2.10.** Não havendo a reposição do objeto recusado ou devolvido, no prazo estabelecido (de 5 dias úteis), a CONTRATADA será responsabilizada pela inexecução de Cláusula Contratual e estará sujeita às sanções dispostas neste Termo de Contrato.

**5.2.11.** A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE qualquer ocorrência ou anormalidade que interfira ou impeça a entrega dos produtos alimentícios.

**5.2.12.** São de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA os danos causados a terceiros ou ao patrimônio da CONTRATANTE, em decorrência da entrega dos gêneros.

**5.2.13.** A CONTRATADA deverá arcar com as despesas decorrentes da entrega do alimento, tais como frete, carga e descarga do produto.

## **5.3. DO TRANSPORTE:**

**5.3.1.** Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado, em condições que preservem as características e qualidade do alimento quanto aos critérios sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, macroscópicas e microscópicas especificadas neste Termo de Contrato.

**5.3.2.** As condições relativas ao veículo e ao transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Portaria SVS/MS n. 326, de 30 de julho de 1997 e a Resolução – RDC ANVISA n. 275, de 21 de outubro de 2002.



- 5.3.3. É vedado o transporte simultâneo de produtos diferentes dos destinados à alimentaao.
- 5.3.4. Os meios de transportes de gêneros alimentícios devem ser higienizados e dotados de medidas sanitárias que garantam a ausênca de vetores e pragas urbanas.
- 5.3.5. Não será permitido o transporte de gêneros alimentícios em caixas de madeira.
- 5.3.6. A atividade de carga e descarga não deverá apresentar risco de contaminaao e/ou danos aos gêneros alimentícios.
- 5.3.7. O transporte dos gêneros alimentícios, desde o carregamento até a entrega, deverá ocorrer em condioes de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.
- 5.3.8. Os alimentos deverão ser transportados de forma que não haja prejuízo, dano ou qualquer avaria ao produto. Produtos com embalagens primárias ou secundárias avariadas durante o transporte serão recusadas no ato do recebimento.
- 5.3.9. As embalagens dos produtos deverão ser acondicionadas conforme padrão do fabricante, devendo garantir a proteao durante o transporte e estocagem, bem como constar identificaao dos produtos e demais informaoes exigidas na legislaao em vigor.
- 5.3.10. Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens individuais adequadas, com o menor volume possível, utilizando materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteao durante o transporte e o armazenamento.

#### **5.4. DO LOCAL DE EXECUAO:**

- 5.4.1. A execuao do servio se dará por escola, nos endereos das unidades escolares, conforme disposto na Ordem de Fornecimento - OF, devendo ocorrer de acordo com o CRONOGRAMA DE EXECUAO/FORNECIMENTO definidos pela CNAE/COADM/DRE na expediao da OF, que ocorrerá após a assinatura da Ata de Registro de Preos e seu respectivo Contrato;
- 5.4.2. A emissão da Ordem de Fornecimento (pedido), sua retificaao ou cancelamento, total ou parcial, será realizada pela Seduc;
- 5.4.3. Havendo mudana de endereo da unidade escolar, o endereo atualizado será informado na Ordem de Fornecimento.
- 5.4.4. Havendo durante a execuao do contrato necessidade de aditivo ou supressão contratual os trâmites a serem percorridos seguirão o disposto no DECRETO nº 1.525/22, Art. 279 e seus incisos.

### **CLÁUSULA SEXTA – RECEBIMENTO DO OBJETO**

#### **6.1. RECEBIMENTO PROVISÓRIO:**

- 6.1.1. O recebimento provisório dar-se-á por servidor designado pelo diretor da escola, que ficará responsável por receber os itens, acompanhar e fiscalizar (art. 140, inciso I, alínea “a” da Lei nº 14.133/21/2021), no ato da entrega dos produtos. Mensalmente deverão ser anexados Relatório da execuao do Contrato, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências e demais documentos que o responsável julgar necessário, havendo irregularidade, fixará prazo para correao.
- 6.1.2. Os produtos deverão ser entregues acompanhados de Notas Fiscais - NF. O fiscal de contrato deverá remeter as notas para os gestores para consultar a validade da mesma, constatando cancelamento ou qualquer outra irregularidade solicitar a emissão de uma outra NF.
- 6.1.3. Em caso de irregularidades a fiscalizaao notificará o contratado para se for o caso, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, impugnar os apontamentos do Relatório ou reparar irregularidades, Na hipótese de o contratado apresentar impugnaao ao Relatório, a fiscalizaao emitirá novo Relatório, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, com a análise dos argumentos do contratado.
- 6.1.3.1. O descumprimento, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, da notificaao para recolher o produto no local onde se encontrar e substituí-lo por outro que atenda inteiramente às exigências pactuadas, às suas expensas, sem gerar quaisquer ônus para a unidade escolar, quando verificadas quaisquer alteraoes nas características/qualidade do produto e/ou embalagem que o torne impróprio para consumo, dentro do prazo de validade, conforme especificado no Contrato.
- 6.1.4. O contratante realizará inspeao minuciosa de todos os produtos entregues, com a finalidade de verificar a adequaao dos bens, bem como constatar e relacionar as providências adicionais que se fizerem necessárias.
- 6.1.5. Deverá ser realizado mensalmente relatório circunstanciado o qual deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execuao do contrato, em relaao à fiscalizaao e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato, para providências.

#### **6.2 RECEBIMENTO DEFINITIVO:**

- 6.2.1. Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificaao da qualidade e quantidade do produto e conseqüente aceitaao mediante termo detalhado, obedecendo às seguintes diretrizes:
- 6.2.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentaao apresentada pela fiscalizaao e, caso haja irregularidades que impeam o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao contratado, por escrito, as respectivas correoes;
- 6.2.3. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos produtos entregues, com base nos Relatórios Mensais e documentaoes apresentadas;
- 6.2.4. Realizar a aposiao de assinatura nas vias do Documento Auxiliar da NF-e (Danfe) ou na Nota Fiscal, emitida pelo contratado para os itens fornecidos.
- 6.2.5. Na hipótese de irregularidade não sanada pelo contratado, a fiscalizaao reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará à autoridade superior para procedimentos inerentes à apuraao dos fatos e à aplicaao das penalidades cabíveis.
- 6.2.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurana do produto nem a



responsabilidade 4tico-profissional pela perfeita execuao do contrato, bem como n4o excluir4 a responsabilidade pela garantia do(s) produto(s) por v4cios ou disparidades em relaao 4s especificaoes estabelecidas, verificadas posteriormente, garantindo-se ao contratante as faculdades previstas no art. 18 da Lei n.º 8.078/90.

**6.2.7.** No caso de sociedade cooperativa: ata de fundaao e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 1971.

#### CL4USULA S4TIMA – CONDIOES DE PAGAMENTO

**7.1.** As regras acerca das condioes de pagamento s4o as estabelecidas no Termo de Contrato e indicadas nos itens a seguir.

**7.2.** O pagamento ser4 efetuado pelo contratante em favor do contratado em at4 30 (trinta) dias contados da data do recebimento definitivo, que, nos termos deste contrato, se concretiza com o atesto da nota fiscal ou documento equivalente pelo respons4vel pela fiscalizaao

**7.3.** O pagamento ser4 realizado mediante pix, transfer4ncia banc4ria ou cheque (este em 4ltimo caso), no valor correspondente, a ser realizada em conta-corrente do contratado e por ele indicada, sendo efetuada ap4s a apresentaao da nota fiscal/fatura e no valor correspondente.

**7.3.1.** Dados banc4rios do contratado: **Ag4ncia nº [...], Conta-Corrente nº [...], Banco [...], PIX: [...]**

**7.4.** O contratado dever4 indicar no corpo da nota fiscal: o n4mero do contrato, o nome do banco, a ag4ncia e o n4mero da conta na qual dever4 ser feito o pagamento.

**7.5.** Em caso de atraso imput4vel ao contratante, os valores devidos ao Contratado ser4o atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento at4 a data de sua efetiva realizaao, mediante aplicaao do IPCA, observado o disposto no Termo de Contrato.

**7.6.** Os atrasos na efetivaao do pagamento causados pelo contratado n4o ser4o computados para efeitos de correao monet4ria.

**7.7.** Caso o objeto tenha sido recebido parcialmente, o valor constante na nota e seu respectivo pagamento, dever4 ser equivalente apenas ao objeto recebido definitivamente.

**7.8.** O valor a ser pago ao Contratado poder4 sofrer desconto devido 4 aplicaao das multas previstas neste contrato.

**7.9.** Constatada alguma irregularidade nas notas fiscais, o fornecedor dever4 ser expressamente notificado para promover as correoes necess4rias, sendo devolvidas as notas fiscais/faturas para as necess4rias correoes, com as informaoes que motivaram sua rejeiao. N4o ser4 considerado atraso no pagamento enquanto a nota fiscal ou fatura n4o for apresentada da maneira correta.

**7.10.** O prazo para pagamento volta a correr do in4cio da data da sua reapresentaao pelo contratado das notas fiscais, desde que sanados os pontos que motivaram sua correao.

**7.11.** O contratante n4o efetuar4 pagamento de t4tulo descontado ou por meio de cobrana em banco, bem como os que foram negociados com terceiros por interm4dio da operaao de *factoring*.

**7.12.** A liquidaao e o pagamento n4o isentam o contratado das suas responsabilidades e obrigaoes vinculadas ao fornecimento, especialmente 4quelas relacionadas 4 qualidade e garantia dos produtos, tampouco implicar4 aceitaao definitiva do fornecimento.

**7.13.** As despesas banc4rias decorrentes de transfer4ncia de valores para outras praas, ser4o de responsabilidade do contratado.

**7.14.** N4o haver4 pagamento antecipado.

**7.15.** Ser4 efetuada a retenao ou glosa no pagamento, proporcionalmente 4 irregularidade verificada, sem preju4zo das sanoes cab4veis, caso se constate que o contratado (a) n4o entregou todos os bens acordados; (b) entregou bens de qualidade diferente do especificado.

**7.16.** O contratante efetuar4 retenao na fonte de todos os tributos inerentes ao contrato em quest4o.

**7.17.** As operaoes de vendas destinadas ao 4rg4o P4blico da Administraao Federal, Estadual e Municipal, dever4o ser acobertadas por nota fiscal eletr4nica, conforme **Protocolo ICMS 42/2009**, regulamentado pelo art. 355, § 6º, do RICMS. Informaoes atrav4s do site [www.sefaz.mt.gov.br/nfe](http://www.sefaz.mt.gov.br/nfe).

**7.18.** Na hip4tese de circunst4ncias que impeam a liquidaao ou pagamento decorrentes de caso fortuito ou fora maior, o prazo para o pagamento ser4 suspenso, mediante despacho fundamentado do ordenador de despesas do contratante, at4 o desaparecimento das circunst4ncias impeditivas.

**7.19.** O requerimento de pagamento dever4 ser instruido somente com a prova de Regularidade Fiscal perante o Estado de Mato Grosso, caso n4o exista ind4cios de descumprimento contratual.

**7.19.** O documento exigido na subcl4usula acima poder4 ser substituido pelo Certificado de Regularidade perante o Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso, desde que em plena validade.

**7.20.** Os documentos a serem apresentados pelo contratado devem ser por ela emitidos, e devem referir-se ao n4mero do Cadastro Nacional de Pessoa Jur4dica - CNPJ previsto no contrato, salvo quando o 4rg4o emissor o fizer apenas no n4mero da Matriz.

**7.21.** Os documentos a serem apresentados pelo contratado devem estar v4lidos at4 o final do prazo para atesto do respectivo fiscal ou gestor, n4o sendo impeditivo para pagamento o seu vencimento ap4s esta data.

**7.22.** Constatado que o Contratado deixou de reunir as condioes de habilitaao exigidas para o pagamento, a fiscalizaao definir4 prazo razo4vel para que a situaao seja regularizada.



7.23. Após o decurso do prazo de que trata o item anterior, caso o Contratado não tenha regularizado sua situação, deverá ser instaurado procedimento para a rescisão contratual e, concomitantemente, para a apuração de irregularidade contratual.

7.24. Nos termos do art. 245, § 3º c/c art. 353 e do art. 261, parágrafo único do Decreto Estadual nº 1.525/2022, a não manutenção das condições exigidas para a habilitação na licitação, durante a execução contratual não permite a retenção do pagamento devido ao contratado por serviços já prestados ou produtos já entregues e recebidos sem ressalvas pelo órgão ou entidade contratante.

7.25. O contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

#### CLÁUSULA OITAVA - REAJUSTE

8.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis pelo prazo de um ano contado da data da data do orçamento estimado, em 18-12-2024.

8.2. Após o intervalo de um ano, os preços iniciais serão reajustados, a requerimento do contratado e depois de transcorrido um ano da data do orçamento estimado, por meio da aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

8.3. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação do contratado, acompanhada de memorial do cálculo.

8.4. Independentemente do requerimento de reajuste formulado pelo contratado, o contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

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

8.6. 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).

8.7. A prorrogação contratual sem a solicitação do reajuste implica a preclusão deste, sem prejuízo dos futuros reajustes nos termos pactuados.

8.8. 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.

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

8.10. O reajuste será realizado por apostilamento.

#### CLÁUSULA NONA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. O(s) recurso(s) para pagamento do(s) produto(s) será(ão) da(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s):

ANO	U.O	PAOE	U.G	PROGRAMA	REGIÃO	FONTES	NATUREZA DA DESPESA
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA CONTRATUAL

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

#### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Designar, servidor(es) ao qual(is) caberá(ão) a responsabilidade de acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do Contrato, conforme legislação vigente.

11.2. Emitir ordem de Fornecimento estabelecendo dia, hora, quantidade, local e demais informações que achar pertinente para o bom cumprimento do objeto.

11.3. Fornecer ao contratado todos os elementos e dados necessários à perfeita execução do objeto contratado, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes do contratado em suas dependências, desde que observadas as normas de segurança.

11.4. Disponibilizar local adequado para a realização do serviço.

11.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas, inclusive quanto à continuidade da execução do objeto, que não deve ser interrompida, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pelo contratante.

11.6. Avaliar a qualidade dos produtos entregues, podendo rejeitá-los no todo ou em parte, caso estejam em desacordo com as obrigações assumidas.

11.7. Notificar o contratado sobre qualquer alteração ou possíveis irregularidades ou imperfeições observadas na execução do contrato, para reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte o produto, sanando as imperfeições.



- 11.8. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo contratado, desde que atinentes ao objeto da contratação.
- 11.9. Efetuar o pagamento ao contratado, do valor resultante do fornecimento dos produtos, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Contrato.
- 11.10. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pelo contratado, quando couber.
- 11.11. Enviar à CAE/SEDUC, através das COADMS, processo da licitação devidamente homologado instruído no SIGADOC, para que as informações sejam inseridas no Sistema de Gestão da Secretaria de Estado de Educação, após, as unidades escolares deverão firmar o Contrato e encaminhar às COADMs, que deverá remetê-los via SIGADOC como “documento interno” para que sejam juntados ao processo de licitação que os geraram.
- 11.12. 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.
- 11.11. Garantir que os produtos adquiridos para a clientela do PNAE/MT serão previamente submetidos ao controle de qualidade nos termos da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, observando-se também as legislações pertinentes, literatura de referência e as especificações técnicas estipuladas neste Termo de Contrato.
- 11.12. Recusar parte ou todo o lote de entrega, se constatado que uma ou mais especificações estabelecidas neste Termo de Contrato não foram atendidas.
- 11.13. Caso julgue necessário, a CONTRATANTE poderá, por meio da equipe técnica de Nutricionistas da SEDUC, submeter o produto a análise sensorial e a testes de aceitabilidade para verificação de aceitação do produto pela clientela durante seu fornecimento. Estes testes serão norteados conforme orientações previstas no Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE, elaborado pelo FNDE.
- 11.14. Poderá realizar Inspeções nos locais de produção, fabricação, manipulação, armazenagem e distribuição, de maneira aleatória ou se houver necessidade destas.
- 11.15. Verificar quaisquer alterações nas características/qualidade do produto e/ou embalagem que o torne impróprio para consumo, dentro do prazo de validade, devendo notificar a CONTRATADA, que no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação, deverá recolher o produto no local onde estiver e substituí-lo por outro que atenda inteiramente às exigências contidas neste Termo de Contrato e seus anexos, às suas expensas, sem gerar qualquer ônus para a CONTRATANTE.
- 11.16. No caso de substituição do produto, a CONTRATADA deverá respeitar o prazo de validade deste, de acordo com o estabelecido no Termo de Contrato.
- 11.17. Se o prazo estabelecido pela Administração para substituição do produto for insuficiente, a CONTRATADA deverá apresentar justificativa formal, que poderá ou não ser acolhida pela autoridade competente.
- 11.18. A reposição do alimento deverá ser realizada no mesmo local onde ele foi recolhido.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1. Comparecer, quando convocado, para assinar o Contrato e retirar a Nota de empenho específica no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da convocação formal, mesmo prazo para assinatura da Ordem de Fornecimento a qual definirá, segundo as suas necessidades e realidade local, os dias da semana e os horários de entregas dos produtos, os quais deverão ser, impreterivelmente, observados pelo Contratado.
- 12.2. Entregar os produtos nas características exatamente iguais às descritas na Proposta de Preços, em quantidades específicas, conforme pedido emitido pela Unidade Escolar, e acondicionada em caixas ou sacos de polietileno transparente, atóxicos e intactos. Não serão computados no montante recebido os produtos que após a seleção forem considerados de segunda linha ou impróprios para o consumo, pelo que, serão devolvidos ao fornecedor, deve-se manter, durante toda a execução do Contrato, compatibilidade com as obrigações e as condições de habilitação exigidas.
- 12.3. Fornecer os produtos, nos termos, local, prazos, quantidades, qualidade e condições estabelecidas no Termo de Contrato, de forma a garantir os melhores resultados.
- 12.4. Os produtos serão entregues de acordo com a necessidade do contratante, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com a observância das recomendações técnicas aceitáveis, respectivas normas e legislação pertinentes.
- 12.4.1. Os produtos serão pesados quando for o caso, e realizada a conferência no ato da entrega, para que não haja dúvidas sobre a quantidade entregue, marca e especificação, sendo desconsiderados os pesos das caixas.
- 12.5. Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade da execução dos serviços, inclusive considerando os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.
- 12.6. Submeter ao contratante, previamente e por escrito, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de entrega do serviço que fuja das especificações constantes no Termo de Contrato.
- 12.1. 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.



**12.2.** Empregar funcionários habilitados e com conhecimentos indispensáveis ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios essenciais à completa execução contratual, promovendo sua guarda, manutenção e substituição sempre que necessário.

**12.2.1.** Apresentar ao contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a entrega dos bens, os quais devem estar uniformizados, devidamente identificados por meio de crachá e, se necessário, com Equipamentos de Proteção Individual – EPI's.

**12.2.2.** Otimizar a gestão de seus recursos humanos, com vistas à qualidade da entrega do produto e à satisfação do contratante.

**12.2.3.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do contratante, bem como as normas de controle de bens e de fluxo de pessoas nas dependências do contratante.

**12.3.** Comunicar no prazo de até 02 (dois) dias úteis ao contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária, telefone, e-mail e outros julgáveis necessários para o recebimento de correspondência.

**12.4.** Comunicar à Unidade Escolar, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente no local de entrega dos bens que se verifique.

**12.5.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo contratante ou por seus responsáveis, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto.

**12.6.** Permitir que o contratante, em qualquer momento, audite e avalie as entregas relacionadas ao objeto contratado, que deverá estar de acordo com as especificações do Contrato, em observância às obrigações pactuadas.

**12.7.** Não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades contratadas, sem a prévia autorização do contratante.

**12.8.** O Contratado responsabilizar-se-á integralmente pela execução do objeto contratado, cumprindo as disposições legais que interfiram em sua execução, devendo para tal:

**12.8.1.** Encarregar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração.

**12.8.2.** Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e/ou morais causados ao contratante ou a terceiros, pela ação ou omissão dolosa ou culposa, de seus empregados, trabalhadores, prepostos, contratados ou representantes.

**12.8.3.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos.

**12.8.4.** Responder civil e criminalmente pelos danos causados diretamente ou indiretamente ao contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a concomitante fiscalização realizada pelo contratante.

**12.8.5.** Indenizar terceiros e/ou o contratante, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo o contratado adotar as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes.

**12.8.6.** Responder por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, quando nas dependências do contratante, ou em qualquer outro local onde estejam executando o objeto contratado, devendo adotar as providências que, a respeito, exigir a legislação em vigor.

**12.8.7.** Responder a qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência da execução do Contrato, bem como pelos contratos de trabalho de seus empregados, que envolvam eventuais decisões judiciais, eximindo o contratante de qualquer solidariedade ou responsabilidade.

**12.9.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da solicitação formal do contratante, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados, bem como quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Contrato, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**12.10.** Emitir Nota Fiscal, discriminando os produtos entregues no período, de acordo com a especificação constante no Termo de Contrato.

**12.11.** Atender as demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei nº14.133/2021, Decreto Estadual nº 1.525/2022 e suas respectivas alterações.

**12.12.** Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão satisfazer às Especificações Técnicas definidas neste Termo de Contrato, de acordo com Resolução CD/FNDE nº 06 de maio de 2020, demais legislações vigentes correlatas e literatura de referência para regulamentação dos transportes dos alimentos.

**12.13.** O alimento deverá necessariamente ser acondicionado em embalagem primária e secundária, respeitados os tipos de embalagens e unidades de medida especificadas neste Termo de Contrato.

**12.14.** Executar os serviços contratados, nos termos, local, prazos, quantidades, qualidade e condições estabelecidas no Termo de Contrato, de forma a garantir os melhores resultados.

