

Aviso De Abertura De Licitação - Pregão Presencial Com Sistema De Registro De Preço Nº 005/2025 município: Nova Canaã do Norte SEDUC-PRO-2025/165111 A Secretaria De Estado De Educação, por intermédio da **Câmara de Negócios de Alimentação Escolar da DRE Alta Floresta e CDCE's**, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que se acha aberta Licitação na modalidade **Pregão Presencial SRP Nº 005/2025**, 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 Canaã do Norte/MT**, para o ano letivo de 2026, 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 DRE Alta Floresta, situada à Perimetral Dep. Rogério Silva, nº 2680, Bairro Setor D, iniciando-se às 9:00h do dia 09 de dezembro de 2025 Apresentação Das Amostras: Acontecerá no mesmo dia do pregão no decorrer da sessão Local Da Audiência Pública: CDCE EE Nova Canaã, Av. Paraná, nº 115, centro, Nova Canaã do Norte/MT 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](mailto:atf.coadm@edu.mt.gov.br) Pregoeira Oficial: Joziele Elikeila Randoli de Almeida Alta Floresta/MT/2025

Protocolo 1753705

Secretaria De Estado De Educação De Mato Grosso, Coordenadoria De Alimentação Escolar E **Câmara De Negócios De Alimentação Escolar Município De Tangará Da Serra/MT** Aviso Do Edital Da Chamada Pública Nº 004/2025 Processo administrativo nº SEDUC-PRO-2025/165850 Objeto Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, para o atendimento do cardápio da alimentação escolar, das Escolas Estaduais do Município de **Nova Olímpia/MT**, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos do Art. 14 da lei nº. 11.947 de 16/07/2009, alterada pela Lei n. 14.660, de 23/08/2023 e Lei n. 15.226, de 30/09/2025, Resolução/FNDE/CD nº 06 de 08/05/2020, IN nº 011/2024/GS/SEDUC/MT, conforme descrições e especificações apresentadas, via Chamada Pública Da publicação do Edital ao recebimento do (s) Projeto (s) De Venda (s), será pelo prazo de 20 dias corridos Classificação e Julgamento: dia 01 de dezembro de 2025, às 08h30min Local da Sessão da Chamada Pública: CDCE EE Cívico Militar Professora Francisca de Souza Alencar, situada à Rua 34, Quadras 40 E 41 Jardim das Oliveiras, Nova Olímpia/MT, 78370-000 Aquisição do Edital: Diretoria Regional de Educação Polo de Tangará da Serra/MT E-mail: [tga.coadm@edu.mt.gov.br](mailto:tga.coadm@edu.mt.gov.br) ou endereço eletrônico/site: <https://sites.google.com/edu.mt.gov.br/dre-tangaradaserra/> site: <https://drive.google.com/drive/folders/1ZgdsDau1OR-Gg90J02KdVZWv4E4yh7A?usp=sharing> Presidente da Comissão da Chamada Silvana Rodrigues Pinto

Protocolo 1753731

Secretaria De Estado De Educação De Mato Grosso, Coordenadoria De Alimentação Escolar E **Câmara De Negócios De Alimentação Escolar Do Polo De Sinop/MT** Aviso Do Edital Da Chamada Pública Nº 005/2025 Processo administrativo nº. SEDUC-PRO-2025/165871 Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, para o atendimento do cardápio da alimentação escolar, nas Escolas Estaduais do Município de **Itaúba/MT**, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos do Art. 14 da lei nº. 11.947 de 16/07/2009, alterada pela Lei n. 14.660, de 23/08/2023 e Lei n. 15.226, de 30/09/2025, Resolução/FNDE/CD nº 06 de 08/05/2020, IN nº 011/2024/GS/SEDUC/MT, conforme descrições e especificações apresentadas, via Chamada Pública Da publicação do Edital ao recebimento do (s) Projeto (S) De Venda (s), será pelo prazo de 20 dias corridos Classificação e Julgamento: dia 03 de dezembro de 2025, às 14:00h Local da Sessão da Chamada Pública: CDCE EE Papa João Paulo II Avenida Brasil, S/ Nº, Bairro: Centro, Itaúba/MT Telefone (s): (66) 99678-2990 E-mail: [snp.coadm@edu.mt.gov.br](mailto:snp.coadm@edu.mt.gov.br) site: <https://dresinop.com.br/> [https://drive.google.com/drive/folders/1-lhPYu7gxNYJ5YU1LMYmvea8VpHvRG4K?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1-lhPYu7gxNYJ5YU1LMYmvea8VpHvRG4K?usp=drive_link) Presidente da Comissão da Chamada Pública: Rozangela Cristina Alves, Sinop/MT/2025