**12.15.** Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira no fornecimento do objeto.

**12.16.** Assumir todas as responsabilidades pelo transporte dos gêneros alimentícios, durante a execução desse serviço, tais como frete,



carga e descarga do produto, não gerando ônus para o contratante.

**12.17.** Entregar o objeto desta licitação em cada unidade escolar, bem como em suas Salas Anexas, conforme endereço informado na ordem de Fornecimento, correndo por conta da empresa fornecedora as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

**12.18.** A contratada deverá entregar todos os produtos com as características de qualidade e identidade do produto de acordo com a Instrução Normativa 52/2011 do MAPA ou legislação substituta.

**12.19.** Devendo atender aos requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 ANVISA. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto.

**12.20.** O atraso injustificado ou o não cumprimento dos prazos e datas de entregas, segundo o pedido realizado pela Escola e a não comunicação de quaisquer eventualidades na prestação dos serviços, com antecedência de no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, à Unidade Solicitante, implicará na Aplicação de Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas pela CONTRATANTE.

**12.21.** Observar a conduta adequada para o manuseio e conservação dos produtos, nos termos previstos no art.40 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que dispõe sobre o Controle de Qualidade Higiénico-Sanitário, estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde e pelo o que orientado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

**12.22.** Responsabilizar-se pelo pagamento de danos materiais e prejuízos de qualquer natureza, causados por seus empregados, em bens da CONTRATANTE ou de terceiros, no desempenho das atividades contratadas.

**12.23.** Garantir o atendimento extraordinário requisitado pela CONTRATANTE, em situações excepcionais.

**12.24.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto deste instrumento de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

**12.25.** Manter-se, durante toda a execução da contratação, em compatibilidade todas as condições de habilitação e qualificação inicialmente exigidas para a contratação, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

**12.26.** Em caso de solicitação de reequilíbrio de valores, a contratada deverá manter regularmente a entrega dos produtos até que o processo seja concluído, devendo ser aplicado novo valor para as notas expedidas com datas após a data da homologação do reequilíbrio.

**12.27.** Qualquer alteração posterior à assinatura do Contrato seguirá os termos da legislação vigente, inclusive no que tange a reajustes de preço, acréscimos ou supressões de quantidade quando necessário.

**12.28.** Respeitar o prazo de validade deste, de acordo com o estabelecido no Termo de Contrato entregando os produtos respeitando o prazo estabelecido no item 1.3, da especificação técnica de cada produto.

#### CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - SUBCONTRATAÇÃO

**13.1.** É vedada a subcontratação do objeto deste contrato, conforme Art.81 Inciso XVI do Decreto 1.525/22.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

**14.1.** Será designado, pelo contratante, um servidor qualificado ou uma comissão para exercer a fiscalização e acompanhamento do contrato, que terá, dentre outras, a incumbência de informar as ocorrências relevantes verificadas na execução contratual, inclusive quanto a eventuais atrasos e descumprimentos de cláusulas contratuais; solicitar ao contratado documentos exigidos para o fornecimento do bem, correção de falhas na execução contratual, cumprimento da legislação aplicável, e, sendo o caso, determinar a substituição de produtos defeituosos; informar as autoridades competentes a ocorrência de ilegalidades e irregularidades que constatar;

**14.2.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um ou mais fiscais de contratos, representantes da Administração especialmente designados, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

**14.3.** A fiscalização exercida pelo contratante na entrega dos gêneros alimentícios não exclui a responsabilidade do contratado, por quaisquer irregularidades resultantes de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência deste, não implica co-responsabilidade do contratante ou de seus agentes e prepostos.

**14.4.** Em cumprimento ao disposto no art. 313 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, as condições de habilitação do contratado para os contratos firmados com vigência inicial superior a 12 (doze) meses serão fiscalizadas semestralmente e o cumprimento dos serviços contratados de forma trimestral.

**14.5.** A cada 12 (doze) meses será realizada avaliação pelo fiscal do contrato acerca da regularidade e qualidade no cumprimento das obrigações contratuais pelo contratado, como condição para continuidade contratual, o que poderá ensejar a rescisão e a realização de nova licitação para o objeto contratado.

#### **14.6. CABERÁ AO GESTOR DO CONTRATO:**

**14.6.1.** Determinar a elaboração de termo de referência, estudo técnico preliminar, solicitação de aditivos ou apostilamentos, validar os documentos elaborados e garantir que as contratações estejam previstas no plano de contratações anual e no planejamento orçamentário;



- 14.6.2. Emitir, com a ciência dos fiscais de contrato, ordens de fornecimento ou ordens de execução de serviço, ordens de paralisação e reinício, bem como decidir sobre pedidos de prorrogação da execução contratual;
- 14.6.3. Indicar os fiscais de contrato e seus substitutos;
- 14.6.4. Dirimir dúvidas dos fiscais de contrato sobre a correta execução contratual e sua fiscalização;
- 14.6.5. Quando necessário, convocar e coordenar reuniões, registradas em ata, com a participação da contratada e dos fiscais, a fim de serem alinhados os procedimentos de acompanhamento da execução contratual, da forma de apresentação dos documentos exigíveis para realização de pagamentos e conclusão da execução contratual;
- 14.6.6. Acompanhar a execução do cronograma físico-financeiro dos contratos, do saldo dos valores contratados, dos valores empenhados e dos orçamentos previstos nos Planos de Trabalho Anual para cada contrato;
- 14.6.7. Analisar os relatórios de fiscalização de contratos, especialmente os relacionados ao cumprimento do cronograma de entrega e recebimento de bens e serviços, bem como os relacionados à execução do cronograma físico-financeiro das obras e reformas, a fim de garantir a perfeita execução do contrato;
- 14.6.8. Observar os prazos de vigência e execução dos contratos e tomar as medidas necessárias para que sejam executados conforme o contratado, de acordo com as necessidades da administração e planejamento orçamentário e financeiro;
- 14.6.9. Decidir sobre a renovação, prorrogação ou alteração dos contratos, ou sobre a realização de novo procedimento licitatório ou de contratação direta, bem como sobre a suspensão da entrega de bens ou da realização de serviços, de acordo com as necessidades da administração;
- 14.6.10. Quando necessário, negociar com a contratada as condições contratuais;
- 14.6.11. Encaminhar os processos de pagamento, após o atesto da nota fiscal pelo fiscal do contrato;
- 14.6.12. Tomar providências para apurar o descumprimento do contrato ou fraude na sua execução;
- 14.6.13. Exigir dos fiscais a inclusão tempestiva das informações relativas à execução do contrato nos sistemas corporativos de controle, publicidade e transparência;
- 14.6.14. Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica e administrativa do contrato;
- 14.6.15. Emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos;
- 14.6.16. Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato ou dos terceiros contratados a respeito de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência;
- 14.6.17. Constituir relatório final, de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato, como forma de aprimoramento das atividades da Administração.
- 14.6.18. Nas ausências e impedimentos dos fiscais titulares e substitutos, o gestor de contrato deverá designar fiscal provisório, preferencialmente entre servidores que preencham os requisitos técnicos-profissionais aplicáveis.
- 14.6.19. Nos contratos de obras e serviços de engenharia, o fiscal provisório indicado no parágrafo anterior deverá necessariamente preencher os requisitos técnicos-profissionais aplicáveis.
- 14.7. CABE AO FISCAL DO CONTRATO:**
- 14.7.1. Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, subsidiando-o de informações pertinentes às suas competências;
- 14.7.2. Juntar aos autos todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, indicando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
- 14.7.3. Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada em desacordo com a execução do contrato, determinando prazo para a correção;
- 14.7.4. Informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;
- 14.7.5. Comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas previstas;
- 14.7.6. Realizar a conferência de notas fiscais, faturas ou documentos equivalentes, os documentos exigidos para o pagamento bem como verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada e, após o ateste, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação;
- 14.7.7. Comunicar ao gestor do contrato o término do contrato sob sua responsabilidade, inclusive nos casos de nova contratação ou prorrogação.
- 14.7.8. Nos contratos de maior complexidade ou que demandem variadas áreas de conhecimento, poderá ser estabelecida comissão de gestores e/ou de fiscais para acompanhamento da execução contratual.
- 14.8. Os gestores e fiscais de contrato devem ser previamente designados, por portaria geral ou específica, e cientificados pessoalmente, preferencialmente por meio eletrônico

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – SANÇÕES

- 15.1. De acordo com o Decreto Estadual nº 1.525/2022 no seu Art. 366 O licitante ou a contratada que incorra nas infrações previstas



no art. 155, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, apuradas em regular processo administrativo com garantia de contraditório e ampla defesa, sujeita-se às seguintes sanções:

**15.2.** A aplicação das sanções previstas neste termo de contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

**15.3.** O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I – Dar causa à inexecução parcial do contrato;

II – Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III – Dar causa à inexecução total do contrato;

IV – Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V – Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VII – ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII – apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX – Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X – Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

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

**15.4.** O licitante ou a contratada que incorra em infrações contrário as obrigações previstas na cláusula 12 e suas subcláusulas, apuradas em regular processo administrativo com garantia de contraditório e ampla defesa, sujeita-se às seguintes sanções:

I – Advertência;

II – Multa;

III – Impedimento de licitar e contratar;

IV – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**15.5. Detalhamento Das Sanções:**

**a) Advertência** - A sanção de advertência será aplicável nas hipóteses de inexecução parcial do contrato que não implique em prejuízo ou dano à administração, bem como na hipótese de descumprimento de pequena relevância praticado pelo licitante ou fornecedor e que não justifique imposição de penalidade mais grave.

**b) Multa** - A multa será calculada na forma prevista no edital ou no contrato, e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado:

I - A multa de que trata o caput poderá, na forma do edital ou contrato, ser descontada de pagamento eventualmente devido pela contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública Estadual;

II - 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 cobrada judicialmente;

III - 4º A aplicação de multa moratória não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

IV - A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput do art. 366 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

**c) Impedimento de Licitar ou contratar** - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, àquele que:

I - Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

II - Dar causa à inexecução total do contrato;

III - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

IV - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VI - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VII - A sanção prevista no caput deste artigo impedirá o sancionado de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de Mato Grosso, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

**d) Declaração de inidoneidade para licitar** – A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada àquele que:

I - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução



do contrato;

II - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

III - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

IV - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

V - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

VI - A sanção estabelecida no caput deste artigo também se aplica às hipóteses previstas no Art. 370 do Decreto Estadual nº 1.525/2022 e Item 15.4. deste Termo de Contrato, quando o caso concreto justificar a imposição de penalidade mais grave;

VII - A sanção estabelecida no caput deste artigo será precedida de análise jurídica e será aplicada, exclusivamente, por Secretário de Estado ou autoridade máxima de autarquia ou fundação do Poder Executivo em que está em andamento o processo administrativo;

VIII - A sanção prevista no caput da cláusula 15º, aplicada por qualquer ente da Federação, impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de Mato Grosso, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos;

IX - Ocorrendo infrações e sanções que porventura não tenham sido mencionadas neste Termo de Contrato estarão sujeitos à aplicação da Lei 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 1.525/2022. As penalidades de multa de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

**15.5.1.** As sanções elencadas pelo descumprimento das obrigações contratuais, estarão sujeitas a aplicação de multas conforme a graduação estabelecida no âmbito do Estado.

**15.5.2.** A Administração Pública ou Contratante informará ao contratado das causas mencionada no Item 15.3 através de Advertências/Notificações encaminhadas por E-mail, WhatsApp, ofícios endereçados via correio e outros, a fim de confirmação de que o contratado esteja ciente, e possa apresentar seus contraditórios ou reparar a falhas.

**15.5.3.** Persistindo as irregularidades, juntar-se-a todo os documentos para instauração de processo para a Aplicação das penalidades previstas nos incisos II, III e IV do Item 15.4, realizar-se-á em processo administrativo autuado em volume próprio, sendo assegurado o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei Federal nº 14.133/2021, no Decreto Estadual nº 1.525/2022 e na Instrução Normativa nº 009/2024/GS/SEDUC/MT.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

**17.1.** O contrato poderá ser alterado na forma do art. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 e art. 277 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

**17.2.** 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.

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

**17.4.** Durante a vigência do contrato o contratado poderá solicitar a revisão dos preços para manter o equilíbrio econômico-financeiro obtido na licitação, mediante a comprovação dos fatos previstos no art. 124, II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021.

**17.5.** Os pedidos de revisão dos preços contratados deverão seguir os procedimentos previstos no art. 269 e seguintes do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

**17.6.** Os pedidos de revisão dos preços contratados serão respondidos no prazo máximo de 60 dias.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – EXTINÇÃO DO CONTRATO**

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

**18.2.** O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem (art.106, III da Lei nº 14.133/2021).

**18.3.** A extinção nesta hipótese indicada na última subcláusula ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

**18.4.** O presente termo de contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas no rol do art. 137 da Lei nº 14.133/202, devendo a extinção ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurado o contraditório e ampla defesa e respeitados os procedimentos descritos no Decreto Estadual nº 1.525/2022 e nas demais legislações aplicáveis.

**18.4.1.** Nesta hipótese, aplicam-se também os arts. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

**18.5.** A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

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

**18.6.1.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;



18.6.2. Relaao dos pagamentos j efetuados e ainda devidos;

18.6.3. Indenizaoes e multas.

18.7. O contrato tamb4m poder ser extinto caso se constate que o contratado mant4m v4nculo de natureza t4cnica, comercial, econ4mica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do 4rgo ou entidade contratante ou com agente p4blico que tenha desempenhado funao na licitaao ou atue na fiscalizaao ou na gestao do contrato, ou que deles seja c4njuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, at4 o terceiro grau (art. 14, IV, da Lei n4 14.133/2021).

18.8. A extinao do contrato no configura 4bice para o reconhecimento do desequil4brio econ4mico-financeiro, hip4tese em que ser concedida indenizaao por meio de termo indenizat4rio (art. 131, caput, da Lei n4 14.133/2021).

#### CLUSULA D4CIMA NONA – MODELOS DE GESTAO DO CONTRATO

19.1. O regime de execuao contratual, os modelos de gestao e de execuao, assim como os prazos e condioes de conclusao, entrega, observaao e recebimento do objeto constam no Termo de Contrato.

19.2. O regime de execuao contratual, os modelos de gestao e de execuao esto ainda indicados nas clusulas 5<sup>a</sup>, 6<sup>a</sup> e 7<sup>a</sup>.

#### CLUSULA VIG4SIMA – DIREITO DE PETIAO

20.1. No tocante a recursos, representaoes e pedidos de reconsideraao, dever ser observado o disposto no art. 165 da Lei n4 14.133/2021 e art. 143 do Decreto Estadual n4 1.525/2022.

#### CLUSULA VIG4SIMA PRIMEIRA – DA FRAUDE E ANTICORRUPAO

21.1. Para a execuao deste contrato, nenhuma das partes poder oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta pr4pria quanto por interm4dio de outrem, qualquer pagamento, doaao, compensaao, vantagens financeiras ou benef4cios de qualquer esp4cie, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele no relacionada, o que deve ser observado, ainda, pelos prepostos e colaboradores.

21.2. Consta em anexo do contrato o Termo Anticorrupao (**Anexo**), expresso pelo contratado, declarando formalmente que a conduao de seus neg4cios segue estritamente a legislaao aplicavel, a moral e a 4tica.

#### CLUSULA VIG4SIMA SEGUNDA – NULIDADE DO CONTRATO

22.1. Constatada irregularidade no procedimento licitat4rio ou na execuao contratual, caso no seja poss4vel o saneamento, a decisao sobre a suspensao da execuao ou sobre a declaraao de nulidade do contrato somente ser adotada quando revelar medida de interesse p4blico, com avaliaao, entre outros, dos aspectos descritos no art. 147 da Lei n4 14.133/2021.

22.2. A nulidade no exonera o contratante do dever de indenizar o contratado pelo que houver executado at4 a data em que for declarada ou tornada eficaz, bem como por outros prejuzos regularmente comprovados, desde que no lhe seja imputavel, e ser promovida a responsabilizaao de quem lhe tenha dado causa, nos termos do que estabelece o art. 149 da Lei n4 14.133/2021.

#### CLUSULA VIG4SIMA TERCEIRA – DA PUBLICAAO

23.1. O contratante dever providenciar a publicidade deste contrato e dos seus aditivos no s4tio eletr4nico oficial do 4rgo contratante e no Dirio Oficial do Estado, conforme os art. 296 e 297 do Decreto Estadual n4 1.525/2022.

#### CLUSULA VIG4SIMA QUARTA – MEIOS ALTERNATIVOS DE PREVENAO E RESOLUAO DE CONTROV4RSIAS

24.1. Para dirimir eventuais conflitos entre contratante e contratado, poder ser instada a Cmara Administrativa de Resoluao Consensual de Conflitos envolvendo Aquisioes e Contratos no Estado do Mato Grosso – CONSENSO-MT, criada pelo Decreto n4 1.525/2022 e na forma da Resoluao do Col4gio de Procuradores.

#### CLUSULA VIG4SIMA QUINTA - FORO

25.1. Fica eleito o foro do Munic4pio Alta Floresta do Estado de Mato Grosso, como competente para dirimir quaisquer d4vidas ou quest4oes decorrentes da execuao deste contrato, que no puderem ser compostas pela conciliaao, conforme art. 92, 414, da Lei n4 14.133/2021.

E, por se acharem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento na presena das testemunhas abaixo, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que produza todos os efeitos legais.

xxxx/ MT, xx de xxxx de 202x.

CONTRATANTE:

Escola Estadual [...] - CDCE

CNPJ/MF n4 [...] ]  
Presidente do CDCE[...]

CONTRATADA:

[...]

CNPJ/MF sob n4 [...] ]  
REPRESENTANTE: [...]

TESTEMUNHAS:

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

RG \_\_\_\_\_

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

RG \_\_\_\_\_



Governo do Estado de Mato Grosso / Secretaria de Estado de Educação  
Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica / Secretaria Adjunta de Gestão Regional  
Superintendência de Gestão Regional | Coordenadoria de Alimentação Escolar  
Diretoria Regional de Educação de Alta Floresta / Coordenadoria Administrativa e Financeira – COADM  
CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DRE ALTA FLORESTA  
PREGÃO PRESENCIAL – ANO LETIVO 2025



**ANEXO II DESCRIÇÃO E QUANTITATIVO (ANEXO DO CONTRATO)**

**ANEXO III – RELAÇÃO DAS ESCOLAS E ENDEREÇOS (ANEXO DO CONTRATO)**



## ANEXO V PROCURAÇÃO

Por este instrumento particular de Procuração, a <razão social da empresa>, com sede <endereço completo da matriz>, inscrita no CNPJ/MF sob o nº ..... e Inscrição Estadual nº....., neste ato representada por seu <qualificação(ões) do(s) outorgante(s)>, Sr.(a.)....., portador(a) da Cédula de Identidade nº ..... e CPF nº....., nomeia(m) e constitui(em) seu bastante Procurador o(a) Sr.(a.)....., portador(a) da Cédula de Identidade nº ..... e CPF nº....., quem confere(em) amplos poderes para representar a <razão social da empresa> perante a CNAE/...../MT no que se referir ao Pregão Presencial SRP nº 013/2024, com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases da Licitação, inclusive apresentar proposta e declaração de atendimento dos requisitos de habilitação em nome da Outorgante, formular verbalmente novas propostas de preços na(s) etapa(s) de lances, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo, manifestar-se imediata e motivadamente a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, interpor recurso administrativo, assinar a Ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo Pregoeiro, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da Outorgante, inclusive assinar Contratos de Fornecimento e demais compromissos. Apresente procuração é válida até o dia \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_.

Por ser verdade, firmo (amos) a presente, para que se produza os efeitos legais.

Local e data.

\_\_\_\_\_  
Outorgante RG e CPF

*Assinatura com firma reconhecida do(s) outorgante(s) com poderes para este fim, conforme contrato social da empresa.  
A procuração deverá vir acompanhada da documentação pessoal, do outorgado.*



**ANEXO VI  
DECLARAÇÕES**

À CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE \_\_\_\_\_/MT.

Ref.: Pregão Presencial Registro de Preços nº 013/2024.

(Nome da Empresa) \_\_\_\_\_, CNPJ N° \_\_\_\_\_, sediada na Rua \_\_\_\_\_, n° \_\_\_\_\_, bairro, \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_ Município, por seu representante legal abaixo assinado, em cumprimento ao solicitado no Edital de PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 013/2024, DECLARA, sob as penas da lei, que:

- . Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação; bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no presente edital (item 11.5.4.1);
- . Atende à reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991 (item 11.5.4.2);
- . 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 entrega das propostas (item 11.5.4.3);
- . Não possui em seu quadro de pessoal e societário, servidor público do Poder Executivo Estadual exercendo funções de gerência ou administração, conforme art. 1º, inciso X da Lei Complementar Estadual nº 04/1990, ou servidor do contratante em qualquer função, nos termos do art. 9º, § 1º da Lei nº 14.133/2021 (item 11.5.4.4);
- . Não há sanções vigentes que legalmente proíbam a participante de licitar e/ou contratar com o contratante (Item 11.5.4.5);
- . Não possui em seu quadro de pessoal, conforme o art. 68, VI da Lei nº 14.133/2021, empregado (s) com menos de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal (item 11.5.4.6);
- . Não possui, em sua cadeia produtiva, 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, bem como no art. 14, inciso VI da Lei nº 14.133/2021 (item 11.5.4.7).

Local e Data.

\_\_\_\_\_  
(Razão social da empresa e assinatura do responsável legal)  
Carimbo / Assinatura /N.º CPF

*Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) ou procurador devidamente habilitado.*



## ANEXO VII

### DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE ATRIBUIÇÃO DE ME ou EPP

À CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DRE ALTA FLORESTA/MT

(Lei Complementar Federal nº 123, de 14/12/2006)

Solicitamos na condição de MICROEMPRESA/EMPRESA DE PEQUENO PORTE, que na participação no PREGÃO Nº 013/2024, seja dado o tratamento diferenciado concedido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar Federal nº 123, de 14/12/2006.

Declaramos que não existe qualquer impedimento entre os previstos nos incisos do § 4º do artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123, de 14/12/2006.

Como prova da referida condição, apresentamos o seguinte documento anexo (assinalar o documento que apresentou junto com o requerimento):

( ) Comprovante de opção pelo SIMPLES obtido no sítio da Secretaria da Receita Federal;

( ) CERTIDÃO emitida pela Junta Comercial, na forma do art. 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007 do Departamento Nacional do Registro do Comércio.

Declaramos que no ano-calendário de realização desta licitação, os valores somados dos contratos celebrados com a Administração Pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do art. 4º, § 2º da Lei nº 14.133/2021.

Local e data.

\_\_\_\_\_  
(Razão social da empresa e assinatura do responsável legal)  
Carimbo / Assinatura / N.º CPF

*Obs.: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa e assinada pelo (s)seu(s) representante(s) legal(is) ou procurador devidamente habilitado*



## ANEXO VIII

### RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura entre a CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DRE ALTA FLORESTA/MT e essa empresa, solicitamos que Vossa Senhoria preencha o recibo de entrega de edital abaixo e remeta-o à Câmara de Negócios – DRE Alta Floresta/MT, através do fax nº (\_\_) \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ ou e-mail: \_\_\_\_\_.

O não envio deste recibo exime a Câmara de Negócios da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ nº: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_ WhatsApp: \_\_\_\_\_

Representante Legal: \_\_\_\_\_

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

Retiramos nesta data, na sede da CNAE/DRE-ALTA FLORESTA da cidade de ALTA FLORESTA/MT situada à Perimetral Dep. Rogério Silva, nº 2680, Setor D, final da rua D, Alta Floresta/MT, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Outra forma de aquisição/retirada do edital \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_/MT, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Razão social da empresa e assinatura do responsável legal)  
Carimbo / Assinatura



## ANEXO IX

### CARTA DE CREDENCIAMENTO À CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DRE ALTA FLORESTA/MT

Ref.: Pregão Presencial SRP nº 013/2024.

(Nome da empresa) \_\_\_\_\_, CNPJ n. \_\_\_\_\_, sediada (endereço completo), **CRENCIA** o Sr.(a) \_\_\_\_\_ Nome da pessoa, CPF nº \_\_\_\_\_, endereço completo \_\_\_\_\_, para representá-la no Procedimento Licitatório do PREGÃO PRESENCIAL SRP nº 013/2024, com amplos poderes, podendo para tanto apresentar os documentos referentes ao procedimento licitatório em referência, assinar, prestar esclarecimentos, satisfazer exigências, impugnar documentos, interpor recursos, transigir, desistir, receber notificações e intimações, concordar e discordar de atos e decisões do Pregoeiro e da Câmara de Negócios da Alimentação Escolar de \_\_\_\_\_/MT, enfim, praticar todos os demais atos que se fizerem necessários no decorrer do certame.

\_\_\_\_\_/MT, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
(Razão social da empresa e assinatura do responsável legal)  
Carimbo / Assinatura



Governo do Estado de Mato Grosso / Secretaria de Estado de Educação  
Secretaria Adjunta de Administração Sistêmica / Secretaria Adjunta de Gestão Regional  
Superintendência de Gestão Regional | Coordenadoria de Alimentação Escolar  
Diretoria Regional de Educação de Alta Floresta / Coordenadoria Administrativa e Financeira – COADM  
CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DRE ALTA FLORESTA  
PREGÃO PRESENCIAL – ANO LETIVO 2025



## ANEXO X

### RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES CONTEMPLADAS

Unidade Escolar/ Salas Anexas	CNPJ	Endereço	Telefone
EE PROFª NEIDE ENARA SIMA	18.022.027/0001-40	Rua Reinoldo Kaufmann, nº 29, bairro São Lucas	(66) 3597-1341



ANEXO XI

RESULTADO DO PREGÃO PRESENCIAL SRP N.º \_\_\_\_/2024

A CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE \_\_\_\_\_, torna público para conhecimento dos interessados o Resultado do Certame Licitatório do Pregão Presencial SRP de n.º \_\_\_\_/2024, cujo objeto é Aquisição de Gêneros Alimentícios, para atendimento dos alunos matriculados nas Unidades Escolares da Rede Pública Estadual no Município de \_\_\_\_/MT, em observância, ao FNDE/PNAE, nos termos do Edital, são declarando vencedor (es) :

Produto	Marca	Fornecedor/ CNPJ	Unidade Medida	Quant.	Valor Unitário R\$	Valor Total
VALOR TOTAL DO PREGÃO R\$ _____ (Valor por extenso)						

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024

\_\_\_\_\_  
Pregoeiro Oficial



## ANEXO XII

### TERMO DE REFER4NCIA N 019/2024/SAGR/SEDUC Lei n. 14.133/2021

Processo Administrativo n SEDUC-PRO-2024/125840

Termo de Refer4ncia n 019/2024/SAGR/SEDUC

rgo: Secretaria de Estado de Educaao de Mato Grosso

Nmero da Unidade Oramentria: 14101

Unidade Administrativa Demandante: Secretaria Adjunta de Gestao Regional

Estudo T4cnico Preliminar n 019/2024/SAGR/SEDUC-MT

#### 1. CONDIOES GERAIS DA CONTRATAAO

1.1. Este documento trata-se de Minuta de Termo de Refer4ncia – TR, para pretensa aquisiao de g4neros aliment4cios destinada  oferta da Alimentaao Escolar aos Alunos da Rede Estadual de Educaao, no ano letivo de 2025, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentaao Escolar - PNAE, de acordo com as especificaoes t4cnicas constantes neste TR, que ser realizada atrav4s de Pregao Presencial com Sistema de Registro de Preos, nos termos previstos na Lei 14.133/21, normatizada pelo Decreto n. 1.525/2022, Portaria n. 180/2015/GS/SEDUC/MT (dispoes sobre Fiscal e Gestor de Contratos), Decreto n. 11.462/2023, Lei Federal n. 11.947, de 16.6.09 conhecida como a Lei de Alimentaao Escolar), no mbito do programa Nacional de Alimentaao Escolar – PNAE regimentado pela Resoluao CD/FNDE n 06/2020 (que dispoes normas especificas para a execuao do Programa Nacional da Alimentaao Escolar para Estados, Distrito Federal, Munic4pios) e demais legislaoes correlatas.

1.2. Os g4neros aliment4cios a serem adquiridos e suas quantidades, devero atender s especificaoes t4cnicas definidas neste Termo de Refer4ncia, em seu Anexo I. Resoluao CD/FNDE n 06, de 08 de maio de 2020 e demais legislaoes correlatas.

1.3. Especificaoes T4cnicas Dos G4neros Aliment4cios:

#### ESPECIFICAOES T4CNICAS DOS G4NEROS ALIMENT4CIOS

ITEM	ESPECIFICAAO T4CNICA	UNID. DE MEDIDA	QTD ESTIMADA
1.	<b>ABACAXI P4ROLA</b> , p4rola, inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridoes, no se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consist4ncia firme, cascas intactas, de forma que no deixem exposta a polpa, em grau de maturacao adequado para consumo, no se apresentar excessivamente maduro ou passado. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente.	Quilograma	424
2.	<b>ABOBORA CABOTIA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridoes, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consist4ncia firme, cascas intactas, de forma que no deixem exposta a polpa, em grau de maturacao adequado para consumo, no se apresentar excessivamente madura ou passada. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Acondicionado em saco plastico atoxico, transparente e resistente.	Quilograma	150
3.	<b>ABOBORA PAULISTA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridoes, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consist4ncia firme, cascas intactas, de forma que no deixem exposta a polpa, em grau de maturacao adequado para consumo, no se apresentar excessivamente madura ou passada. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Acondicionado em saco plastico atoxico, transparente e resistente.	Quilograma	194
4.	<b>AAIFRAO</b> , torrado, em po fino e homog4neo, com aspecto, cor, cheiro e sabor proprios, isenta de impurezas e umidade. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Acondicionado em embalagem de polietileno de 30g, 4ntegro, atoxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo os dados de identificaao do fabricante, data de fabricaao, data de validade e quantidade do produto. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 30g	177
5.	<b>ACELGA</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridoes, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Acondicionado em saco plastico atoxico, transparente e resistente.	Quilograma	132
6.	<b>AUCAR CRISTAL</b> , branco, sacarose obtido da cana-de aucar, granulado, cor e odor caracter4sticos, sem fermentaao, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais terrosos. Livre de umidade e fragmentos estranhos. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Acondicionado em embalagem plastica transparente atoxica de 2kg. Devidamente	Unidade de 2 Kg	232



	lacrada, contendo externamente os dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricaao, validade e quantidade do produto. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.		
7.	<b>ADOANTE L4QUIDO SUCRALOSE</b> , diet4tico l4quido, a base de sucralose. <b>NO CONT4M GL4TEN</b> . As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. A embalagem devera conter externamente os dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 100 ml. Validade m4nima de 1 ano a contar da data de entrega.	Unidade de 100 ml	10
8.	<b>AGRIAO</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podrid4es, no se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Acondicionado em saco plastico at4xico, transparente e resistente.	Quilograma	132
9.	<b>ALFACE CRESPA</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podrid4es, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Acondicionado em saco plastico at4xico, transparente e resistente.	Quilograma	609
10.	<b>ALHO BRANCO</b> , inteiro, livre de sujidades, consist4ncia firme, isento de pragas, em grau de maturaao adequado para consumo, no se apresentar excessivamente maduro ou passado. Isento de odores estranhos, isento de danos profundos e deformidades, isento de podrid4es, no se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Acondicionado em saco plastico at4xico, transparente e resistente.	Quilograma	307
11.	<b>ALMEIRAO</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podrid4es, no se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Acondicionado em saco plastico at4xico, transparente e resistente.	Quilograma	238
12.	<b>AMIDO DE MILHO</b> , amilceo extra4do do milho, p4 branco fino e de fcil escoamento, isento de sujidades e no deve estar empedrado. Fabricado a partir de mat4rias primas sas e limpas, isentas de mat4rias terrosas e parasitas, no podendo estar 4mido, fermentado ou ranoso. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Embalagem primria de polietileno at4xico e secundria de caixa de papelo resistente, contendo externamente os dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 200g. Validade m4nima de 12 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 200g	5
13.	<b>ARROZ BRANCO</b> , agulhinha, tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, isento de impurezas e mat4rias estranhas. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Embalagem de polietileno at4xico, transparente e resistente que garanta a integridade do produto at4 o momento do consumo, limpa e no violada, contendo externamente os dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 5kg. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 5 Kg	1.026
14.	<b>ARROZ INTEGRAL</b> , subgrupo integral, classe longo fino, tipo 1, isento de impurezas e mat4rias estranhas. Embalagem de polietileno, embalagem de polietileno at4xico, transparente e resistente que garantam a integridade do produto at4 o momento do consumo, limpos e no violados. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. A embalagem devera conter externamente os dados de identificaao, proced4ncia, informaoes nutricionais, n4mero de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1 kg	41
15.	<b>BANANA DA TERRA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podrid4es, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consist4ncia firme, cascas intactas, de forma que no deixem exposta a polpa, em grau de maturaao adequado para consumo, no se apresentar excessivamente madura ou passada. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Acondicionado em saco plastico at4xico, transparente e resistente.	Quilograma	265
16.	<b>BANANA NANICA</b> , nanica inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podrid4es, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consist4ncia firme, cascas intactas, de forma que no deixem exposta a polpa, em grau de maturaao adequado para consumo, no se apresentar excessivamente madura ou passada. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Acondicionado em saco plastico at4xico, transparente e resistente.	Quilograma	1.060



17.	<b>BATATA DOCE</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consist4ncia firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podrid4es, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionada em saco plstico at4xico, transparente e resistente.	Quilograma	212
18.	<b>BATATA INGLESA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consist4ncia firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podrid4es, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionada em saco plstico at4xico, transparente e resistente.	Quilograma	689
19.	<b>BEBIDA LCTEA FERMENTADA SABOR COCO</b> , pasteurizado, podendo ser integral ou no, e/ou leite reconstitu4do, soro de leite, auar, preparado de coco, aroma id4ntico ao natural de coco, estabilizante, conservante (sorbato de potssio), acidulante cido c4trico, fermento lcteo. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Embalagem de polietileno at4xico, resistente de 850g, sendo entregue sob refrigerao, sendo descrito na embalagem os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade m4nima de 3 meses a contar da data de entrega na unidade requisitada.	Unidade de 850g	250
20.	<b>BEBIDA LCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO</b> , pasteurizado, podendo ser integral ou no, e/ou leite reconstitu4do, soro de leite, auar, preparado de morango <b>sem corante artificial, corante natural</b> , conservante (sorbato de potssio), espessante e fermento lcteo. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Embalagem de polietileno at4xico, resistente de 850g, sendo entregue sob refrigerao, sendo descrito na embalagem os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade m4nima de 3 meses a contar da data de entrega na unidade requisitada.	Unidade de 850g	375
21.	<b>BETERRABA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consist4ncia firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podrid4es, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionada em saco plstico at4xico, transparente e resistente.	Quilograma	106
22.	<b>BOLACHA/BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA</b> , sem recheio, composio bsica de farinha de trigo enriquecida com ferro e cido f4lico, gordura ou 4leo vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislao, <b>sem gorduras trans</b> . Apar4ncia: massa bem assada, sem cobertura, com cor, cheiro e sabor pr4prios, sem estar murcho. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Embalagem dupla, de 350g, contendo externamente os dados de identificao, proced4ncia, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de validade e de fabricao e quantidade do produto, feita de polietileno at4xico, resistente e transparente. A embalagem secundria deve ser em caixa de papelo limpa, 4ntegra e resistente. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 350g	200
23.	<b>BOLACHA/BISCOITO SALGADO GUA E SAL</b> , composio bsica de farinha de trigo enriquecida com ferro e cido f4lico, gordura ou 4leo vegetal, <b>sem gorduras trans</b> . Apar4ncia: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, com cor, cheiro e sabor pr4prios, sem estar murcho. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Embalagem dupla, de 350g, contendo externamente os dados de identificao, proced4ncia, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de validade e de fabricao e quantidade do produto, feita de polietileno at4xico, resistente e transparente. A embalagem secundria deve ser em caixa de papelo limpa, 4ntegra e resistente. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 350g	450
24.	<b>CACAU EM P4 SOL4VEL 100% CACAU</b> , podendo ser alcalinizado e conter lecitina de soja. <b>NO CONT4M GL4TEN</b> . As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Embalagem de 200g de polietileno at4xico ou embalagem primria de polietileno at4xico e secundria de caixa de papelo resistente, contendo externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de validade e quantidade do produto. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 200g	133
25.	<b>CAF4 TORRADO E MO4DO</b> , torrado e mo4do, 1 <sup>a</sup> qualidade, tipo tradicional. P4 homog4neo, aroma e sabor caracter4sticos de regular a intenso, isento de gros pretos, verdes ou fermentados. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de	Unidade de 500g	117



	identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 500g, contendo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e data de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.		
26.	<b>CARNE BOVINA ACÉM (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)</b> , congelada, cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, <b>sendo obrigatório</b> constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.	Quilograma	1.685
27.	<b>CARNE BOVINA MÚSCULO (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)</b> , congelada, cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, <b>sendo obrigatório</b> constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.	Quilograma	1.228
28.	<b>CARNE BOVINA PALETA (ISCAS OU CUBOS)</b> , bovina paleta, congelada, cor própria, limpa sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, <b>sendo obrigatório</b> constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.	Quilograma	828
29.	<b>CARNE SUÍNA FILÉ MIGNON</b> , sem osso, sem pele, congelada, cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, peça inteira. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, <b>sendo obrigatório</b> constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.	Quilograma	376
30.	<b>CARNE SUÍNA LOMBO</b> , sem osso, sem pele, congelada, cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, em cubos ou peça inteira. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, <b>sendo obrigatório</b> constar na embalagem, nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.	Quilograma	476
31.	<b>CARNE SUÍNA PALETA</b> , sem osso, sem pele, congelada cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, em cubos ou peça inteira. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.	Quilograma	876
32.	<b>CEBOLA BRANCA</b> , livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades,	Quilograma	1.056



	isenta de podrides, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionada em saco plstico atxico, transparente e resistente.		
33.	<b>CEBOLINHA</b> , verde, com folhas inteiras, livre de sujidades, isenta de pragas, odores estranhos, danos profundos, podrides e amarelados, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionada em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	103
34.	<b>CENOURA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consist4ncia firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podrides, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionada em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	609
35.	<b>CH MATE</b> , erva mate, queimado ou tostado, composto de folhas e talos de erva mate, isento de sujidade e mat4rias estranhas. Embalagem primria de polietileno atxico e secundria de caixa de papelo resistente. A embalagem dever conter externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, nmero de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 250g. Validade mnima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 250g	127
36.	<b>COENTRO</b> , com talos e folhas inteiros, livre de sujidades, isento de pragas, odores estranhos, danos profundos, podrides e amarelados, no se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	16
37.	<b>COLORAU</b> , corante, natural de urucum com aspecto, cor e cheiro prprio, podendo conter fub de milho e leo de soja. As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco de polietileno, ntegro, atxico, resistente, embalagem de 80g. contendo externamente os dados de identificao do fabricante, data de validade e quantidade do produto. Validade mnima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 30g	1.060
38.	<b>COUVE</b> , manteiga com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podrides e amarelados, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionada em saco plstico atxico, transparente e resistente.	Quilograma	636
39.	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> , de tomate, sem pele e sem semente, composto por tomate podendo conter aar e sal. Deve apresentar cor, sabor, odor caracterstico e consist4ncia pastosa. As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. A embalagem dever conter externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, nmero de lote, data de fabricao, data de validade, quantidade do produto. Sach4 300g, acondicionado secundariamente em caixa de papelo limpa, ntegra, resistente, reforada e lacrada. Validade mnima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 300g	442
40.	<b>FARINHA DE ARROZ</b> , de arroz obtida pela moagem do gro de arroz. <b>NO CONT4M GLTEN</b> . A embalagem dever conter externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, nmero de lote, data de fabricao, data de validade, quantidade do produto. No cont4m glten. As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Embalagem de polietileno atxico de 1 Kg, resistente, podendo ser transparente ou no. Validade mnima de 10 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1Kg	7
41.	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> , do tipo branca ou amarela, torrada, grupo seco, subgrupo m4dia, classe branca, isenta de mat4ria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. As caractersticas devero atender aos requisitos mnimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Embalagem de polietileno atxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 1Kg, contendo externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, nmero de lote, data de fabricao, data de validade, quantidade do produto. Validade mnima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1Kg	159
42.	<b>FARINHA DE TRIGO</b> , tipo 1, enriquecida com ferro e cido f4lico (Vitamina B9). Com aus4ncia de umidade, isento de sujidade, parasitas e larvas. As caractersticas de qualidade e identidade do produto devero estar de acordo com a legislao vigente. Embalagem de papel kraft branco/cores de 1 kg, contendo externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, nmero de lote, data de fabricao,	Unidade de 1Kg	297



	data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.		
43.	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> , fina, com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco, isento de sujidade, parasitas e larvas. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de papel kraft branco/cores de 1 kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1Kg	9
44.	<b>FEIJÃO</b> , Grupo I Feijão comum, classe cores, <b>Tipo 1</b> , novo, grãos inteiros, tamanho e formatos naturais, maduros, aspecto brilhoso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos e insetos, limpos e secos. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg, apresentando vedação adequada, contendo externamente os dados de identificação, do fabricante, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1Kg	1.298
45.	<b>FEIJÃO PRETO</b> , Grupo I Feijão comum, classe cores, <b>Tipo 1</b> , grãos inteiros, tamanho e formatos naturais, maduros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos e insetos, limpos e secos. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg, apresentando vedação adequada, contendo externamente os dados de identificação, do fabricante, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1Kg	212
46.	<b>FERMENTO QUÍMICO</b> , químico composto por amido de milho, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcio e regulador de acidez: carbonato de cálcio. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica ou metálica com boa vedação, de 100g, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 100g	109
47.	<b>FILÉ DE PEITO FRANGO</b> , de peito de frango, sem pele, sem osso, congelado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo externamente o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM.	Unidade de 1Kg	6.167
48.	<b>GELÉIA DE MORANGO DIET (ZERO AÇÚCAR)</b> , de morango obtida pela cocção de morango inteiro ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, <b>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</b> , água, pectina e ácido cítrico frutas, isenta de parasitos, detritos, animais ou vegetais ou de fermentação. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN</b> . As características de qualidade e identidade do produto deverão estar conforme legislação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polipropileno ou vidro de 230g podendo ser do tipo geleia, pasta ou cremoso. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 230g	3
49.	<b>INHAME</b> , in natura, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas, fungos, isento de podridões e amarelados, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	185
50.	<b>IOGURTE DIET SABOR MORANGO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</b> , leite desnatado pasteurizado, soro de leite, preparado de fruta, pode conter pedaços de frutas. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 170g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no SIM, SISE ou SIF. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.	Unidade de 170g	42
51.	<b>IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR MORANGO</b> , resfriado, iogurte sabor morango 0% lactose. Iogurte parcialmente desnatado com polpa de fruta para dietas com restrição de lactose. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo	Unidade de 170g	30



	com a legislação vigente. Embalagem plástica de 170g e deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.		
52.	<b>LARANJA PÊRA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, intacto ou tipo rede.	Quilograma	2.810
53.	<b>LEITE UHT DESNATADO</b> , desnatado e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem tetra Pack de 1 litro, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1 Litro	23
54.	<b>LEITE UHT INTEGRAL</b> , integral, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem tetra Pack de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1 Litro	1.802
55.	<b>LEITE UHT ZERO LACTOSE</b> , leite de vaca semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio, <b>SEM LACTOSE</b> . As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1 Litro	21
56.	<b>LIMÃO TAHITI</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	138
57.	<b>LOURO</b> , folhas de louro desidratadas, de primeira qualidade, inteiras. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 5g.	Unidade de 5g	636
58.	<b>MAÇÃ FUJI</b> , nacional, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	424
59.	<b>MACARRÃO ESPAGUETE</b> , feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e <b>corantes naturais</b> urucum e cúrcuma (açafrão), pode conter ovos. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 500g	272
60.	<b>MACARRÃO DE ARROZ</b> , de arroz, proveniente de arroz, sem mistura de outros tipos de macarrão, corante natural e emulsificante. <b>Não contém glúten</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 500g	12