Protocolo 1753735

Aviso De Abertura De Licitação Pregão Presencial Com Sistema De Registro De Preço Nº 003/2025 municípios: Aripuanã SEDUC-PRO-2025/166015. A Secretaria De Estado De Educação, por intermédio da **Câmara de Negócios de Alimentação Escolar da DRE Juína e CDCE's**, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que se acha aberta Licitação na modalidade **Pregão Presencial SRP Nº 003/2025**, 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 **Aripuanã/MT**, para o ano letivo de 2026, 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 Escola Estadual EE Elídio Murcelli Filho, situada na Avenida Rua Dércio Torremocha Aguillar, 2246, Parque Industrial, Aripuanã-MT. Iniciando-se às 8h e 30min do dia 28 de novembro de 2025 Das Amostras: Acontecerá no mesmo dia do pregão no decorrer da sessão Local Da Audiência Pública: CDCE EE Elídio Murcelli Filho, Telefone: (66) 996043524-(66) 981162549. Edital Disponibilizado: no sítio eletrônico da DRE site <https://www.drejuina.com.br> ser solicitado pelo e-mail: [jna.coadm@edu.mt.gov.br](mailto:jna.coadm@edu.mt.gov.br) Pregoeira Oficial: Sônia Maria da Silva Souza, Juína/MT/2025.

Protocolo 1753781

Secretaria De Estado De Educação De Mato Grosso, Coordenadoria De Alimentação Escolar E **Câmara De Negócios De Alimentação Escolar Do Polo De Sinop/MT** Aviso Do Edital Da Chamada Pública Nº 006/2025 Processo administrativo nº. SEDUC-PRO-2025/165886 Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, para o atendimento do cardápio da alimentação escolar, nas Escolas Estaduais do **Município de Sinop/MT**, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos do Art. 14 da lei nº. 11.947 de 16/07/2009, alterada pela Lei n. 14.660, de 23/08/2023 e Lei n. 15.226, de 30/09/2025, Resolução/FNDE/CD nº 06 de 08/05/2020, IN nº 011/2024/GS/SEDUC/MT, conforme descrições e especificações apresentadas, via Chamada Pública Da publicação do Edital ao recebimento do (s) Projeto (s) De Venda (s), será pelo prazo de 20 dias corridos Classificação e Julgamento: dia 04 de dezembro de 2025, às 08:00h Local da Sessão da Chamada Pública Auditório da Diretoria Regional de Educação (DRE), situada na Rua dos Lírios, N.º 460 A - St. Res. Sul, Sinop/MT, CEP: 78550-007 Telefone (s): (66) 99678-2990 E-mail: [snp.coadm@edu.mt.gov.br](mailto:snp.coadm@edu.mt.gov.br) Endereço site: <https://dresinop.com.br/> [https://drive.google.com/drive/folders/1-lhPYu7gxNYJ5YU1LMYmvea8VpHvRG4K?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1-lhPYu7gxNYJ5YU1LMYmvea8VpHvRG4K?usp=drive_link) Presidente da Comissão da Chamada Pública: Rozangela Cristina Alves, Sinop/MT/2025