61.	<b>MACARRÃO INTEGRAL</b> , feito com sêmola de trigo durum, e farelo de trigo, monoclordrato de L-lisina. As massas ao serem postas na água não deverão turv-las antes da cocao, não podendo estar fermentadas ou ranosas. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislaao vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificaao, procedência, informaoes nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricaao, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 500g	12
62.	<b>MACARRÃO PARAFUSO</b> , feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma (aafro), pode conter ovos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificaao, procedência, informaoes nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricaao, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 500g	1.000
63.	<b>MAMÃO FORMOSA</b> , livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturaao adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	689
64.	<b>MANDIOCA</b> , in natura, branca ou amarela, inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	74
65.	<b>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA</b> , livre de sujidades, insetos, larvas e fungos, isenta de podridões e consistência firme. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, data de fabricaao, data de validade e quantidade.	Quilograma	350
66.	<b>MANTEIGA PURA COM SAL</b> , obtida do creme de leite, adicionado de cloreto de sódio e corante natural, <b>SEM ADITIVOS QUÍMICOS</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Embalagem plástica de 500g, atxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, contendo externamente os dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, número de lote, data de fabricaao, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 500g	466
67.	<b>MANTEIGA SEM LACTOSE</b> , obtida do creme de leite ou creme de soro, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. Embalagem plástica de 200g, atxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, contendo externamente os dados de identificaao do fabricante, informaoes nutricionais, número de lote, data de fabricaao, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 200g	10
68.	<b>MASSA PARA LASANHA</b> , de sêmola de trigo, pré-cozida/direto ao forno, enriquecida com ferro e ácido fólico, pode conter ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. As massas não podem estar fermentadas ou ranosas. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificaao, procedência, informaoes nutricionais, número de lote, data de fabricaao, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	Unidade de 500g	318
69.	<b>MASSA PARA TAPIOCA</b> , feita de amido de mandioca, farinha obtida através da transformaao parcial da fécula de mandioca em goma. <b>NÃO CONTM GLÚTEN</b> , não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo). As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislaao vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificaao, procedência, informaoes nutricionais, número de lote, data de fabricaao, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de	Unidade de 500g	16



	polietileno at4xico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 500g. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega		
70.	<b>MELANCIA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podrid4es, no se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consist4ncia firme, cascas intactas, de forma que no deixem exposta a polpa, em grau de maturaao adequado para consumo, no se apresentar excessivamente madura ou passada. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco plstico at4xico, transparente e resistente.	Quilograma	530
71.	<b>MELO</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podrid4es, no se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consist4ncia firme, cascas intactas, de forma que no deixem exposta a polpa, em grau de maturaao adequado para consumo, no se apresentar excessivamente maduro ou passado. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Acondicionado em saco plstico at4xico, transparente e resistente.	Quilograma	371
72.	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b> , inteiro, pode conter gua e sal. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. A embalagem primria em sach4 de <b>170g drenado</b> , deve conter externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricaao, data de validade e quantidade do produto sendo a secundria de caixa de papelo e resistente. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 170g drenado	204
73.	<b>LEO DE CANOLA</b> , obtido da extrao da semente da flor de canola. L4quido viscoso refinado, fabricado a partir de mat4rias primas de boa qualidade e limpas. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. A embalagem dever conter externamente os dados de identificao, proced4ncia, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricaao, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 900ml. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 900ml	4
74.	<b>LEO DE MILHO</b> , refinado, l4quido viscoso refinado, fabricado a partir de mat4rias primas de boa qualidade e limpas. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. A embalagem dever conter externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricaao, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 900ml. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 900ml	4
75.	<b>LEO DE SOJA</b> , refinado, pode conter antioxidantes. L4quido viscoso refinado, fabricado a partir de mat4rias primas de boa qualidade e limpas. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. A embalagem dever conter externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de fabricaao, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 900ml. Validade m4nima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 900ml	294
76.	<b>OVO DE GALINHA TIPO A</b> , branco ou de cor, classe A casca limpa, 4ntegra, sem rachaduras, sem manchas ou deformaes e acondicionados em bandeja de papelo forte, inodoros e secos, em caixinhas ou divis4rias celulares. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. A embalagem dever conter externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM.	D4zia	119
77.	<b>PO CARECA</b> , sal, auar, leo, casca de cor dourada, miolo macio, levemente adocicado e tamanho uniforme, cada unidade dever ter em m4dia 50g. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. Embalagem de polietileno at4xico, resistente, transparente.	Quilograma	265
78.	<b>PO DE FORMA INTEGRAL</b> , farinha de trigo integral enriquecida com ferro e cido f4lico, gua, auar, fibra de trigo, fermento biol4gico, amido de milho, cido asc4rbico. O produto deve conter, no m4nimo, 30% de ingredientes integrais. As caracter4sticas devero atender aos requisitos m4nimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislao vigente. A embalagem dever conter externamente os dados de identificao do fabricante, informaes nutricionais, n4mero de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno at4xico, resistente, transparente, de 450g.	Unidade de 450g	36
79.	<b>PO DOCE</b> , farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biol4gico, pode conter ovos, leo e/ou margarina, sal, auar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado, cada unidade dever ter em m4dia 50g. As	Quilograma	212



	características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente.		
80.	<b>PÃO FRANCÊS</b> , farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme, cada unidade deverá ter em média 50g. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente.	Quilograma	1.166
81.	<b>PÃO MANDI</b> , farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme, cada unidade deverá ter em média 50g. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente.	Quilograma	212
82.	<b>PEIXE PINTADO FILÉ ESPALMADO</b> , de água doce, <b>pintado</b> , eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM.	Quilograma	250
83.	<b>PEIXE TILÁPIA FILÉ ESPALMADO</b> , peixe de água doce, <b>tilápia</b> , eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM.	Quilograma	901
84.	<b>PEPINO</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isento de odores estranhos e deformidades, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	106
85.	<b>PIMENTA DE CHEIRO</b> , de cheiro inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, isenta de odores estranhos, isenta de danos profundos e podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	48
86.	<b>PIMENTÃO VERDE</b> , verde, inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isento de odores estranhos e deformidades, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	40
87.	<b>POLPA DE ACEROLA</b> , de acerola SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Quilograma	59
88.	<b>POLPA DE GOIABA</b> , polpa integral de goiaba SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Quilograma	50
89.	<b>POLPA DE MARACUJÁ</b> , integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de	Quilograma	50



	polietileno atóxico, resistente, transparente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.		
90.	<b>QUEIJO MUSSARELA (fatiado)</b> , obtido através do leite de vaca pasteurizado integral, contendo estabilizante, conservador, fermento lácteo e coagulante. Cor branco creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado, livre de sujidades e contaminantes. <b>Produto entregue fatiado</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	Quilograma	238
91.	<b>REPOLHO BRANCO/VERDE</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos, apresentando desenvolvimento completo, isento de odores estranhos e deformidades, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	636
92.	<b>REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE</b> , produzido com creme de leite, massa coalhada, enzima lactase, antiemectante, estabilizantes e conservador. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 180g. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 180g	3
93.	<b>RÚCULA</b> , folhas inteiras, com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	625
94.	<b>SAL</b> , refinado e iodado, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e o armazenamento. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica, termossoldada, atóxica e transparente de 1kg, sem violação. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 1Kg	109
95.	<b>SALSA</b> , com talos e folhas inteiros, livre de sujidades, isenta de pragas, odores estranhos, danos profundos, podridões e amarelados, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	98
96.	<b>TOMATE SALADA</b> , inteiros, sem ferimentos ou defeitos, livre de sujidades, insetos, larvas ou fungos, isento de odores estranhos, consistência firme, a pele deve estar intacta, de forma que não deixem expostas as polpas, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	556
97.	<b>VAGEM</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões e amarelados, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	106
98.	<b>VINAGRE DE ÁLCOOL</b> , fermentado acético de álcool, água e conservador. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 750ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade de 750 ml	27
99.	<b>VINAGRE DE VINHO BRANCO</b> , fermentado acético de vinho branco, água e conservador. Padronizado e pasteurizado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	Unidade de 750 ml	15



	informaoes nutricionais, número de lote, data de fabricaao, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 750ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.		
--	---	--	--

1.4. O custo estimado total da contrataao  de R\$ XXX.XXX,XX ( cada Coordenadoria Administrativa e Financeira – COADM, deverá inserir o valor da sua m4dia de preos). Os custos estimados foram determinados por oramentos e sua composiao de preos deverá ser realizadas na forma do art. 28 da Resoluao 06/2020 e juntada a este processo administrativo. 1.5. Quando a pesquisa de preos pertencer  municípios que não possuem suporte tecnológico as pesquisas de preos poderão ser realizadas em com4rcios locais ou em casos de municípios menores e de difícil acesso, em com4rcios vizinhos mais próximo ao município em que será realizada a licitaao, a fim de que os preos estimados fiquem adequados a realidade ftica do local, ficando assim justificado a impossibilidade da utilizaao das ferramentas disposta do art. 28 da Resoluao FNDE 06/2020.

1.6. O valor de parâmetro encontrado será a m4dia dos valores da cesta de preos (pesquisa de preos), onde cada COADM atrav4s da Câmara de Negócios da Alimentaao Escolar - CNAE deverá realizar os oramentos nos municípios em que ocorrerão os certames, dentro das condioes prevista no Itens 1.4. e 1.5. Os preos m4dios não serão disponibilizados para os fornecedores.

1.7. A presente contrataao decorre de prestaao dos servios de forma contínua, sem dedicaao de mão de obra exclusiva.

1.8. A Categoria de despesa do objeto a ser contratado enquadra-se em Despesa de Custeio.

## 2. VIGÊNCIA DA CONTRATAAO

2.1. O servio a ser contratado  contínuo conforme conclusão do Estudo T4cnico Preliminar n 019/2024

2.2. O prazo de vigência desta contrataao  de **12 (doze) meses**, contados da assinatura do contrato, atendidos os requisitos descritos no art. 106 da Lei n 14.133/21 e no art. 289 e seguintes do Decreto Estadual n 1.525/22.

2.3. O contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, até o limite de 10 (dez) anos, desde que a autoridade competente ateste que as condioes, quantitativos e os preos permanecem vantajosos para a Administraao, sendo permitida a negociaao com o contratado ou a extinao contratual sem ônus para qualquer das partes nesse caso.

2.4. A vantagem econômica na continuidade do contrato deverá ser avaliada a cada 12 (doze) meses, a ser realizada na forma do Decreto Estadual n 1.525/2022, a qual deve obedecer a periodicidade mínima fixada no art. 289,  1, do Decreto Estadual n 1.525/2022.

2.5. No início de cada exercício financeiro deve ser demonstrada a vantajosidade t4cnica e operacional em sua manutenao, por meio de atestos do fiscal do contrato acerca da regularidade da execuao contratual e do gestor do contrato acerca da manutenao da necessidade e atualidade das especificaoes do objeto para atendimento à demanda pública.

2.6. A(s) prorrogaao(es) do(s) prazo(s) de vigência do contrato deve(m) ser instrumentalizada(s) atrav4s de aditivo contratual, respeitadas as condioes previstas nos artigos 289, 290 e 293 do Decreto Estadual n 1.525/2022.

2.7. Havendo durante a execuao do contrato necessidade de aditivo ou supressão contratual de valores ou quantidades, ou outro fato superveniente os trâmites a serem percorridos seguirão o disposto no DECRETO n 1.525/22, Art. 279 e seus incisos.

## 3. FUNDAMENTAAO E DESCRIAO DA NECESSIDADE DA CONTRATAAO

3.1. A aquisiao de G4neros Alimentícios está fundamentada pela Resoluao CD/FNDE n 06/2020 que normatiza a execuao do PNAE.

3.2. A alimentaao adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaraao Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econmicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável  realizaao dos direitos consagrados na Constituiao Federal Brasileira, razão pela qual o poder público deve adotar as políticas e aoes necessárias para promover e garantir a segurana alimentar e nutricional da populaao, como disposto na Lei n 11.346, de 15 de setembro de 2006, que criou o Sistema Nacional de Segurana Alimentar e Nutricional (SISAN).

3.3. O Programa Nacional de Alimentaao Escolar – PNAE  tamb4m uma dessas políticas, coordenado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educaao – FNDE, autarquia vinculada ao Minist4rio da Educaao – MEC, que por sua vez  responsável pela transferência de recursos financeiros ao programa. O PNAE tem caráter suplementar. Os recursos financeiros prov4m do Tesouro Nacional e estão assegurados no Oramento da União.

3.4. O FNDE realiza transferência financeira às Entidades Executoras (EEx), em contas correntes específicas, abertas pelo próprio FNDE, sem necessidade de celebraao de conv4nios, ajustes, acordos, contratos ou qualquer outro instrumento. As Entidades Executoras (Estados, Distrito Federal e Municípios) são responsáveis pela execuao do Programa, inclusive pela utilizaao e complementaao dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE.

3.5. É de responsabilidade das EEx garantir a oferta da alimentaao escolar aos estudantes matriculados na educaao básica da rede pública de seu sistema de ensino. Esta aao do Poder Público para a alimentaao nas escolas tem como marco regulatório a Lei Federal n.11.947, de 16 de junho de 2009 (Lei da Alimentaao Escolar) e a Resoluao CD/FNDE n 06, de 08 de maio de 2020, que consolida toda legislaao dispersa que trata dessa mat4ria, e dispõe sobre o atendimento da alimentaao escolar aos estudantes da educaao básica no âmbito do PNAE.

3.6. Por meio do PNAE, em Mato Grosso, são atendidos aproximadamente 330 (trezentos e trinta mil) estudantes, matriculados em 648



(seiscentos e quarenta e oito) unidades escolares, por meio da oferta diária de refeições, durante no mínimo, 200 (duzentos) dias letivos.

**3.7.** A Coordenadoria de Alimentação Escolar tem a competência de acompanhar as atividades relacionadas à oferta da alimentação, planejar e elaborar os cardápios, definir o per capita dos alimentos e calcular o quantitativo de acordo com a etapa de ensino e o período em que o estudante é atendido na unidade escolar.

**3.8.** Para a determinação da escolha e da descrição dos gêneros alimentícios presentes nos cardápios, são considerados aspectos qualitativos e quantitativos, assim como aspectos nutricionais, hábitos alimentares da clientela, aceitabilidade do alimento, preparações e receitas planejadas nos cardápios, presença ou ausência de aditivos alimentares, aspectos técnicos na fase de pré-preparo, tempo de cocção, ausência ou disponibilidade e utensílios de equipamentos de cozinha, dentre outros, considerando a viabilidade de produção e comercialização no mercado brasileiro, bem como preço de venda.

**3.9.** Portanto, justifica-se a presente aquisição de gêneros alimentícios, para atender aos estudantes matriculados nas escolas estaduais do Município de Nova Monte Verde/MT, que ofertam o Ensino Fundamental, Médio e Educação de Jovens e Adultos, atendendo aproximadamente 530 estudantes. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos estão previstos nos cardápios da alimentação escolar, elaborados por Nutricionista Responsável Técnica do PNAE/MT, atendendo ao preconizado nas seguintes normas: Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e suas alterações; Índice de Qualidade IQ COSAN (Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional – 2018), utilizado para analisar qualitativamente os cardápios da alimentação escolar no âmbito do PNAE; Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde – 2ª edição, 2014), visando o fornecimento de uma alimentação saudável, variada, composta essencialmente por alimentos in natura ou minimamente processados, isentos de gordura trans, com concentrações adequadas de carboidratos, sódio, lipídios, proteínas, fibras, dentre outros nutrientes que respeitem aos hábitos alimentares locais e que possuam alto valor nutritivo; A RDC n. 331/2019 e Instrução Normativa - IN nº 60/2019, estabelecem os padrões microbiológicos sanitários dos alimentos, e suas atualizações e a RDC n. 14/2014 que dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, de forma que o alimento adquirido atenda às exigências de controle de qualidade.

**3.10.** Os referidos alimentos devem possuir padrão de identidade e qualidade objetivamente definidos, com especificações usuais de mercado, proporcionando aquisições de produtos de maior qualidade.

**3.11.** Finalmente tendo observado as legislações mencionada alhures, evidenciamos a exigência prevista no Decreto n. 1.525/2022 Art. 84, será realizado via Pregão Presencial, tendo em vista a não disponibilidade estrutural, física, tecnológica e de informação, em todos os Municípios pertencentes à Rede, para utilização do Sistema de Aquisição Governamental do estado de Mato Grosso adequado, para realização de pregão na forma eletrônica.

### **3.12. Do Programa Nacional de Alimentação Escolar**

**I-** O PNAE é o mais antigo programa do governo brasileiro na área de alimentação escolar e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), sendo considerado um dos maiores e mais abrangentes do mundo no que se refere ao atendimento universal aos escolares e de garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável.

**II-** Esta política pública, gerenciada pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), autarquia do Ministério da Educação (MEC), atende de forma complementar todos os alunos matriculados na educação básica das escolas públicas, federais, filantrópicas, comunitárias e confessionais do país, segundo os princípios do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da SAN.

**III-** Desta forma, o PNAE, cuja responsabilidade constitucional é compartilhada entre todos os entes federados, envolve um grande número de atores sociais como gestores públicos, professores, diretores de escola, pais de alunos, sociedade civil organizada, nutricionistas, manipuladores de alimentos, agricultores familiares, conselheiros de alimentação escolar entre outros.

**IV-** O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecem na escola.

### **3.13. Participantes Do Programa:**

**I- Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação:** O governo federal cumpre com a responsabilidade de assegurar o direito à alimentação escolar por meio da transferência de recursos financeiros, em caráter complementar, aos Estados, Municípios e Distrito Federal, realizada pelo FNDE, a quem compete efetuar o cálculo dos valores financeiros a serem repassados, responder pelo estabelecimento de normas, acompanhamento, monitoramento, fiscalização e avaliação da execução do PNAE.

**II- Coordenadoria da Alimentação Escolar – SEDUC:** Responsável por implantar o Programa nas escolas que não constarem no Censo Escolar; elaborar cardápios a serem utilizados nas escolas; Planejar, supervisionar, orientar e acompanhar as Diretorias Regionais de Educação (DRE's); Elaborar Instrução Normativa – IN, Minutas de Editais de Pregão Presencial/Eletrônico e Chamada Pública, definir cardápio, quantitativo e especificação técnica do objeto, Termo de Referência, Check List, Cartilha Orientativa e cronograma de formação e capacitação para as DREs e NREs; Analisar os processos de realinhamento/reequilíbrio contratual; Receber os processos de Pregão, Chamada Pública e Adesões à Ata de Registro de Preços.

**III- Entidade Executora (EEx):** Estado, sendo representado pela Secretaria de Estado da Educação de Mato Grosso, como responsável pela execução do PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, pela prestação



de contas do Programa, pela oferta de alimentação nas escolas por, no mínimo 800 horas/aula, distribuídas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados.

**IV- Superintendência de Finanças – SEDUC:** Transferir recursos financeiros aos CDCE's das Escolas Estaduais em até 10 (dez) parcelas, devendo a primeira parcela ser feita no mês de fevereiro, sendo cada repasse respectivo ao período de 20 (vinte) dias letivos ou de acordo com os repasses do FNDE e complementações da SEDUC, observado o prazo previsto junto ao §2º, art. 10º da Resolução CD/FNDE nº 06 de 2020.

**V- Coordenadoria de Convênios e Prestação de Contas – SEDUC:** responsável por analisar os processos de prestação de contas conforme Instrução Normativa 012/2021/GS/SEDUC/MT.

**VI- Unidades Escolares (UEs e os CDCEs):** Utilizar os cardápios disponibilizados pela SEDUC; Firmar o contrato com cada um dos fornecedores habilitados no processo licitatório; Efetuar pagamento dos fornecedores; Acompanhar a execução dos trabalhos dos Profissionais do AAE- Nutrição Escolar, quando do recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos gêneros; Fornecer e exigir que os Profissionais do AAE - Nutrição Escolar, cumpram as normas de procedimentos de trabalho organizadas e padronizadas por nutricionistas da CAE/Seduc; Elaborar e encaminhar à unidade de Prestação de Contas da DRE, da respectiva regional, prestação de contas dos recursos financeiros recebidos; entre outras atribuições.

**VII- Conselho de Alimentação Escolar (CAE):** Responsável por analisar a prestação de contas da EEx e emitir Parecer Conclusivo acerca da execução do Programa; Comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria-Geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE; Fornecer informações e relatórios acerca do PNAE; Realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas e elaboração do Parecer Conclusivo do CAE; Elaborar o Regimento Interno e Plano de Ação do ano e encaminhá-lo à EEx antes do início do ano letivo; entre outras.