Protocolo 1753784

Secretaria De Estado De Educação De Mato Grosso, Coordenadoria De Alimentação Escolar E **Câmara De Negócios De Alimentação Escolar Do Polo De Sinop/MT** Aviso Do Edital Da Chamada Pública Nº 007/2025 Processo administrativo nº. SEDUC-PRO-2025/165911 Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, para o atendimento do cardápio da alimentação escolar, nas Escolas Estaduais do Município de **Santa Carmem/MT**, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos do Art. 14 da lei nº. 11.947 de 16/07/2009, alterada pela Lei n. 14.660, de 23/08/2023 e Lei n. 15.226, de 30/09/2025, Resolução/FNDE/CD nº 06 de 08/05/2020, IN nº 011/2024/GS/SEDUC/MT, conforme descrições e especificações apresentadas, via Chamada Pública Da publicação do Edital ao recebimento do (s) Projeto (s) De Venda (s), será pelo prazo de 20 dias corridos Classificação e Julgamento: dia 05 de dezembro de 2025, às 08:00h Local da Sessão da Chamada Pública: CDCE EE Nossa Senhora Aparecida, situada à Avenida Alvorada, Nº 421, Bairro: Centro, Santa Carmem/MT Telefone (s): (66) 99678-2990 E-mail: [snp.coadm@edu.mt.gov.br](mailto:snp.coadm@edu.mt.gov.br) Endereço site: <https://dresinop.com.br/> [https://drive.google.com/drive/folders/1-lhPYu7gxNYJ5YU1LMYmvea8VpHvRG4K?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1-lhPYu7gxNYJ5YU1LMYmvea8VpHvRG4K?usp=drive_link) Presidente da Comissão da Chamada Pública: Rozangela Cristina Alves, Sinop/MT/2025

Protocolo 1753902

**EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL SRP nº 005/2025 – NOVA CANAÃ DO NORTE****PROCESSO ADMINISTRATIVO nº SEDUC-PRO-2025/165111**

**OBJETO:** Aquisição de gêneros alimentícios destinada à oferta da Alimentação Escolar aos Alunos da Rede Estadual de Educação, no ano letivo de 2026, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

**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:** 09/12/2025 ÀS 09:00h HORÁRIO DE CUIABÁ/MT (10:00h NO HORÁRIO DE BRASÍLIA/DF).

**ENDEREÇO DA SESSÃO PÚBLICA:** EE Nova Canaã, Av. Paraná, nº 115, centro, Nova Canaã do Norte/MT

**1. PREÂMBULO**

A SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, por intermédio da Câmara de Negócios de Alimentação Escolar da DRE de Alta Floresta e Conselhos Deliberativos da Comunidade Escolar - CDCEs, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que se acha aberta Licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 005/2025 (SEDUC-PRO-2025/165111)**, 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 CANAÃ DO NORTE/MT, para o ano letivo de **2026**, em observância ao Programa Nacional 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 pelos Estados, Distrito Federal e 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, Instrução Normativa nº 009/2024/GS/SEDUC/MT e 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.

**1.2** 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.

**1.3** Por razões alheias à Coordenadoria Administrativa e Financeira - COADM, 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.

**1.4** A sessão de processamento do Pregão Presencial será realizada na Diretoria Regional de Educação de Alta Floresta, situada à Perimetral Dep. Rogério Silva, nº 2680, Setor D, **iniciando-se às 09h do dia 09 de dezembro de 2025.**

**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, para o ano letivo de 2026, 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.

3.2.1 Não poderão disputar esta licitação:

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

3.2.3 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.

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

3.2.5 Empresas estrangeiras que não funcionem no País.

3.2.5.1 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.

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

3.3.7. 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.

3.3.8. 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.

3.3.9. 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.

3.3.10. 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.

3.3.11. Pessoa física que tenha sido proibida de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992, ou pessoa jurídica que tenha como sócio majoritário aquele a quem foi dirigida mencionada penalidade, durante o prazo que apontar a decisão condenatória.

3.3.12. 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.