**VIII- Diretorias Regionais de Educação (DRE's):** Responsável por, através das Coordenadorias Administrativas Financeiras – COADMs, constituir e acompanhar as Câmaras de Negócios – CNAE, na realização do Pregão Presencial; As DREs são responsáveis ainda por, através da Coordenadoria de Gestão Escolar e Rede - COGERs e COADMs, analisar as prestações de contas dos CDCE's das Escolas Estaduais e a conformidade da execução do PNAE nas aquisições emitindo Parecer Técnico; Monitorar, orientar e avaliar a execução do PNAE nas escolas estaduais; entre outras.

#### 4. DESCRIÇÃO GLOBAL DA SOLUÇÃO

4.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada no Item 7. Do Estudo Técnico Preliminares, parte integrante dos autos do processo

#### 5. FUNDAMENTAÇÃO PARA ESCOLHA DA MODALIDADE LICITATÓRIA

5.1. A modalidade licitatória adotada para a seleção do fornecedor será o PREGÃO, sob a forma PRESENCIAL, pelo Sistema de Registro de Preço, com adoção do critério de julgamento de menor preço por item.

##### 5.1.2 Justificativa Para Realização De Pregão Presencial

5.1.3. A escolha da modalidade Pregão Presencial admitida para casos onde se torna impossível a realização de pregão eletrônico, conforme Art.68 do Decreto estadual nº 1.525/2021, se justifica tendo em vista as seguintes motivações:

a) A ausência de infraestrutura adequada em diversos municípios, especialmente aqueles localizados em regiões mais remotas, impede a realização de pregões eletrônicos de forma eficiente e segura. A falta de equipamentos, softwares e conexões de internet de qualidade compromete a participação de fornecedores locais e a transparência do processo licitatório.

b) A maioria dos fornecedores de gêneros alimentícios para a rede escolar são empresas de pequeno porte, localizadas em áreas rurais ou em municípios com limitada capacidade tecnológica. Esses fornecedores, em geral, não possuem o conhecimento técnico e os recursos necessários para participar de pregões eletrônicos, o que restringe a concorrência e pode elevar os custos dos produtos.

c) Em muitas regiões do estado, a cobertura de internet é precária ou inexistente, o que inviabiliza a realização de pregões eletrônicos. Além disso, a falta de equipamentos adequados, como computadores e impressoras, dificulta a participação dos servidores públicos envolvidos no processo licitatório.

d) A falta de pessoal qualificado para a condução de pregões eletrônicos em todos os municípios é outro fator relevante. A complexidade do sistema de aquisição governamental exige conhecimento técnico especializado, o que nem sempre está disponível nas pequenas cidades.

5.1.4. Em virtude das razões expostas nas alíneas supramencionadas, a realização de pregões presenciais para a aquisição de gêneros alimentícios na rede estadual de educação de Mato Grosso se mostra como a alternativa mais adequada para garantir a transparência, a eficiência e a qualidade do processo licitatório, bem como o atendimento às necessidades específicas de cada município.

5.1.5. Destaca-se que entendendo a importância da modernização do sistema de compras governamental e a ampliação do acesso à tecnologia em todo o estado, a Secretaria de Estado de Educação está em fase de planejamento de um processo piloto para aquisição dos gêneros alimentícios no formato de pregão eletrônico apenas para alguns municípios considerados próximos e de maior população, a fim de ajustar-se a normas e à medida que este resultar positivamente estender o atendimento para outros até que se consiga atender todos os municípios do estado.

5.1.6. No entanto, enquanto essas condições não se concretizarem, a realização de pregões presenciais se configura como uma solução



viável e eficaz para garantir o fornecimento de alimentos de qualidade para os alunos da rede estadual de educação.

## **5.2. Da Validade, Da Adesão Carona E Da Dispensa De Pesquisa De Quantitativo Para Ata De Registro De Preços**

**5.2.1.** Entende-se por “carona” aquele órgão que não participou da elaboração do Sistema de Registro de Preços, mas requer, posteriormente, autorização para adquirir bens ou contratar serviços registrados na Ata, consoante previsão do Art. nº 213 do Decreto nº 1.525/22.

**5.2.2.** Observa-se que o procedimento para a Adesão Carona será conforme disposto no Decreto nº 1.525/22, com suas alterações, sendo respeitados os limites quantitativos para a adesão, sendo permitida a adesão apenas para atender as escolas estaduais.

**5.2.3.** Os interessados deverão consultar a COADM/DRE para manifestação sobre a possibilidade de adesão carona, contendo justificativa da vantagem, respeitando o quantitativo, conforme disposto no Art. nº 213, do Decreto nº 1.525/22:

**5.2.4.** Art. 213. A ata de registro de preços, durante sua vigência e desde que já utilizada por algum dos participantes, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública estadual ou municipal, que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia e expressa anuência do órgão gerenciador, para os municípios cujas as escolas estaduais necessitarem de adesão serão exigidas as documentações abaixo relacionadas:

I – Solicitação formal de utilização, com a indicação dos produtos ou serviços e quantitativos demandados;

II – Comprovação da concordância da empresa registrada em fornecer os produtos ou prestar os serviços registrados, sem prejuízo ao cumprimento das obrigações pactuadas com os órgãos e entidades participantes, independente da utilização ou não do quantitativo registrado.

III – Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

IV – As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo:

a) são independentes e não afetam os quantitativos registrados dos órgãos participantes;

b) não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

c) o quantitativo decorrente das adesões caronas à Ata de Registro de Preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

V – Excepcionalmente, o esgotamento do quantitativo do item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes não impede a autorização da contratação por estes de modo equiparado às contratações por adesão carona, desde que:

a) sejam observados todos os requisitos para adesão carona, inclusive quanto aos quantitativos; b) haja demonstração da superveniência da demanda;

c) haja justificativa e demonstração específicas da necessidade de contratação por essa via por ser a mais vantajosa ao órgão ou à entidade;

VI – Haja justificativa do órgão gerenciador acerca da impossibilidade de remanejamento de quantitativos para atendimento da demanda superveniente.

VII – Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata.

VIII – O órgão não participante, em seu processo de contratação, deverá justificar a vantajosidade, demonstrando que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado.

IX – Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

**5.2.5.** Conforme o inciso II do segundo parágrafo do artigo 213 do Decreto 1.525/22:

**5.2.6.** § 2º As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo:

I - são independentes e não afetam os quantitativos registrados dos órgãos participantes;

II - não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

III - o quantitativo decorrente das adesões caronas à Ata de Registro de Preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

**5.2.7.** Observa-se que não foi realizada pesquisa de quantitativo em virtude de a demanda ser específica da Secretaria de Estado de Educação – SEDUC/MT, não havendo outro órgão ou entidade estatal com a presente necessidade, conforme disposto no Art. 200 do Decreto 1.525/2022, com redação a seguir:

**5.2.8.** Art. 200 Caberá ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços, notadamente:



I - registrar sua Pesquisa de Quantitativo no Portal de Compras do Governo;  
II - consolidar informações relativas à estimativa individual e total de consumo; Aos órgãos ou entidades que tenham interesse em aderir a Ata de Registro de Preço, deverão considerar também, Art. 206 do Decreto nº 1.525/2022 com redação a seguir:

### **5.3 Art. 206 A Ata de Registro de Preços:**

**5.3.1.** Para adesão a Ata deve se obedecer os seguintes critérios:

I - será registrada em autos próprios, com número de processo administrativo distinto da licitação, no qual serão registrados todas as adesões, eventuais alterações, requerimentos, solicitações e decisões relacionadas ao registro de preços;

II - será publicada no Diário Oficial do Estado e no Portal Nacional de Contratações Públicas através de extrato que contenha, no mínimo:

- a) a identificação das partes;
- b) a descrição dos itens registrados e respectivos valores; c) a data de assinatura;
- c) o período de validade do registro.

III - terá, como anexos obrigatórios, cópias:

- a) do edital e seus anexos, inclusive alterações posteriores;
- b) da proposta atualizada da empresa a ser registrada, apresentada na licitação;
- c) da decisão que homologa a licitação.

IV - deverá ser disponibilizada, inclusive com seus anexos, em meio eletrônico acessível ao público.

**5.3.2.** Entretanto, a SEDUC/MT informa a possibilidade de adesão carona por parte dos municípios e outros entes da federação ligados à área educacional.

## **6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **6.1. Sustentabilidade:**

**6.1.1.** Deverão ser observadas, durante a execução dos serviços, as orientações dos programas da Administração Pública e normativos específicos voltados para as práticas sustentáveis, no que se refere ao cumprimento dos temas abaixo:

**6.1.1.1.** Economia de energia;

**6.1.1.2.** Economia em materiais plásticos descartáveis;

**6.1.1.3.** Economia de água;

**6.1.1.4.** Descarte correto para produtos perigosos ao meio ambiente como pilhas, lâmpadas fluorescentes, equipamentos eletrônicos, e os inerentes ao manuseio e operacionalização dos serviços de manutenção preventiva e corretiva em aparelhos de condicionador de ar, dentre outros semelhantes.

**6.2.** Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, bem como as orientações dispostas na Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

**6.3.** A aquisição, bem como serviços de entrega realizado pela empresa contratada deverão fundamentar-se no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos, bem como a geração de resíduos, além do desperdício de água e consumo excessivo de energia. Sempre que possível, fazer uso de energia renovável.

**6.4.** A aquisição dos gêneros alimentícios obedece aos critérios estabelecidos na descrição e não oferece impactos ambientais, pois são submetidas as medidas mitigadoras, conforme Art 14 e 17 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, desde a elaboração dos cardápios até a entrega, 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 (Art. 18, § 1º, XII, da Lei nº 14.133/2021 e art. 35, XII, do Decreto Estadual nº 1.525/2022).

### **6.5. DO CRITÉRIO DAS AMOSTRAS**

**6.5.1.** Os alimentos a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**6.5.2.** Serão requeridas para análise, amostras dos alimentos abaixo relacionados e para os demais descritos no Item 1.3.3. da Especificação Técnica deste Termo de Referência, que serão solicitados de acordo com a necessidade da CNAE local.

<b>Adoçante Líquido 100% Sucralose</b>	<b>Macarrão de Arroz</b>
<b>Bebida Láctea Fermentada Sabor Coco</b>	<b>Massa para tapioca</b>
<b>Bebida Láctea Fermentada Sabor Morango</b>	<b>Peixe Pintado Filé Espalmado</b>
<b>Cacau em pó Solúvel 100% Cacau</b>	<b>Peixe Tilápia Filé Espalmado</b>
<b>Farinha de Arroz</b>	<b>Polpa de Fruta de Acerola</b>
<b>Geléia de Morango Diet</b>	<b>Polpa de Fruta de Goiaba</b>
<b>Iogurte Diet Sabor Morango</b>	<b>Polpa de Fruta de Maracujá</b>
<b>Iogurte Zero Lactose Sabor Morango</b>	<b>Requeijão Cremoso Sem Lactose – Sem Amido</b>



**6.5.2.1.** É obrigatório solicitar a amostras dos itens acima relacionados, caso a CNAE veja a necessidade de solicitar a amostra de outros produtos deverá inserir em seu edital.

**6.5.3.** As amostras deverão ser entregues nas COADMs de suas respectivas Diretorias Regionais de Educação do Estado de Mato Grosso, conforme

6.5.4. (As amostras deverão ser entregues no local definido e informado pela Câmara de Negócios no Aviso de Edital).

**6.5.5.** A empresa previamente vencedora, deverá apresentar no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, 1 (Uma) amostra dos itens cujas amostras forem solicitadas.

**6.5.6.** As amostras solicitadas serão submetidas à análise:

- a) Organoléptica (sensorial);
- b) De rotulagem, de acordo com a legislação vigente.

**6.5.7.** As amostras dos itens estocáveis deverão apresentar:

- a) Ficha assinada pelo responsável do produto;

**6.5.8.** As amostras dos itens perecíveis, deverão apresentar:

- a) Comprovante de que o produto e a empresa fabricante estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB, SISE ou SIM de produtos de origem animal;

**6.5.9.** As Câmaras de Negócios – CNAE, terão o prazo de 05 (cinco) dias úteis para realizar as análises dos produtos e emitir parecer técnico.

**6.5.10.** As amostras poderão ser retiradas em 48 horas após a análise.

**6.5.11.** As amostras de alimentos perecíveis serão descartadas no prazo de 48 horas após o prazo supramencionado.

**6.5.12.** As CNAEs poderão dar destinação que julgar necessário para as amostras de alimentos não perecíveis que não forem retiradas no prazo de 05 (cinco) dias úteis após o prazo de retirada definida no item 6.5.9.

## **6.6 Dos procedimentos da entrega e análise das amostras**

**6.6.1.** Os alimentos a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**6.6.2.** Serão requeridas para análise, obrigatoriamente, amostras dos alimentos descritos na tabela abaixo. A Câmara de Negócios poderá requerer também amostras de outros alimentos que julgar necessário. As amostras deverão ser entregues no dia e local determinados pela Câmara de Negócios da Alimentação Escolar.

**6.6.3.** A realização da análise mencionada é etapa classificatória para os itens licitados. A referida análise será efetuada por uma equipe técnica composta pelas nutricionistas da Coordenadoria da Alimentação Escolar – CAE ou membros da Câmara de Negócios da Alimentação Escolar, que emitirão Relatório aprovando ou reprovando o produto. Na ausência dos nutricionistas, a análise das amostras e o Relatório ficarão sob responsabilidade da Câmara de Negócios da Diretoria Regional de Educação (DRE). Verificado o atendimento das exigências fixadas neste Termo de Referência, a amostra será aprovada e o proponente será declarado vencedor.

**6.6.4.** Todas as embalagens dos produtos de origem animal devem possuir o número do registro no Serviço de Inspeção, podendo ser, conforme o produto licitado:

- a) Federal (Serviço de Inspeção Federal – SIF ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA);
- b) Estadual (Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal Estadual – SISE ou Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte - SUSAF) ou;
- c) Municipal (Serviço de Inspeção Municipal - SIM).

**6.7.** As amostras deverão ser entregues no local definido e informado pela Câmara de Negócios no Aviso de Edital. As amostras deverão estar etiquetadas com a identificação do fornecedor, classificado em primeiro lugar. Em caso da amostra não atender às exigências fixadas no Edital, será solicitado dos fornecedores classificados subsequentes, a apresentação de suas amostras, respeitando-se a ordem de classificação.

**6.8.** O Relatório com o resultado da análise será emitido em até 5 (cinco) dias úteis após a apresentação das amostras.

**6.9.** Caso a amostra apresentada pelo fornecedor classificado, provisoriamente, em primeiro lugar, seja reprovada, caberá recurso ao resultado, no prazo de 5 (cinco) dias, e este recurso deverá ser encaminhado à Câmara de Negócios, a qual analisará e decidirá sobre o pedido em igual prazo. A interposição de recurso se limita somente ao teor do resultado da análise relatada pela Câmara de Negócios, não sendo permitida a entrega de outra amostra diferente da apresentada inicialmente.

**6.10.** Se, após a interposição de recurso, for mantida a decisão de reprovação da amostra apresentada pelo fornecedor classificado, provisoriamente, em primeiro lugar, o segundo colocado será automaticamente convocado para apresentar as amostras, e assim consecutivamente, respeitando-se os prazos respectivos (de 5 dias para recorrer e 5 dias para responder ao recurso), como estabelecido acima. O Relatório sem contestação implicará em plena aceitação do resultado nele descrito por parte do licitante, inclusive quanto às condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos, e obrigará o licitante a fornecer os produtos ofertados nas mesmas condições apresentadas, sob pena de sofrer as penalidades previstas neste Termo de Referência.

## **7. MODELO DA EXECUÇÃO DO OBJETO**



### 7.1. PRAZO DE EXECUÇÃO:

7.1.1. O prazo para início da execução dos serviços será de até 5 (cinco) dias, contados a partir do recebimento formal da ordem de Fornecimento (pedido), conforme a especificação do cronograma e quantitativo abaixo:

#### 7.1.2. CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS PEDIDOS:

PRODUTOS	QUANTIDADE	LOCAL DA ENTREGA	PERIODICIDADE DE ENTREGA (SEMANAL)
Elencar os itens	Inserir a quantidade do pedido	End. das Unidades Escolares,	Prazo de 05 dias a contar da data do pedido.

7.1.3. Havendo causa impeditiva para o cumprimento dos prazos, a contratada deverá apresentar justificativa por escrito ao fiscal do contrato, indicando o prazo necessário, que por sua vez, analisará e tomará as necessárias providências para a aceitação ou não das justificativas apresentadas.

7.1.4. Os serviços que deverão obedecer ao horário de funcionamento das escolas e/ou se necessário horário extra, estes deverão ser solicitados junto à unidade escolar.

7.1.5. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão satisfazer às Especificações Técnicas definidas no Anexo I deste Termo de Referência, bem como no Anexo I da Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020.

7.1.6. O alimento deverá ser acondicionado, necessariamente, em embalagem primária e secundária, respeitados os tipos de embalagens e unidades de medida especificadas neste Termo de Referência.

### 7.7. FORMA DE EXECUÇÃO

7.7.1. Os gêneros alimentícios, objetos desta licitação, deverão ser entregues no endereço indicado pela Unidade Escolar em no máximo 5 (dias), contados a partir da formulação do pedido, devidamente embalados e identificados, conforme espécie, quantidade e as demais condições estabelecidas neste TR.

7.7.2. A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita em cada escola solicitante, bem como em suas Salas Anexas, no endereço informado pela Unidade Escolar.

7.7.3. As despesas com embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios, ocorrerão por conta da empresa fornecedora.

7.7.4. Os produtos deverão ser entregues acompanhados do respectivo comprovante de entrega (recibo), e este deverá ser emitido, obrigatoriamente, contendo a descrição dos itens, quantidades, preço unitário e total, marca e unidade de medida, em conformidade com o pedido.

7.7.5. Durante o recebimento dos produtos alimentícios serão verificadas as características gerais dos alimentos, tais como: quantidade, o prazo de validade, o meio de transporte, as condições de embalagem e demais especificações, as quais deverão estar de acordo com o estabelecido no anexo I do Termo de Referência.

7.7.6. Os produtos entregues deverão estar rigorosamente de acordo com as especificações técnicas definidas neste Termo de Referência, bem como da proposta apresentada.

7.7.7. Os produtos não poderão apresentar qualquer grau de deterioração, desintegração, fermentação ou contaminação, e nem conter substâncias estranhas de qualquer natureza e/ou nocivas à saúde.

7.7.8. Produtos com qualidade inferior ao descrito no presente Termo de Referência ou em desacordo com as especificações técnicas e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas em Lei, serão devolvidos ou recusados em qualquer tempo e deverão ser substituídos, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação de devolução ou de recusa de recebimento, sem ônus para a CONTRATANTE.

7.7.9. O prazo de validade exigido no Anexo I deste Termo de Referência deverá ser respeitado também nos casos em que houver substituição dos gêneros alimentícios.

7.7.10. Não havendo a reposição do objeto recusado ou devolvido, no prazo estabelecido (de 5 dias úteis), a CONTRATADA será responsabilizada pela inexecução de Cláusula Contratual e estará sujeita às sanções dispostas neste TR.

7.7.11. A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE qualquer ocorrência ou anormalidade que interfira ou impeça a entrega dos produtos alimentícios.

7.7.12. São de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA os danos causados a terceiros ou ao patrimônio da CONTRATANTE, em decorrência da entrega dos gêneros.

7.7.13. A CONTRATADA deverá arcar com as despesas decorrentes da entrega do alimento, tais como frete, carga e descarga do produto.

### 7.8. DO TRANSPORTE



**7.8.1.** Os produtos dever4o ser transportados em veiculo apropriado, em condioes que preservem as caracteristicas e qualidade do alimento quanto aos crit4rios sensoriais, fisico-qu4micas, microbiol4gicas, macrosc4picas e microsc4picas especificadas neste Termo de Refer4ncia.

**7.8.2.** As condioes relativas ao veiculo e ao transporte dever4o estar de acordo com a legislaao vigente, sobretudo a Portaria SVS/MS n. 326, de 30 de julho de 1997 e a Resoluao – RDC ANVISA n. 275, de 21 de outubro de 2002.

**7.8.3.** 4 vedado o transporte simult4neo de produtos diferentes dos destinados 4 alimentaao.

**7.8.4.** Os meios de transportes dos g4neros aliment4cios devem ser higienizados e dotados de medidas sanit4rias que garantam a aus4ncia de vetores e pragas urbanas.

**7.8.5.** N4o ser4 permitido o transporte de g4neros aliment4cios em caixas de madeira.

**7.8.6.** A atividade de carga e descarga n4o dever4 apresentar risco de contaminaao e/ou danos aos g4neros aliment4cios.

**7.8.7.** O transporte dos g4neros aliment4cios, desde o carregamento at4 a entrega, dever4 ocorrer em condioes de tempo e temperatura que n4o comprometam sua qualidade higi4nico-sanit4ria.

**7.8.8.** Os alimentos dever4o ser transportados de forma que n4o haja prejuzo, dano ou qualquer avaria ao produto. Produtos com embalagens prim4rias ou secund4rias avariadas durante o transporte ser4o recusadas no ato do recebimento.

**7.8.9.** As embalagens dos produtos dever4o ser acondicionadas conforme padr4o do fabricante, devendo garantir a proteao durante o transporte e estocagem, bem como constar identificaao dos produtos e demais informaoes exigidas na legislaao em vigor.

**7.8.10.** Os produtos dever4o estar acondicionados em embalagens individuais adequadas, com o menor volume poss4vel, utilizando materiais recicl4veis, de forma a garantir a m4xima proteao durante o transporte e o armazenamento.

## **7.9. LOCAL DE EXECUAO:**

**7.9.1.** A execuao do servio se dar4 por escola, nos endereos das unidades escolares, conforme disposto na Ordem de Fornecimento - OF, devendo ocorrer de acordo com o CRONOGRAMA DE EXECUAO/FORNECIMENTO definidos pela CNAE/COADM/DRE na expediao da OF, que ocorrer4 ap4s a assinatura da Ata de Registro de Preos e seu respectivo Contrato;

**7.9.2.** A emiss4o da Ordem de Fornecimento (pedido), sua retificaao ou cancelamento, total ou parcial, ser4 realizada pela Seduc;

**7.9.3.** Havendo mudana de endereo da unidade escolar, o endereo atualizado ser4 informado na Ordem de Fornecimento.

**7.9.4.** Havendo durante a execuao do contrato necessidade de aditivo ou supress4o contratual os tr4mites a serem percorridos seguir4o o disposto no DECRETO n4 1.525/22, Art. 279 e seus incisos.

## **8. MODELO DE GEST4O DO CONTRATO**

**8.1.** O regime de execuao contratual, os modelos de gest4o e de execuao, assim como os prazos e condioes de entrega do G4neros Aliment4cios est4o indicados nos itens 7. deste Termo de Refer4ncia.

**8.2.** O modelo de gest4o do contrato envolve tamb4m a adoao das seguintes medidas:

**8.3.** A Unidade Escolar respons4vel por firmar o contrato dever4 designar gestor e fiscal do contrato por meio de Portaria, o mesmo ser4 respons4vel por receber as notas, comparando-as com os pedidos, atestando a regularidade da entrega, suas especificaoes t4cnicas, marca, data de validade, conformidades das embalagens e outros requisitos definidos por este Termo de Refer4ncia.

**8.4.** O servidor designado dever4 receber as notas, assin4-las por extenso na aus4ncia de carimbo, realizar relat4rio mensal do recebimento e remet4-los ao Gestor de Contrato para devida prestaao de Contas junto ao 4rg4o central.

## **9. FISCALIZAAO CONTRATUAL**

**9.1.** O contrato dever4 ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cl4usulas avenadas e as normas do Decreto Estadual n4 1.525/2022 e da Lei n4 14.133/21, e cada parte responder4 pelas consequ4ncias de sua inexecuao total ou parcial;

**9.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisaao ou suspens4o do contrato, o cronograma de execuao ser4 prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunst4ncias mediante simplic4ssimo apostilamento;

**9.3.** A execuao do contrato dever4 ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou, em caso de afastamentos legais, pelos respectivos substitutos;

**9.4.** Os gestores e fiscais de contrato devem ser designados, por portaria espec4fica, respeitadas as exig4ncias do art. 308 do Decreto Estadual n4 1.525/2022, e cientificados de forma expressa, preferencialmente por meio eletr4nico, bem como os titulares e substitutos, conforme 4 4 do art. 308 do Decreto Estadual n4 1.525/2022;

**9.5.** N4o obstante o contratado seja o 4nico e exclusivo respons4vel pela execuao do Contrato, o contratante reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalizaao sobre a execuao do objeto contratado;

**9.6.** Para efeito de gest4o dos contratos originados desta operaao, quando for o caso, ser4o utilizadas as seguintes definioes:

**9.7. Gestor do Contrato** – Trata-se de servidor da unidade administrativa de controle ou equivalente, diretamente respons4vel pela disponibilizaao do bem 4s demais unidades administrativas do 4rg4o ou entidade, devendo ser indicado em Contrato, sendo respons4vel por aplicar as aoes estabelecidas no art. 14 do Decreto Estadual n4 1.525/2022, bem como:



- 9.7.1. Aplicar todas as determinações e normas de conduta, acompanhamento e fiscalização de contrato previstas em manual de gerenciamento de contrato, caso houver, e aquelas decorrentes da legislação aplicável.
- 9.7.2. Aplicar as orientações e determinações oriundas dos Órgãos de Controle Interno e Externo e as previstas nos instrumentos legais;
- 9.7.3. Determinar a elaboração de termo de referência, estudo técnico preliminar, solicitação de aditivos ou apostilamentos, validar os documentos elaborados e garantir que as contratações estejam previstas no plano de contratações anual e no planejamento orçamentário.
- 9.7.4. Emitir, com a ciência dos fiscais de contrato, ordens de fornecimento ou ordens de execução de serviço, ordens de paralisação e reinício, bem como decidir sobre pedidos de prorrogação da execução contratual.
- 9.7.5. Dirimir dúvidas dos fiscais de contrato sobre a correta execução contratual e sua fiscalização.
- 9.7.6. Quando necessário, convocar e coordenar reuniões, registradas em ata, com a participação da contratada e dos fiscais, a fim de serem alinhados os procedimentos de acompanhamento da execução contratual, da forma de apresentação dos documentos exigíveis para realização de pagamentos e conclusão da execução contratual.
- 9.7.7. Acompanhar a execução do cronograma físico-financeiro dos contratos, do saldo dos valores contratados, dos valores empenhados e dos orçamentos previstos nos Planos de Trabalho Anual para cada contrato.
- 9.7.8. Observar os prazos de vigência e execução dos contratos e tomar as medidas necessárias para que sejam executados conforme o contratado, de acordo com as necessidades da administração e planejamento orçamentário e financeiro.
- 9.7.9. Decidir sobre a renovação, prorrogação ou alteração dos contratos, ou sobre a realização de novo procedimento licitatório ou de contratação direta, bem como sobre a suspensão da entrega de bens ou da realização de serviços, de acordo com as necessidades da administração.
- 9.7.10. Quando necessário, negociar com a contratada as condições contratuais.
- 9.7.11. Encaminhar os processos de pagamento, após o atesto da nota fiscal pelo fiscal do contrato.
- 9.7.12. Tomar providências para apurar o descumprimento do contrato ou fraude na sua execução.
- 9.7.13. Exigir dos fiscais a inclusão tempestiva das informações relativas à execução do contrato nos sistemas corporativos de controle, publicidade e transparência.
- 9.7.14. Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica e administrativa do contrato.
- 9.7.15. Emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos.
- 9.7.16. Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato ou dos terceiros contratados a respeito de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 9.7.17. Constituir relatório final, de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato, como forma de aprimoramento das atividades da Administração.
- 9.7.18. Nas ausências e impedimentos dos fiscais titulares e substitutos, o gestor de contrato deverá designar fiscal provisório, preferencialmente entre servidores que preenchem os requisitos técnicos-profissionais aplicáveis.
- 9.8. Fiscal do Contrato** – Trata-se de agente público indicado pelo Gestor do Contrato, preferencialmente, entre servidores que preenchem os requisitos técnicos-profissionais aplicáveis, sendo responsável por aplicar as ações estabelecidas no art. 15 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, bem como:
- 9.8.1. Prestar informações e esclarecimentos ao preposto do contratado, sempre que for preciso.
- 9.8.2. Desempenhar com eficiência e zelo todas as atribuições a ele incumbidas na legislação aplicável, em especial aquelas indicadas no art. 312 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.
- 9.8.3. A fiscalização deverá emitir informação ou relatório a respeito de todos os atos do contratado relativos à execução do Contrato, quando couber, em especial quanto à aplicação de sanções, alterações, prorrogações e rescisão do Contrato.
- 9.8.4. A fiscalização deverá, em seu relatório de avaliação da qualidade dos bens, identificar e quantificar as ocorrências eventualmente praticadas pelo contratado no período de faturamento, com vistas a aplicar multas/glosas no pagamento da fatura.
- 9.8.5. Todas as ocorrências devem ser documentalmente comprovadas e anexadas ao Relatório a ser elaborado conforme estabelecido no art. 294 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.
- 9.8.6. O Relatório é o ato administrativo que concretiza o recebimento provisório.
- 9.8.7. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 9.8.8. A operacionalização e o controle da execução contratual deverão ser realizados por meio do Sistema de Aquisições Governamentais - Contratos, disponibilizado pela Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão.
- 9.8.9. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.
- 9.8.10. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:
- 9.8.11. Conhecer os autos do contrato e da licitação que o antecedeu, sempre que solicitado, podendo solicitar cópia dos documentos necessários à fiscalização;



- 9.8.12.** Informar ao gestor do contrato, de ofício ou a requerimento, todas as ocorrências relevantes referentes à execução contratual, inclusive eventuais atrasos e descumprimentos, sugerir as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais;
- 9.8.13.** Solicitar ao contratado os documentos exigidos para a prestação do serviço ou fornecimento do bem, a correção de falhas na execução contratual, inclusive cumprimento da legislação aplicável, substituição de produtos defeituosos ou repetição de serviços executados em desconformidade com as normas aplicáveis;
- 9.8.14.** Informar às autoridades competentes as ilegalidades e irregularidades que constatar;
- 9.8.15.** Elaborar relatório registrando as ocorrências sobre a prestação dos serviços referentes ao período de sua atuação quando do seu desligamento ou afastamento definitivo;
- 9.8.16.** Receber cópias dos documentos essenciais da contratação pelo setor de contratos, a exemplo do ato convocatório e seus anexos, do contrato, da proposta da contratada/planilha de custos e formação de preços, da garantia, quando houver, e demais documentos indispensáveis à fiscalização;
- 9.8.17.** O fiscal substituto atuará como fiscal do contrato nas ausências e nos afastamentos legais do titular.
- 9.8.18.** O fiscal poderá solicitar ao gestor do contrato o auxílio e manifestação de servidores quanto aos aspectos técnicos do objeto contratado, que não sejam de sua área de formação e conhecimento. § 3º do Art. 312 do Decreto 1.5.25/22. A atuação do fiscal deverá contar com o apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno para o desempenho das funções essenciais à execução do disposto neste Decreto.

### **9.9. Da nomeação do Gestor e Fiscal de Contrato.**

**9.9.1.** Conforme Art. 308 do Decreto nº 1.525/22, as unidades escolares deverão designar o Gestor e Fiscal de Contrato bem como Suplente de Contrato devendo ser remetido através das COADMs, ao órgão central para publicação no Diário Oficial do Estado.

## **10. CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

### **10.1. Recebimento Provisório**

**10.1.1** O recebimento provisório dar-se-á por servidor designado pelo diretor da escola, que ficará responsável por receber os itens, acompanhar e fiscalizar (art. 140, inciso I, alínea “a” da Lei nº 14.133/21/2021), no ato da entrega dos produtos. Mensalmente deverão ser anexados Relatório da execução do Contrato, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências e demais documentos que o responsável julgar necessário, havendo irregularidade, fixará prazo para correção.

**10.1.2** Os produtos deverão ser entregues acompanhados de Notas Fiscais - NF. O fiscal de contrato deverá remeter as notas para os gestores para consultar a validade da mesma, constatando cancelamento ou qualquer outra irregularidade solicitar a emissão de uma outra NF.

**10.1.3** Em caso de irregularidades a fiscalização notificará o contratado para se for o caso, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, impugnar os apontamentos do Relatório ou reparar irregularidades, Na hipótese de o contratado apresentar impugnação ao Relatório, a fiscalização emitirá novo Relatório, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, com a análise dos argumentos do contratado.

**10.1.4** O contratante realizará inspeção minuciosa de todos os produtos entregues, com a finalidade de verificar a adequação dos bens, bem como constatar e relacionar as providências adicionais que se fizerem necessárias.

**10.1.5** Deverá ser realizado mensalmente relatório circunstanciado o qual deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato, para providências.

### **10.2 Recebimento Definitivo**

**10.2.1.** Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo às seguintes diretrizes:

**10.2.2.** Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao contratado, por escrito, as respectivas correções;

**10.2.3.** Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos produtos entregues, com base nos Relatórios Mensais e documentações apresentadas;

**10.2.4.** Realizar a aposição de assinatura nas vias do Documento Auxiliar da NF-e (Danfe) ou na Nota Fiscal, emitida pelo contratado para os itens fornecidos.

**10.2.5.** Na hipótese de irregularidade não sanada pelo contratado, a fiscalização reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará à autoridade superior para procedimentos inerentes à apuração dos fatos e à aplicação das penalidades cabíveis.

**10.2.6.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do produto nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, bem como não excluirá a responsabilidade pela garantia do(s) produto(s) por vícios ou disparidades em relação às especificações estabelecidas, verificadas posteriormente, garantindo-se ao contratante as faculdades previstas no art. 18 da Lei n.º 8.078/90.



**10.2.7.** No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 1971.

### **10.3. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**10.4.** Como condição para recebimento, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação e mediante a assinatura do contrato de fornecimento.

**10.5.** Os pagamentos serão efetuados à contratada, em até 30 (trinta) dias da apresentação da Nota Fiscal discriminada, a qual será devidamente atestada por servidor designado pela CONTRATANTE, cumpridas as determinações do Item 10.1, em conformidade com as exigências contratuais, obrigatoriamente, via transferência eletrônica, em conta indicada pelo fornecedor, com apresentação do Relatório e Documento Fiscal correspondente ao fornecimento efetuado. Excepcionalmente, o pagamento poderá ser efetuado via cheque, desde que devidamente justificado.

**10.6.** Para o caso de NFs que apresentarem incorreções, estas serão devolvidas à contratada acompanhadas de relatório contendo as informações que motivaram a sua rejeição para que sejam providenciadas as necessárias correções, os trâmites para regularização da Nota fiscal deverá obedecer o disposto no Item 10.1 deste TR.

**10.7.** O prazo para pagamento fluirá a partir da respectiva regularização.

**10.8.** As NOTAS FISCAIS deverão ser emitidas em nome do CDCE – CONSELHO DELIBERATIVO DA COMUNIDADE ESCOLAR, da Unidade Escolar requisitante.

## **11. DA PARTICIPAÇÃO**

**11.1.** Poderão participar do certame todos os interessados que tenham seu ramo de atividade pertinente ao objeto da aquisição e que satisfaçam as condições de credenciamento e habilitação constantes deste Edital.

**11.2.** Não poderão participar empresas estrangeiras que não funcionem no País, interessados que se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública.

### **11.3. DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO**

**11.3.1.** No horário e local indicados no Preâmbulo, será aberta a Sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados, com duração mínima de 30 (trinta) minutos.

**11.3.2.** No momento do credenciamento os representantes deverão apresentar declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos do edital e entregarão ao Pregoeiro, em envelopes separados, serão entregues a proposta de preços no envelope nº 1 e os documentos de habilitação no envelope nº 2.

**11.3.3.** Iniciada a abertura do primeiro envelope de proposta de preços, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

**11.3.4.** A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificada qualquer proposta:

- a) cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;
- c) que contiverem vícios, por omissão, irregularidades e/ou defeitos, capazes de dificultar o julgamento e que não forem passíveis de solução na própria sessão.

**11.3.5.** No tocante aos preços, as propostas apresentadas tomarão por base a Planilha de Preços Médios de Referência, devendo o pregoeiro decidir quanto às correções de eventuais erros, serem realizadas na Sessão.

**11.3.6.** As sessões públicas deverão ser gravadas devendo a COADM providenciar suas instalações espaço físico adequado às gravações em áudio e vídeo das sessões, cujos links para acesso deverão ser juntados ao processo administrativo da licitação e disponibilizados no Portal Transparência, conforme disposto no Art. 69 do Decreto Estadual 1.525/21.

## **12. DO CREDENCIAMENTO**

**12.1.** Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Tratando-se de representante legal, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, em cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original para autenticação durante a sessão, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- b) Tratando-se de procurador: A procuração por instrumento público, em original ou cópia autenticada, ou particular, em original ou cópia autenticada, com firma reconhecida, da qual constem poderes específicos para formular lances verbais, negociar preço, oferecer descontos, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, nos moldes do Anexo III deste Edital, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

**12.2.** O representante legal e/ou o procurador deverá identificar-se exibindo a procuração nos termos da alínea "b", a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, que contenha fotografia.



12.3. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma empresa credenciada.

12.4. A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representado, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

12.5. Tratando-se de Microempendedor deverá ser apresentado a Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial do Estado (JUCEMAT) ou Cartório competente certificando a situação da empresa de enquadramento ou reenquadramento de ME e EPP do último exercício (IN/DNRC nº. 103/2007).

12.6. É permitido apenas aos credenciados manifestar-se no momento da sessão pública.

### **13. DA IMPUGNAÇÃO DE SESSÃO PÚBLICA.**

13.1. Qualquer cidadão ou participante poderá solicitar esclarecimentos, providências ou até impugnar a pretensa licitação, devendo ser solicitado até 03 (três) dias úteis anteriores à data da abertura do Pregão, por escrito, direcionado ao pregoeiro (agente de contratação) oficial, através do fac-símile, e-mail ou ainda por correspondência para a Câmara de Negócios da Alimentação Escolar da DRE Alta Floresta, situada à Perimetral Dep. Rogério Silva, nº 2680, Bairro Setor D, final da rua D, mediante protocolo, no qual deverá constar a data e horário do recebimento. 13.1.1. As respostas aos pedidos de esclarecimento e impugnação vincularão os participantes e a Administração.

13.2. Não sendo solicitados esclarecimentos e/ou informações no prazo estipulado neste item, presumir-se-á que os elementos constantes no presente Edital e suas partes integrantes são suficientemente claros e precisos para a participação dos interessados neste Pregão.

13.3. O Pregoeiro Oficial decidirá no prazo de até 01 (um) dia útil anterior à data fixada para recebimento das propostas.

13.4. Em caso de ser acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

13.5. É facultado ao Pregoeiro ou agente de contratação, todas as disposições do Art. 3º do decreto 1.525/21, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar ou ter sido providenciada no ato da sessão pública, salvo pactuado pelas partes em Sessão.

13.6. A Câmara de Negócios da Alimentação Escolar, poderá revogar a licitação por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo invalidá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, sem que caiba direito a qualquer indenização.

13.7. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

13.8. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

13.9. A Sessão Pública de processamento do Pregão será lavrada Ata circunstanciada, digitada, e assinada pelo Pregoeiro e licitantes presentes, devendo ser filmada, transmitida online e disponibilizado o link.

13.10. As recusas ou as impossibilidades de assinaturas no instrumento licitatório devem ser registradas expressamente na própria ata e elimina o direito ao recurso.

13.11. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo decisão excepcional e motivada do pregoeiro no processo licitatório.

### **14. DA PROPOSTA DE PREÇOS**

14.1. As propostas deverão obedecer às especificações deste Instrumento Convocatório e seus Anexos, que dele fazem parte integrante e indissociável.

14.2. Os envelopes contendo a proposta de preço e os documentos de habilitação serão recebidos na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

14.3. A proposta deverá ser apresentada em 01 (uma) via, elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser rubricada em todas as folhas e datada e assinada por extenso pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

14.4. O Pregão será realizado presencialmente em Sessão Pública por meio de propostas de preços escritas e lances verbais. Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados pela Câmara de Negócios da Alimentação Escolar do Município conforme lavrado em ATA de reunião realizada em Sessão Pública

14.5. A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- Identificação da licitante, contendo razão social, endereço completo, CNPJ; e inscrição estadual; código de endereçamento e endereço da empresa licitante, número da Carteira de identidade e CPF do representante da empresa;
- Descrição do objeto da presente licitação, com a indicação da marca, não podendo ser apresentada mais de uma marca para o item cotado em conformidade com as Especificações Técnicas, observadas as Unidades de Medidas de cada Item.
- Preço unitário, por item, em moeda corrente nacional, em algarismos, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;



d) Indicao do prazo para entrega dos produtos, no mximo, 5 (tr4s) dias teis contados da emisso do Pedido expedido por cada Unidade Escolar responsvel;

e) Prazo de validade da proposta de no mnimo 90 (noventa) dias corridos, contados da data de sua apresentao;

f) Declarao da licitante de que na confer4ncia de entrega dos produtos na Unidade Escolar, se ficarem constatado que o prazo de validade do g4nero se dar no dia seguinte, os produtos sero imediatamente substituídos pela empresa, sem qualquer nus para a Unidade Escolar solicitante do g4nero.

**14.6.** A característica de cada produto DEVER estar exatamente igual s especificaes t4cnicas e Unidade de Medida exigidas, sob pena de desclassificao, no caso de estar em desacordo com a forma solicitada.

**14.7.** No valor da proposta devero estar computadas todas as despesas incidentes, bem como todos os impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdencirios, fiscais e comerciais, gastos com transporte, pr4mios de seguro, fretes, taxas de administrao e outras despesas, de qualquer natureza, que se fizerem indispensveis  perfeita execuo do objeto desta licitao, garantido durante toda a validade da proposta.

**14.8.** Quaisquer tributos, custos e despesas, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, sero considerados como inclusos nos preos, no sendo considerado pleito de acr4scimos, a esse ou a qualquer t4tulo.

**14.9.** Todos os valores devero ser indicados com 02 (duas) casas decimais, desprezando-se as fraes remanescentes.

**14.10.** No caso de diverg4ncia entre os valores apresentados na proposta de preos, prevalecer o que for menor.

**14.11.** A oferta apresentada dever ser firme e precisa, sem alternativas de preos ou qualquer outra condio que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

## 15. DA ETAPA DE LANCES

**15.1.** Sero selecionadas para a etapa de lances:

a) As propostas de menor preo;

b) As demais, que apresentem preos at4 10% (dez por cento) superior quela;

c) Proposta com valores superiores a 10% em relao  de menor preo, em consonncia, ao  2º, art. 29, do Decreto Estadual 840/2017, a fim de se ampliar a competitividade;

d) No caso de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, a apresentao de proposta de preos superiores a 10% (dez por cento) relativamente  de menor valor no sero desclassificadas por tal motivo, para ampliao da competitividade do certame.

**15.1.2.** Se no houver pelo menos 03 (tr4s) ofertas de acordo com esta condio, sero selecionadas as propostas que apresentarem os menores preos, at4 atingir 03 (tr4s) propostas, no mximo, quaisquer que sejam os preos oferecidos. No caso de empate nos preos, sero admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do n4mero de licitantes.

**15.1.3.** O Pregoeiro convidar individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial a partir do autor da proposta de maior preo e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preos.

**15.1.4.** A licitante sorteada em primeiro lugar poder escolher a posio na ordenao de lances em relao aos demais empatados, e assim sucessivamente at4 a definio completa da ordem de lances.