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

3.5. 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.

3.6. 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.

4.2 4.1.1. A falta de identificação no momento do Credenciamento acarretará preclusão dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

4.3 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 10.5.2 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** 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 será concedido se as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem no certame toda a documentação fiscal exigida, mesmo que esta contenha alguma restrição.

4.2.1.4. O motivo da irregularidade fiscal pendente deverá ficar registrado em ata, bem como a indicação do documento necessário para comprovar a regularização.

4.3. A não regularização da documentação no prazo previsto no **subitem 4.2.1.2**, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em Lei e no Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

4.4. Em caso de atraso, por parte dos órgãos competentes da emissão de certidões negativas de débito ou de certidões positivas com efeito de negativas, o licitante poderá apresentar à Administração Pública, em prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período a critério da Administração, contados do término do prazo conferido aos referidos órgãos responsáveis pela emissão, outro documento que comprove a extinção ou suspensão do crédito tributário, nos termos dos arts. 151 e 156 do Código Tributário Nacional, juntamente com a prova de protocolo do pedido da certidão comprobatória.

4.5. A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após os prazos de regularização fiscal de que tratam os **subitens 4.2.1.2 e 4.4**.

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

## 5. ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

5.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá apresentar pedidos de esclarecimentos, providências ou impugnar este Edital.

5.1.1. Os pedidos deverão ser encaminhados ao Órgão ou Entidade promotora da licitação, por e-mail **atf.coadm@edu.mt.gov.br**, sendo direcionado ao pregoeiro, a quem caberá responder e divulgar sua resposta no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

5.2. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo decisão excepcional e motivada do pregoeiro.

5.3. Sobre o pedido de esclarecimento ou impugnação, é facultado ao agente de contratação, comissão ou pregoeiro solicitar manifestação de profissionais com conhecimento sobre o objeto licitado, ou ainda, aos setores contábil e financeiro do próprio órgão licitante ou entidade promotora da licitação.

5.4. Também é facultado ao agente de contratação, comissão ou pregoeiro solicitar a análise da impugnação ou do pedido de esclarecimento à Procuradoria-Geral do Estado.

5.5. As respostas aos pedidos de esclarecimento e impugnações vincularão os participantes e a Administração tornando-se **parte integrante do edital**, devendo ser observadas por todos durante a participação no certame.

5.6. Se ocorrer modificação no Edital e seus anexos, em razão do acolhimento de impugnação ou pedido de esclarecimento, serão corrigidos os vícios e uma nova data será designada pela Administração para a realização do certame, exceto quando inquestionavelmente a alteração não afetar a formulação de propostas.

5.7. Decairá o direito de pedir esclarecimentos ou impugnar os termos deste Edital aquele que não o fizer até **03 (três) dias úteis** antes da data designada para a realização do Pregão Presencial, apontando de forma clara e objetiva as falhas ou irregularidades que entender viciarem o mesmo.

## 6. CREDENCIAMENTO

6.1. Na data, horário e local indicados no Preâmbulo, será iniciada a Sessão Pública do Pregão, que será gravada e devidamente registrada em ata. Em seguida, será realizado o credenciamento dos interessados, com duração de 30 (trinta) minutos.

6.2. Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos fora do envelope I:

6.2.1. Declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos do Edital, conforme Anexo IV.

6.2.2. 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;

6.2.3. Tratando-se de procurador: a procuração por instrumento público, em original ou cópia autenticada; no caso de procuração particular, também em original ou cópia autenticada, com firma reconhecida, na 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 VII deste Edital, acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

**6.3.** 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 oficial equivalente que contenha fotografia.

**6.3.1.** Será admitido o substabelecimento de poderes do credenciado, desde que devidamente justificado e esteja previsto no instrumento de procuração, com poderes específicos para tal ato";

**6.4.** A documentação exigida para o credenciamento deverá ser apresentada separadamente, não sendo incluída em nenhum dos envelopes. No Envelope I, deverão constar a Proposta de Preços e o catálogo/folder correspondente às amostras dos produtos ofertados.