**15.1.5.** A etapa de lances ser considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa no mais realizarem lances verbais.

**15.1.6.** Sero classificadas todas as propostas, selecionadas e no selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o ltimo preo ofertado.

**15.1.7.** O Pregoeiro deve buscar negociar com o autor da oferta de menor valor, com vistas  reduo do preo, em prol da Administrao.

**15.1.8.** Ap4s, o Pregoeiro examinar a aceitabilidade do menor preo, decidindo motivadamente a respeito, no podendo ser aceito preos inexecutveis, tanto para maior quanto para menor.

**15.1.9.** A aceitabilidade ser aferida a partir dos preos de mercado, apurados mediante parmetro de preos realizado pelo 4rgo licitante, que dever estar juntada aos autos por ocasio do julgamento.

**15.1.10.** Sendo aceitvel a oferta de menor preo, ser aberto, na mesma sesso, o envelope contendo os documentos de habilitao da licitante que a tiver formulado, quando ser verificado o atendimento das condies habilitat4rias, com base na documentao apresentada.

**15.1.11.** Eventuais falhas, omiss4es ou outras irregularidades nos documentos de habilitao podero ser sanadas na sesso p4blica de processamento do Prego, at4 a deciso sobre a habilitao, inclusive mediante: a) Substituio e apresentao de documentos. b) Verificao efetuada por meio eletr4nico hbil de informaes.

**15.1.12.** A verificao ser certificada pelo Pregoeiro e devero ser anexados aos autos os documentos passveis de obteno por meio eletr4nico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

**15.1.13.** A Cmara de Negcios da Alimentao Escolar no se responsabilizar pela eventual indisponibilidade dos meios eletr4nicos, no momento da verificao. Ocorrendo essa indisponibilidade e no sendo apresentados os documentos alcanados pela verificao, a licitante poder ser inabilitada.

**15.1.14.** Constatado o atendimento dos requisitos de habilitao previstos neste edital, ser a licitante habilitada e declarada vencedora do certame, sendo-lhe adjudicado o item a que concorreu objeto deste edital.



15.1.15. Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

15.1.16. O intervalo de lance será de 1 (um) minuto.

## 15.2. CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

15.2.A apresentação dos documentos com o propósito de comprovar a habilitação será feita na forma do art. 131, § 1º do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

15.3. A licitante deverá apresentar os seguintes documentos:

15.4. Contrato ou estatuto social atualizado;

15.5. Documento de identidade do sócio administrador e procurador, se houver, com a procuração respectiva;

15.6. Prova de inexistência de fato impeditivo para licitar com a Administração Pública através de consulta ao Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS da Controladoria Geral da União.

### 16. Habilitação Jurídica:

16.1. No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI, estatuto, ato constitutivo ou contrato social em vigor, devidamente registrado no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhados da documentação de seus administradores.

16.1.2. Cédula de Identidade ou documento equivalente (com foto) do representante legal da sociedade empresária licitante e/ou do procurador. O procurador deverá ainda apresentar o instrumento válido da procuração.

16.1.3. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI.

16.1.4. No caso de 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.

16.1.5. No caso de pessoa física, se elas forem autorizadas a participar do certame, cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.

16.1.6. No caso de 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.

16.1.7. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

16.1.8. Ato de Registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

16.1.9. Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, no caso de Microempreendedor Individual.

16.1.10. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

16.1.11. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

16.1.12. Ato constitutivo da empresa e última alteração, devidamente registrado no órgão competente, em se tratando de empresa comercial e no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Contrato Social e Alterações e Consolidações que houver.

### 16.2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:

16.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

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

16.2.3. Prova de regularidade fiscal perante o Estado de Mato Grosso, o que deve ser providenciado mediante a apresentação de certidão emitida conjuntamente pela SEFAZ/MT e pela PGE/MT, na forma da Portaria Conjunta 008/2018-PGE/SEFAZ.

16.2.4. Para as empresas sediadas em outras unidades da federação, deverá ser apresentada também prova de regularidade fiscal perante o Estado de domicílio ou sede do licitante, inclusive quanto a débitos inscritos em dívida ativa.

16.2.5. Nos casos em que não for possível a certidão consolidada, será suficiente a CND específica para participar de licitações expedidas pelo órgão competente do respectivo domicílio tributário ou sede.

16.2.6. Certidão de regularidade fiscal perante o Estado de domicílio ou sede da licitante, inclusive quanto a débitos inscritos em dívida ativa.

16.2.7. Prova de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

16.2.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou



positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

**16.2.9.** Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativa, nos termos da lei de regência.

**16.2.10.** No caso das microempresas e das empresas de pequeno porte, a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, sem prejuízo da necessária apresentação de toda a documentação exigida, por ocasião da participação em certames licitatórios, mesmo que está presente alguma restrição, a elas aplicando-se os arts. 42 e seguintes da Lei Complementar nº 123/2006.

**16.3. Habilitação Econômico-Financeira:**

**16.3.1.** Contrato ou estatuto social atualizado.

**16.3.2.** Documento de identidade do sócio administrador e procurador (se houver)

**16.3.3.** Certidão negativa de falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede do licitante.

**16.3.4.** Prova de inexistência de impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública.

**16.3.5.** Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ou de sociedade simples.

**16.3.6.** A microempresa deverá seguir os critérios de habilitação financeira de acordo com a Lei 123/2006, não sendo admitido reserva de cotas.

**16.4. Habilitação Técnica:**

**16.4.1.** É necessária a apresentação de documentos que comprovem a habilitação técnica do licitante para executar o objeto contratual, pelas seguintes razões:

a) Trata-se de aquisição de gêneros alimentícios que requer registros e permissões para o segmento do fornecimento dos itens com a entrega realizada pela empresa consistindo no atendimento aos requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

b) O licitante deverá apresentar declaração de que está ciente de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

**16.4.2.** O licitante deverá apresentar atestado(s) de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito Público ou Privado ou regularmente emitido pelo conselho profissional competente quando for o caso, em nome da empresa licitante, em papel timbrado devidamente assinado e com identificação do emitente. O(s) Atestado(s) deverá(ão):

a) Comprovar a aptidão para o fornecimento de bens com complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente.

b) Para fins da comprovação de que trata o subitem anterior, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

c) Comprovar a partir de notas fiscais de serviço que a empresa tenha executado o fornecimento de objeto, sendo estes pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação.;

d) O (s) Atestado (s) deverá (ão) ser apresentado (s) em papel timbrado, carimbado e deverá (ão) conter, obrigatoriamente, as seguintes informações: razão social, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e endereço da pessoa jurídica expedidora, nome e função do responsável pela assinatura, indicação da quantidade fornecida e descrição dos serviços prestados

e) O (s) atestado (s) referir-se-á (ão) a contratos já concluídos ou decorridos no mínimo 60 (sessenta dias) do início de sua execução;

f) O (s) atestado (s) deverá (ão) referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificada no contrato social vigente;

g) A comprovação de capacidade deverá ser realizada por meio de atestado e/ou conjunto de atestado (s) emitido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa tenha executado fornecimento pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação, que totalizados atendam aos critérios.

h) No caso de atestados emitidos por empresa da iniciativa privada, não serão considerados válidos aqueles emitidos por empresas pertencentes ao mesmo grupo empresarial da licitante. Serão consideradas como pertencentes ao mesmo grupo empresarial as empresas controladas ou controladoras da empresa licitante, e ainda as que tenham pelo menos uma pessoa física ou jurídica como sócia em comum.

i) Comprovar a experiência na execução do objeto sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de serem ininterruptos, os atestados deverão obedecer o disposto na alínea "e" do Item 11.9.2. deste Termos de Referência. A solicitação deste período mínimo de experiência justifica-se pelo fato que o estado de Mato Grosso possui uma grande extensão geográfica e suas escolas estão localizadas em áreas urbanas, rural e indígenas com difícil acesso o que requer solidez da empresa para o fornecimento de Gêneros alimentício com entrega dos produtos nas escolas;

j) Conter o nome, o endereço, o telefone dos atestadores, ou qualquer outra forma de que o pregoeiro possa valer-se para manter contato com os declarantes.

k) Referir-se à execução do serviço licitado no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente, registrado na Junta Comercial competente, bem como no cadastro de pessoas jurídicas da Receita Federal do Brasil – RFB.



- l) Se emitido (s) por pessoa jur4dica de direito p4blico devera (ao) ser assinado (s) pelo responsavel do setor competente do rgo, devidamente identificado (nome, cargo, CPF ou matr4cula).
- m) Ser emitido por empresa que no integre o mesmo grupo empresarial da empresa proponente.
- n) Sero consideradas como pertencentes ao mesmo grupo empresarial, empresas controladas ou controladoras da empresa proponente, ou que tenha pelo menos uma mesma pessoa f4sica ou jur4dica que seja s4cio, proprietrio ou titular da empresa emitente e da empresa proponente.
- o) Sera admitida, para fins de comprovaao de quantitativo m4nimo, a apresentaao e o somat4rio de diferentes atestados executados de forma concomitante.
- p) Os atestados de capacidade t4cnica podero ser apresentados em nome da matriz ou da filial do interessado.
- q) Caso o Pregoeiro (a) entenda necessrio, a licitante, devera disponibilizar todas as informaoes essenciais a comprovaao da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, c4pia do contrato que deu suporte a contrataao, Notas Fiscais/Faturas, Notas de Empenho, endereo atual do contratante e local em que foram executados os servios, sendo que estas e outras informaoes complementares podero ser requeridas mediante dilig4ncia.
- r) No ha obrigatoriedade de que as nomenclaturas constantes do atestado sejam id4nticas a utilizada na definiao das categorias indicadas neste Termo de Refer4ncia, desde que sejam suficientes a comprovaao de capacidade de execuao dos servios exigidos neste Termo de Refer4ncia.
- s) Sero exigidas, ademais, dos licitantes as declaraoes dos incisos I a V do art. 136 do Decreto Estadual no 1.525/2022.

**16.4.3.** Caso admitida a participaao de cooperativas, sera exigida a seguinte documentaao complementar:

- a) A relaao dos cooperados que atendem aos requisitos t4cnicos exigidos para a contrataao e que executaro o contrato, com as respectivas atas de inscriao e a comprovaao de que esto domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4o, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2o a 6o da Lei n. 5.764, de 1971;
- b) A declaraao de regularidade de situaao do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- c) A comprovaao do capital social proporcional ao n4mero de cooperados necessrios a prestaao do servio;
- d) O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- e) Comprovaao de integraao das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executaro o contrato; e

**16.4.4.** Os seguintes documentos para a comprovaao da regularidade jur4dica da cooperativa:

- a) ata de fundaao;
- b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
- c) regimento dos fundos instituidos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
- d) editais de convocaao das tr4s 4ltimas assembleias gerais extraordinrias;
- e) tr4s registros de presena dos cooperados que executaro o contrato em assembleias gerais ou nas reunioes seccionais;
- f) ata da sesso que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitaao;
- g) A 4ltima auditoria contbil-financeira da cooperativa, conforme dispoe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaraao, sob as penas da lei, de que tal auditoria no foi exigida pelo rgo fiscalizador.

## **17. PARTICIPAAO E BENEF4CIOS DA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL**

**17.1.** Considerando o valor total estimado da contrataao, esta licitaao destina-se a ampla concorr4ncia.

**17.2.** No ha reserva de cotas para a contrataao de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual, pois o objeto licitado envolve contrataao de servios, sendo que o inciso III, do art. 48, da Lei Complementar no 123/2006 e do art. 81, VI, do Decreto Estadual no 1.525/2022, impoe o tratamento diferenciado apenas quanto a aquisiao de bens de natureza divis4vel.

**17.3.** Ao aplicar a Reserva de Cota abre-se a possibilidade da pluralidade de fornecedores para esta contrataao o que podera comprometer a entrega final que se objetiva com o certame. O que no 4 favorvel para a SEDUC/MT, pois representa preju4zo econ4mico ao conjunto que se pretende adquirir.

**17.4.** O que se observa 4 que a Lei Complementar no 123/2006 visa ampliar a participaao das ME/EPP nas licitaoes, mas no elevar a hipossufici4ncia econ4mica das mesmas acima do interesse p4blico, conforme dito acima, no caso em tela, a reserva de cota para as microempresas e empresas de pequeno porte no 4 vantajoso para a administraao p4blica, pois representa preju4zo ao conjunto do objeto a ser fornecido.

**17.5.** O artigo 49, inciso III, reserva duas conjunturas: o efeito negativo em razo da ampliaao dos custos; e, o risco de se ter uma pluralidade de sujeitos fornecendo o objeto. Frisa-se, o risco decorre de se ter uma pluralidade de sujeitos fornecendo o objeto, comprometendo a prestaao final que se objetiva com o certame, justificando-se, assim, a no aplicaao de reserva de cotas.

**17.6.** A Lei Complementar no 123/2006, elencou no seu art. 49, algumas hip4teses que, se presentes no caso concreto, dispensam ou eximem a autoridade responsvel pela licitaao de aplicar os benef4cios materiais previstos nos artigos 47 e 48. Vejamos:

*Art. 49. No se aplica o disposto nos arts. 47 e 48 desta Lei Complementar quando:*

(...)



*III - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado;*

**17.7.** A Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual que quiser usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar Estadual nº 605/2018 deverá selecionar a opção no SIAG: <Microempresa ou Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual>, antes do envio da proposta, e no momento da Habilitação comprovar tal situação apresentando todos os documentos solicitados neste Edital, bem como aqueles previstos na legislação vigente.

**17.8.** A falta de identificação no sistema antes do envio da proposta tal como indicado no subitem anterior, impedirá o licitante de usufruir de qualquer dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

**17.9.** Nas licitações será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais.

**17.10.** Entende-se haver empate quando as ofertas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais forem iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta melhor classificada.

**17.11.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, prorrogáveis por período igual, a critério da Administração, para a regularização da documentação, contados do momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**17.12.** A microempresas e empresas de pequeno porte que participarem deste certame será dispensado tratamento diferenciado, conforme previsto na Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006, com as alterações da Lei Complementar no 147, de 07 de agosto de 2014.

## **18. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS**

**18.1.** Não será permitida a participação de consórcios, pois não se trata de objeto complexo e de grandes dimensões. E, dadas as características do mercado, as empresas podem, de forma isolada, participar da licitação, atender às condições e os requisitos de habilitação previstos neste Termo de Referência, e posteriormente executar o objeto. A vedação à participação de consórcio, nesta situação, não acarretará prejuízo à competitividade do certame, e facilitará a análise dos documentos de habilitação, que certamente são mais complexos em se tratando de empresas reunidas em consórcio.

**18.2.** Para o objeto em fulcro o consórcio é totalmente inviável, haja vista que os certames ocorrerem em cada município do estado, e que muitos deles não possuem número de fornecedor suficiente para a formação de consórcio.

**18.3.** A formação de um consórcio é um processo complexo e demorado, o que pode atrasar a aquisição de gêneros alimentícios, prejudicando a execução do PNAE.

**18.4.** A gestão de um consórcio depende de estrutura de mercado o que deixa de ser uma possível para a maioria dos municípios e demandaria em elaboração de mais de um TR para a aquisição dos Gêneros Alimentícios, para atender as realidades fáticas de cada local, o que acarretaria em custo para a administração.

## **19. PARTICIPAÇÃO DAS COOPERATIVAS**

**19.1.** Será admitida nesta licitação a participação de Cooperativas, devendo ser observados os requisitos indicados no art. 16 da Lei n.º 14.133/2021, pois a participação de cooperativas enquadradas pela Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, no fornecimento de bens deve ser executado conforme disposto no inciso IV do art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

*(...)Art. 16. Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar de licitação quando:*

*(...)*

*IV - o objeto da licitação referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação”.*

**19.2.** Serão estendidas às Cooperativas os benefícios previstos para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei n.º 11.488, de 15 de junho de 2007.

## **20. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**20.1.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a Forma Presencial, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item.

**20.2.** O certame licitatório é constituído de um lote, contendo suas especificações, quantidades e cotações de valor unitário e valor total disposto no Anexo I.

**20.3.** O valor ofertado após a fase de lances (proposta realinhada) não poderá ser superior em relação ao valor ofertado inicialmente, pelo licitante (proposta inicial), tampouco ser maior que o valor estimado para licitação.

**20.4.** O prazo de eficácia da proposta, não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da apresentação da proposta realinhada, prazo este que será suspenso caso haja recursos administrativos ou judiciais.

**20.5.** As propostas apresentadas pelas licitantes deverão incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos



incidentes, materiais, equipamentos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, fretes, serviços, treinamento, deslocamentos de pessoal, transporte, garantia, lucro e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o valor do objeto licitado, constante da proposta, conforme exigências deste Termo de Referência e Termo de Contrato, não sendo admitido pleito posterior em decorrência da exclusão de quaisquer despesas incorridas, nem reivindicadas qualquer adicional de pagamento ou reajustamento de preços em razão .

**20.6.** O julgamento far-se-á, conforme Planilha de Custos, pelo MENOR PREÇO, por quilo (Kg), litro (L), unidade (Un) ou dúzia (Dz), de acordo com o gênero alimentício a ser licitado, desde que compatível com os valores praticados no mercado, na data da apresentação da proposta e quando atendidas as demais exigências, para cada item, devendo estar inclusos na Planilha os custos dos insumos e materiais, as entregas efetuadas, custos operacionais, controle e administração, encargos trabalhistas, taxas e demais despesas diretas e indiretas, que eventualmente possam incidir sobre o objeto do presente TR.

**20.7.** O Preço da Aquisição será estimado pela Câmara de Negócios da Alimentação Escolar, com base na Composição de Cesta de Preços, atualizados, conforme art. 46 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

## **21. DA REGULARIDADE SANITÁRIA**

**21.1.** As empresas deverão apresentar Alvará ou Licença Sanitária, dentro da validade, emitido pela autoridade competente.

**21.2.** Para os produtos de origem animal, as empresas deverão apresentar Título de Registro no Serviço de Inspeção, podendo ser, conforme o produto licitado: a) Federal (Serviço de Inspeção Federal – SIF ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA); b) Estadual (Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal Estadual – SISE ou Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte - SUSAF) ou; c) Municipal (Serviço de Inspeção Municipal - SIM).

## **22. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**22.1.** As despesas decorrentes deste Termo de Referência correrão na seguinte Dotação Orçamentária:

Unidade Orçamentária: 14.101 – SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO –  
Programa 534,

Ação 2898 - Alimentação escolar do Ensino Fundamental,

2899 - Alimentação escolar do Ensino Médio,

2895 - Alimentação escolar da Educação de Jovens e Adultos

2897 - Alimentação da Educação Especial

Elemento de despesa: 3.3.50.43.018

Fonte de Recurso Federal e Recurso do Estadual.

**22.2.** As Unidades Escolares, recebem recursos Federal e Estadual descentralizado específico para a aquisição da merenda e seguem as disposições da resolução nº 06/2020.

## **23. GARANTIA DO SERVIÇO**

**23.1.** Não se aplica para o objeto a ser contratado.

## **24. PAGAMENTO**

**24.1.** Não haverá pagamento antecipado.

**24.2.** O pagamento será realizado de acordo com a execução do objeto do contrato, mediante emissão da respectiva Nota Fiscal devidamente atestada, e análise dos documentos que compõem o processo de pagamento.

**24.3.** As operações de vendas destinadas ao Órgão Público da Administração Federal, Estadual e Municipal, deverão ser acobertadas por Nota Fiscal Eletrônica, conforme Protocolo ICMS 42/2009, regulamentado pelo Artigo 355, §6º do RICMS. Informações através do site [www.sefaz.mt.gov.br/nfe](http://www.sefaz.mt.gov.br/nfe).

**24.4.** O contratado deverá indicar no corpo da Nota Fiscal, o número do Contrato/Ordem de Fornecimento, a descrição do objeto, o número e nome do banco, agência e número da conta na qual deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária.

**24.5.** As despesas bancárias decorrentes de transferência de valor (es) para outra(s) praça(s) será(ão) de responsabilidade do contratado.

**25.6.** O contratante não efetuará pagamento de título descontado, ou por meio de cobrança em banco, bem como, os que forem negociados com terceiros, por intermédio da operação de “factoring”.

**25.7.** O requerimento de pagamento deverá ser instruído somente com a prova de Regularidade Fiscal perante o Estado de Mato Grosso, caso não exista indícios de descumprimento contratual.

**24.8.** O documento exigido no caput deste artigo poderá ser substituído pelo Certificado de Regularidade perante o Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso, desde que em plena validade.

**24.9.** Sendo o caso, o contratante efetuará retenção na fonte de todos os tributos inerentes ao Contrato em questão.

**24.10.** O pagamento será efetuado pelo contratante em favor do contratado em até 30 dias, mediante ordem bancária a ser depositada em conta corrente, no valor correspondente, após a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pela fiscalização do contratante.

**24.11.** O(s) pagamento(s) não realizado(s) dentro do prazo por eventos decorrentes do contratado, não será(ão) gerador(es) de direito a qualquer acréscimo financeiro;

**24.12.** Caso o atraso no pagamento seja motivado exclusivamente pelo contratante, o valor devido será corrigido pelo IPCA, conforme



apuração desde a data prevista para o pagamento até a data de sua efetiva realização;

**24.13.** A efetivação dos pagamentos não isentará o contratado das suas responsabilidades e das suas obrigações contratuais, especialmente aquelas relacionadas à qualidade e à garantia dos produtos entregues.