**6.5.** Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma empresa credenciada.

**6.6.** A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

**6.7. Tratando-se de Microempreendedor, deverá ser apresentada a Certidão Simplificada, emitida pela Junta Comercial do Estado (JUCEMAT) ou pelo Cartório competente, certificando a situação da empresa de enquadramento ou reenquadramento de ME e EPP, do último exercício (IN/DNRC n. 103/2007).**

**6.8.** É permitido apenas aos credenciados manifestarem-se no momento da sessão pública.

**6.9.** A solicitação de credenciamento do responsável para representar os interesses do licitante, implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Presencial.

**6.10.** É vedado a qualquer credenciado representar mais de uma empresa proponente para o mesmo item.

**6.11.** A falsidade nas declarações apresentadas sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

## 7. PROPOSTA DE PREÇOS

**7.1.** Concluído o credenciamento, os licitantes deverão apresentar exclusivamente o Envelope nº 01, contendo a Proposta de Preços e o respectivo catálogo/folder dos alimentos ofertados para análise.

**7.1.1.** Ao apresentar sua proposta, o licitante aceita plenamente e concorda especificamente com as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**7.1.2.** Deverá ser apresentado, junto à proposta de preço, o catálogo/folder dos alimentos contendo a foto nítida e legível dos itens que exijam parecer técnico para análise, obrigatoriamente: foto da parte frontal do produto; foto da lista de ingredientes; imagem dos registros exigidos pelo edital e/ou legislação aplicável.

**7.2.** Para formular a Proposta de Preço, o licitante deverá observar com atenção o Termo de Referência, que consta no **Anexo II**, parte integrante do presente Edital, principalmente nos itens que venham a fazer parte da formação do preço.

**7.3.** O Envelope nº 01, contendo a "Proposta de Preços e Catálogo/Folder dos Alimentos" deverá ser entregue ao Pregoeiro no ato do credenciamento. O envelope deverá estar devidamente lacrado (vedados) e conter, em sua parte externa, além do nome da licitante, os seguintes dizeres:

### Envelope nº 1 – PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO PRESENCIAL COM RP Nº \_\_\_\_/2025

MUNICÍPIO:

RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE:

Nº CNPJ:

ENDEREÇO:

REPRESENTANTE:

CPF:

TELEFONE/E-MAIL:

**7.4.** A proposta deverá ser apresentada em 01 (uma) via, elaborada em **papel timbrado** da empresa, rubricado em todas as folhas da proposta além de assinatura e data na última página, redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

**7.5.** O catálogo/folder dos alimentos contendo a foto nítida e legível dos itens que exijam parecer técnico para análise, obrigatoriamente: foto da parte frontal do produto; foto da lista de ingredientes; imagem dos registros exigidos pelo edital e/ou legislação aplicável.

**7.6.** A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos, observado o que consta no **Anexo III** deste Edital:

**7.6.1.** 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;

**7.6.2.** 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 – Anexo I deste Edital, observadas as Unidades de Medidas de cada item.

**7.6.3.** 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;

**7.6.4.** Indicação do prazo para entrega dos produtos de, no máximo, 5 (cinco) dias úteis, contados da emissão do Pedido expedido por cada Unidade Escolar responsável;

**7.6.5.** Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 90 (noventa) dias corridos, contados da data de sua apresentação;

**7.6.6.** Declaração da licitante de que, na conferência de entrega dos produtos na Unidade Escolar, se ficar constatado que o prazo de validade do gênero estiver em desacordo com a especificação técnica (Anexo I), os produtos serão imediatamente substituídos pela empresa, sem qualquer ônus para a Unidade Escolar solicitante do gênero alimentício.

**7.7.** 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.

**7.8.** 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.

**7.8.1.** 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.

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

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

**7.11.** 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 na forma presencial, sendo gravada e registrados os feitos mediante ata.