**24.14.** Caso constatada alguma irregularidade ou incorreção na Nota Fiscal/Fatura, esta será devolvida ao contratado para as necessárias correções, acompanhada dos motivos que deram ensejo à sua rejeição, interrompendo-se o prazo para o pagamento, que começa a fluir somente a partir da data do protocolo da nova Nota Fiscal e demais documentos, devidamente corrigidos. O prazo somente voltará a fluir, desde o começo e de maneira integral, a partir da data do protocolo da nova Nota Fiscal e dos demais documentos exigíveis, devidamente corrigidos.

**24.15.** Constatando-se qualquer outra circunstância que desaconselha o pagamento, em razão de circunstância devidamente justificada e informada ao contratante, o prazo para pagamento ficará suspenso e voltará a partir da respectiva data de regularização.

**24.16.** Nos casos de aplicação de penalidade ao contratado, em virtude de inadimplência contratual, não serão efetuados pagamentos a esta, enquanto perdurar pendência de liquidação das respectivas obrigações.

**24.17.** As Notas Fiscais a serem pagas deverão sofrer desconto devido à aplicação de multas/glosas previstas no Contrato e já identificadas pela fiscalização.

**24.18.** O contratado deverá, durante toda a execução do Contrato, manter atualizada a vigência da garantia contratual.

## 25. REAJUSTE

**25.1.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis pelo prazo de um ano contado da data do orçamento estimado 18-12-2024.

**25.2.** Após o decurso de um ano, os preços iniciais serão reajustados por meio da aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

**25.3.** Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação do contratado, acompanhada de memorial do cálculo, conforme for a variação de custos, objeto do reajuste.

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

**25.5.** 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).

**25.6.** A prorrogação contratual sem a solicitação do reajuste implica a preclusão deste, sem prejuízo dos futuros reajustes nos termos pactuados.

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

## 26. CONTRATO

**26.1.** Após a homologação da licitação, a Adjudicatária terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da convocação formal pelo contratante, para assinar o Contrato, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Termo de Referência.

**26.2.** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.

**26.3.** O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, prorrogáveis por até 10 anos por se tratar de serviço de natureza continuada e ter o objetivo de atender Programa Federal.

## 27. PREPOSTO

**27.1** Não se aplica para esta modalidade de licitação.

## 28. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

**28.1.** Comparecer, quando convocado, para assinar o Contrato e retirar a Nota de Empenho específica no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da convocação formal, mesmo prazo para assinatura da Ordem de Fornecimento a qual definirá, segundo as suas necessidades e realidade local, os dias da semana e os horários de entregas dos produtos, os quais deverão ser, impreterivelmente, observados pelo Contratado.

**28.2.** Entregar os produtos nas características exatamente iguais às descritas na Proposta de Preços, em quantidades específicas, conforme pedido emitido pela Unidade Escolar, e acondicionada em caixas ou sacos de polietileno transparente, atóxicos e intactos. Não serão computados no montante recebido os produtos que após a seleção forem considerados de segunda linha ou impróprios para o consumo, pelo que, serão devolvidos ao fornecedor, deve-se manter, durante toda a execução do Contrato, compatibilidade com as obrigações e as condições de habilitação exigidas.

**28.3.** Fornecer os produtos, nos termos, local, prazos, quantidades, qualidade e condições estabelecidas no Termo de Referência e no Contrato, de forma a garantir os melhores resultados.

**28.4.** Os produtos serão entregues de acordo com a necessidade do contratante, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com a



observância das recomendações técnicas aceitáveis, respectivas normas e legislação pertinentes.

**28.5.** Os produtos serão pesados quando for o caso, e realizada a conferência no ato da entrega, para que não haja dúvidas sobre a quantidade entregue, marca e especificação, sendo desconsiderados os pesos das caixas.

**28.6.** Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade da execução dos serviços, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;

**28.7.** Submeter ao contratante, previamente e por escrito, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do serviço que fuja das especificações constantes no Termo de Referência e no Contrato.

**28.8.** 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.

**28.9.** Empregar funcionários habilitados e com conhecimentos indispensáveis ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios essenciais à completa execução dos serviços, promovendo sua guarda, manutenção e substituição sempre que necessário.

**28.10.** Apresentar ao contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço, os quais devem estar uniformizados, devidamente identificados por meio de crachá e, se necessário, com Equipamentos de Proteção Individual – EPI's.

**28.11.** Otimizar a gestão de seus recursos humanos, com vistas à qualidade da entrega do produto e à satisfação do contratante.

**28.12.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do contratante, bem como as normas de controle de bens e de fluxo de pessoas nas dependências do contratante.

**28.13.** Comunicar no prazo de até 02 (dois) dias úteis ao contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária, telefone, e-mail e outros julgáveis necessários para o recebimento de correspondência.

**28.14.** Comunicar a fiscalização, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente no local dos serviços que se verifique.

**28.15.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo contratante ou por seus responsáveis, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto.

**28.16.** Permitir que o contratante, em qualquer momento, audite e avalie os serviços relacionados ao objeto contratado, que deverá estar de acordo com as especificações do Contrato, em observância às obrigações pactuadas.

**28.17.** Não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades contratadas, sem a prévia autorização do contratante.

**28.18.** O contratado responsabilizar-se-á integralmente pela execução do objeto contratado, cumprindo as disposições legais que interfiram em sua execução, devendo para tal:

**28.19.** Encarregar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração.

**28.20.** Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e/ou morais causados ao contratante ou a terceiros, pela ação ou omissão dolosa ou culposa, de seus empregados, trabalhadores, prepostos, contratados ou representantes.

**28.21.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos.

**28.22.** Responder civil e criminalmente pelos danos causados diretamente ou indiretamente ao contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a concomitante fiscalização realizada pelo contratante.

**28.23.** Indenizar terceiros e/ou o contratante, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo o contratado adotar as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes.

**28.24.** Responder por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, quando nas dependências do contratante, ou em qualquer outro local onde estejam executando o objeto contratado, devendo adotar as providências que, a respeito, exigir a legislação em vigor.

**28.25.** Responder a qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência da execução do Contrato, bem como pelos contratos de trabalho de seus empregados, que envolvam eventuais decisões judiciais, eximindo o contratante de qualquer solidariedade ou responsabilidade.

**28.26.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da solicitação formal do contratante, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados, bem como quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**28.27.** Responder por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, quando nas dependências do contratante, ou em qualquer outro local onde estejam executando o objeto contratado, devendo adotar as providências que, a respeito, exigir a legislação em vigor.



- 28.28.** Emitir Nota Fiscal, discriminando os serviços executados no período, de acordo com a especificação constante no item 1.3. deste Termo de Referência no ato da entrega.
- 28.29.** Atender às demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei nº.14.133/2021, Decreto Estadual nº 1.525/2022 e Instrução Normativa nº 01/2020/SEPLAG/MT e suas respectivas alterações, cumprindo com as condições estabelecidas pela CONTRATANTE mediante Contrato e Proposta de Preços.
- 28.30.** O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pelo contratado, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 28.31.** Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão satisfazer às Especificações Técnicas definidas neste Termo de Referência, de acordo com Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, demais legislações vigentes correlatas e literatura de referência para regulamentação dos transportes dos alimentos.
- 28.32.** O alimento deverá necessariamente ser acondicionado em embalagem primária e secundária, respeitados os tipos de embalagens e unidades de medida especificadas neste Termo de Referência.
- 28.33.** Executar os serviços contratados, nos termos, local, prazos, quantidades, qualidade e condições estabelecidas no Termo de Referência e no Contrato, de forma a garantir os melhores resultados.
- 28.34.** Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira no fornecimento do objeto.
- 28.35.** Assumir todas as responsabilidades pelo transporte dos gêneros alimentícios, durante a execução desse serviço, tais como frete, carga e descarga do produto, não gerando ônus para o contratante.
- 28.36.** Entregar o objeto desta licitação em cada unidade escolar, bem como em suas Salas Anexas, conforme endereço informado na ordem de Fornecimento, correndo por conta da empresa fornecedora as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.
- 28.37.** A contratada deverá entregar todos os produtos com as características de qualidade e identidade do produto de acordo com a Instrução Normativa 52/2011 do MAPA ou legislação substituta. Devendo atender aos requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 ANVISA. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto.
- 28.38.** O atraso injustificado ou o não cumprimento dos prazos e datas de entregas, segundo o pedido realizado pela Escola e a não comunicação de quaisquer eventualidades na prestação dos serviços, com antecedência de no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, à Unidade Solicitante, implicará na Aplicação de Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas pela CONTRATANTE.
- 28.39.** Observar a conduta adequada para o manuseio e conservação dos produtos, nos termos previstos no art.40 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que dispõe sobre o Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário, estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde e pelo o que orientado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.12.12. Responsabilizar-se pelo pagamento de danos materiais e prejuízos de qualquer natureza, causados por seus empregados, em bens da CONTRATANTE ou de terceiros, no desempenho das atividades contratadas.
- 28.40.** Garantir o atendimento extraordinário requisitado pela CONTRATANTE, em situações excepcionais.
- 28.41.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto deste instrumento de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.
- 28.42.** Manter-se, durante toda a execução da contratação, em compatibilidade todas as condições de habilitação e qualificação inicialmente exigidas para a contratação, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.
- 28.43.** Em caso de solicitação de reequilíbrio de valores, a contratada deverá manter regularmente a entrega dos produtos até que o processo seja concluído, devendo ser aplicado novo valor para as notas expedidas com datas após a data da homologação do reequilíbrio.
- 28.44.** Qualquer alteração posterior à assinatura do Contrato seguirá os termos da legislação vigente, inclusive no que tange a reajustes de preço, acréscimos ou supressões de quantidade quando necessário.
- 28.45.** Respeitar o prazo de validade deste, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência entregando os produtos respeitando o prazo estabelecido no item 1.3, da especificação técnica de cada produto.

## **29. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

- 29.1.** Designar, servidor(es) ao qual(is) caberá(ão) a responsabilidade de acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do Contrato, conforme legislação vigente
- 29.2.** Emitir ordem de Fornecimento estabelecendo dia, hora, quantidade, local e demais informações que achar pertinente para o bom cumprimento do objeto.
- 29.3.** Fornecer ao contratado todos os elementos e dados necessários à perfeita execução do objeto contratado, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes do contratado em suas dependências, desde que observadas as normas de



segurança.

**29.4.** Disponibilizar local adequado para a realização do serviço.

**29.5.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas, inclusive quanto à continuidade da execução do objeto, que não deve ser interrompida, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pelo contratante.

**29.6.** Avaliar a qualidade dos produtos entregues, podendo rejeitá-los no todo ou em parte, caso estejam em desacordo com as obrigações assumidas.

**29.7.** Notificar o contratado sobre qualquer alteração ou possíveis irregularidades ou imperfeições observadas na execução do contrato, para reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte o produto, sanando as impropriedades.

**29.8.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo contratado, desde que atinentes ao objeto da contratação.

**29.9.** Efetuar o pagamento ao contratado, do valor resultante do fornecimento dos produtos, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

**29.10.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pelo contratado, quando couber.

**29.11.** Enviar à CAE/SEDUC, através das COADMS, processo da licitação devidamente homologado instruído no SIGADOC, para que as informações sejam inseridas no Sistema de Gestão da Secretaria de Estado de Educação, após, as unidades escolares deverão firmar o Contrato e encaminhar às COADMs, que deverá remetê-los via SIGADOC como “documento interno” para que sejam juntados ao processo de licitação que os geraram.

**29.12.** 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.

**29.13.** Garantir que os produtos adquiridos para a clientela do PNAE/MT serão previamente submetidos ao controle de qualidade nos termos da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, observando-se também as legislações pertinentes, literatura de referência e as especificações técnicas estipuladas neste Termo de Referência.

**29.14.** Recusar parte ou todo o lote de entrega, se constatado que uma ou mais especificações estabelecidas neste Termo de Referência não foram atendidas.

**29.15.** Caso julgue necessário, a CONTRATANTE poderá, por meio da equipe técnica de Nutricionistas da SEDUC, submeter o produto a análise sensorial e a testes de aceitabilidade para verificação de aceitação do produto pela clientela durante seu fornecimento. Estes testes serão norteados conforme orientações previstas no Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE, elaborado pelo FNDE.

**29.16.** Poderá realizar Inspeções nos locais de produção, fabricação, manipulação, armazenagem e distribuição, de maneira aleatória ou se houver necessidade destas.

**29.17.** Verificar quaisquer alterações nas características/qualidade do produto e/ou embalagem que o torne impróprio para consumo, dentro do prazo de validade, devendo notificar a CONTRATADA, que no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação, deverá recolher o produto no local onde estiver e substituí-lo por outro que atenda inteiramente às exigências contidas neste Termo de Referência e seus anexos, às suas expensas, sem gerar qualquer ônus para a CONTRATANTE.

**29.18.** No caso de substituição do produto, a CONTRATADA deverá respeitar o prazo de validade deste, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência.

**29.19.** Se o prazo estabelecido pela Administração para substituição do produto for insuficiente, a CONTRATADA deverá apresentar justificativa formal, que poderá ou não ser acolhida pela autoridade competente.

**29.20.** A reposição do alimento deverá ser realizada no mesmo local onde ele foi recolhido.

### **30. GARANTIA CONTRATUAL**

**30.1.** Não se aplica ao objeto contratado.

### **31. SUBCONTRATAÇÃO**

**31.1.** É vedada a subcontratação do objeto deste contrato, tendo em vista que não se pode correr os riscos de depender de terceiros para a oferta da alimentação escolar de rotina, os quais restariam em ausência ou má qualidade da alimentação a ser ofertada para os estudantes.

**31.2.** A subcontratação pode comprometer o controle sobre a qualidade dos insumos, as práticas de higiene e as condições de armazenamento, aumentando o risco de contaminação e de não conformidade com as normas sanitárias.

**31.3.** Perda de controle gerada pela complexidade dos processos.

### **32. MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS**

**32.1.** A matriz de alocação de riscos será dispensada do contrato, nos termos do art. 247, §4º, I, do Decreto Estadual nº 1.525/2022, tendo em vista a natureza comum do objeto e da execução.

### **33. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

**33.1.** A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões, que se fizerem necessárias, **até 25%** (vinte e cinco por cento) do valor inicial, nos termos da Lei n. 14.133/2021, artigo 125.



**33.2.** Os preços registrados poderão ser reajustados em decorrência de eventual redução de preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores e comprovar a alteração dos valores, através de planilha de pesquisa de preços, observadas as disposições contidas nos incisos e parágrafos respectivos do art. 135, da Lei nº 14.133/2021.

**33.3.** A repactuação prevista também no artigo 265 do Decreto Estadual nº 1.525/2022 será precedida de solicitação do contratado, acompanhada de demonstração analítica da variação dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços, ou do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação (antigo realinhamento).

**33.4.** O restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação, como estabelecido no parágrafo único do artigo 131 da Lei nº 14.133/2021. Esse pedido deverá ser solicitado por escrito, pelo fornecedor, diretamente à Câmara de Negócios da Alimentação Escolar, para análise de admissibilidade, desde que comprovado desequilíbrio econômico financeiro na avença firmada, comprometendo-se em cumprir com as entregas regularmente durante o curso do processo de reequilíbrio, conforme preveem os artigos 270, 271 e 272 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

**33.5.** Se for verificado desequilíbrio econômico-financeiro, que importe em desvantagem para a contratante, sem anuência do fornecedor para o reequilíbrio negativo, o contrato será rescindido e deverá ser realizado novo procedimento licitatório.

#### **34. SANÇÕES**

**34.1.** De acordo com o Decreto Estadual nº 1.525/2022 no seu Art. 366 O licitante ou a contratada que incorra nas infrações previstas no art. 155, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, apuradas em regular processo administrativo com garantia de contraditório e ampla defesa, sujeitam-se às seguintes sanções.

**34.2.** A aplicação das sanções previstas neste termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

**34.3.** O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I – Dar causa à inexecução parcial do contrato;

II – Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III – Dar causa à inexecução total do contrato;

IV – Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V – Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VII – ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII – apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX – Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X – Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

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

**34.4.** O licitante ou a contratada que incorra em infrações contrário as obrigações previstas no Item 23 e seus subitens, apuradas em regular processo administrativo com garantia de contraditório e ampla defesa, sujeita-se às seguintes sanções:

I – Advertência;

II – Multa;

III – Impedimento de licitar e contratar;

IV – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**34.5.** A aplicação das sanções previstas no caput deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

#### **35. DETALHAMENTO DAS SANÇÕES**

**35.1.** A sanções serão aplicadas de acordo com a Lei 14.133/20 e Decreto Estadual 1.525/2021 e demais normativas pertinentes

**a) Advertência** - A sanção de advertência será aplicável nas hipóteses de inexecução parcial do contrato que não implique em prejuízo ou dano à administração, bem como na hipótese de descumprimento de pequena relevância praticado pelo licitante ou fornecedor e que não justifique imposição de penalidade mais grave.

**b) Multa** - A multa será calculada na forma prevista no edital ou no contrato, e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado:

I - A multa de que trata o caput poderá, na forma do edital ou contrato, ser descontada de pagamento eventualmente devido pela contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública Estadual;

II - 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 cobrada judicialmente;



III - 4º A aplicação de multa moratória não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

IV - A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput do art. 366 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

**c) Impedimento de licitar ou contratar** - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, àquele que:

I - Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

II - Dar causa à inexecução total do contrato;

III - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

IV - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VI - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VII - A sanção prevista no caput deste artigo impedirá o sancionado de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de Mato Grosso, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

**d) Declaração de inidoneidade para licitar** - A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada àquele que:

I - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

II - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

III - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

IV - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

V - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

VI - A sanção estabelecida no caput deste artigo também se aplica às hipóteses previstas no Art. 370 do Decreto Estadual nº 1.525/2022 e Item 30.4. deste Termo de Referência, quando o caso concreto justificar a imposição de penalidade mais grave;

VII - A sanção estabelecida no caput deste artigo será precedida de análise jurídica e será aplicada, exclusivamente, por Secretário de Estado ou autoridade máxima de autarquia ou fundação do Poder Executivo em que está em andamento o processo administrativo;

VIII - A sanção prevista no caput do Item 30, aplicada por qualquer ente da Federação, impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de Mato Grosso, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos;

IX - Ocorrendo infrações e sanções que porventura não tenham sido mencionadas neste Termo de Referência estarão sujeitos à aplicação da Lei 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 1.525/2022. As penalidades de multa de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

**35.2.** As sanções elencadas pelo descumprimento das obrigações contratuais, estarão sujeitas a aplicação de multas conforme a graduação estabelecida no âmbito do Estado.

**35.3.** A Administração Pública ou Contratante informará ao contratado das causas mencionada no Item 29.3 através de Advertências/Notificações encaminhadas por E-mail, WhatsApp, ofícios endereçados via correio e outros, a fim de confirmação de que o contratado esteja ciente, e possa apresentar seus contraditórios ou reparar a falhas.

**35.4.** Persistindo as irregularidades, juntar se a todo os documentos para instauração de processo para a Aplicação das penalidades previstas nos incisos II, III e IV do Item 29.4, realizar-se-á em processo administrativo autuado em volume próprio, sendo assegurado o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº 1.525/2022.

## 36. DO FORO

**36.1.** Fica eleito o foro da Justiça do município de Alta Floresta, para dirimir as dúvidas não solucionadas administrativamente, oriundas do cumprimento das obrigações estabelecidas. Regra do artigo 92, inciso XIX, § 1º da Lei nº 14.133/2021.

## 37. LEGISLAÇÃO APLICADA

**37.1.** Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

**37.2.** Decreto Estadual nº 1.525/2022 – Regulamenta a Lei nº 14.133/2021, no âmbito da Administração Pública estadual direta, autárquica e fundacional do Estado de Mato Grosso.

**37.3.** Lei Complementar nº 123/2006 – Normas ME e EPP.

**37.4.** Lei Estadual Complementar nº 605/2018 – ME, EPP e MEI.

**37.5.** Lei nº 12.690/2012 - Dispõe sobre a organização e o funcionamento das Cooperativas de Trabalho.

**37.6.** Lei Federal nº 11.947/2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.



- 37.7.** Lei Estadual nº 7.856/2018 - Dispõe sobre o programa de escolarização dos recursos financeiros da alimentação escolar no âmbito da rede pública estadual de ensino e dá outras providências.
- 37.8.** Lei Estadual nº 11.668/2022 - Institui as Diretorias Regionais de Educação - DREs no âmbito da Secretaria de Estado de Educação de Mato Grosso - SEDUC e dá outras providências.
- 37.9.** Resolução CD/FNDE nº 06/2020 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- 37.10.** Resolução Federal nº 20/2020 - Altera a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- 37.11.** Lei complementar nº 116/2003 - Dispõe sobre o Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza, de competência dos Municípios e do Distrito Federal.
- 37.12.** Instrução Normativa nº 1.234/2012 - Dispõe sobre a retenção de tributos nos pagamentos efetuados pelos Órgãos da Administração Pública
- 37.13.** Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010 - Práticas de sustentabilidade ambiental. Lei 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais.
- 37.14.** Instrução Normativa nº 013/2022/GS/SEDUC/MT, que dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar aos alunos da rede pública de educação básica do Estado de Mato Grosso que estabelece normas para sua execução de forma ampla e padronizada, com efeito para todas as Câmaras de Negócios da Alimentação Escolar

### **38. PÚBLICO ALVO**

- 38.1.** Os serviços a serem contratados destinam-se ao atendimento dos alunos matriculados em todas as Unidades Escolares pertencentes a rede estadual de ensino do estado de Mato Grosso, bem como suas Diretorias Regionais de Educação (DRE's) e as unidades escolares da rede estadual de ensino.

Cuiabá/MT, 07 de novembro de 2024.

Elaborado por:

Iris Regina de Arruda  
ADES/UENGR/SAR

De Acordo:

Hesloan Humberto Duarte Maia  
Superintendência de Gestão Regional/SGR

Mozara Zasso Spencer Guerreiro  
Secretária Adjunta de Gestão Regional/SAGR