**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, de forma motivada, estabelecer o limite de **1 minuto** para a formulação de lances verbais, utilizando **cronômetro** para a contagem do tempo. A decisão deverá ser previamente comunicada aos licitantes e o uso do cronômetro, bem como o tempo concedido, deverão ser registrados de forma expressa em ata.

**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 a R\$ 30,00 intervalo de R\$ 0,30 (trinta centavos); preços de R\$ 30,01 a 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 1 (um) minuto 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 da 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 poderá 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 9.1 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 classificado 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 ME/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, terá o direito de apresentar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de até 05 (cinco) minutos. O prazo será controlado por meio de cronômetro, cuja utilização será comunicada previamente aos licitantes e devidamente registrada em ata.

**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.** 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.

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

**9.13.** Após o julgamento das propostas, os catálogos/folders dos licitantes declarados provisoriamente vencedores serão analisados, em conformidade com os 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.

### **9.15. CATÁLOGO/FOLDER/AMOSTRA**

**9.15.1** O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar catálogo/folder das amostras, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

**9.15.2.** Caso a empresa não apresente o catálogo/folder dos alimentos para análise no ato da sessão, sem apresentar justificativa devidamente aceita pelo pregoeiro, ou apresente-os em desacordo com as especificações previstas neste Edital, sua proposta será desclassificada.

**9.15.3.** Caso o catálogo/folder dos alimentos apresentado pelo primeiro classificado não seja aceito, o pregoeiro procederá à análise da proposta ou do lance ofertado pelo segundo classificado. A verificação seguirá, de forma sucessiva, com a análise do catálogo/folder dos alimentos de conceito dos demais licitantes, até que se encontre uma que atenda integralmente às especificações estabelecidas no Termo de Referência e neste Edital.

**9.15.4.** Os alimentos a serem adquiridos deverão atender à legislação vigente estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), conforme as especificações técnicas detalhadas no Anexo I deste Edital.

**9.15.4.1.** Todos os produtos de origem animal devem obrigatoriamente possuir registro no Serviço de Inspeção, podendo ser Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI), Serviço de Inspeção Estadual (SISE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte (SIAPP). Os participantes deverão apresentar cópia do Registro no Serviço de Inspeção.

9.15.5. Para análise, será exigida a apresentação do catálogo/folder dos alimentos relacionados abaixo. A equipe de apoio/nutricionistas da DRE poderá analisar os catálogos/folders que julgar necessários, de acordo com os critérios estabelecidos neste Edital.

| item | Produto p/ Análise                     | Especificação Técnica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   | Adoçante Líquido Sucralose             | <b>ADOÇANTE LÍQUIDO SUCRALOSE</b> , dietético líquido, a base de sucralose. <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 do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 75ml até 80ml. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2.   | Aveia em Flocos Sem Glúten             | <b>AVEIA EM FLOCOS</b> , finos, cereal integral, fonte de fibras e minerais, isentas de impurezas, mofo e umidade, <b>SEM GLÚTEN</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 165g até 500g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                         |
| 3.   | Bebida Láctea Fermentada sabor Coco    | <b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR COCO</b> , pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de coco, aroma idêntico 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 legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 800g até 1kg, entregue sob refrigeração, com descrição na embalagem os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.    |
| 4.   | Bebida Láctea Fermentada sabor Morango | <b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO</b> , pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de morango <b>sem corante artificial, corante natural</b> , conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 800g até 1kg, entregue sob refrigeração, com descrição na embalagem os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.             |
| 5.   | Cacau em Pó solúvel 100% Cacau         | <b>CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU</b> , podendo ser alcalinizado e conter lecitina de soja. Não deverá conter conservantes, corantes e aromatizantes. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e adequadas ao produto relativo a aspecto, cor, odor, sabor e textura. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 180g até 1kg de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. |
| 6.   | Café Torrado e Moído                   | <b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</b> , torrado e moído, 1ª qualidade, tipo tradicional. Pó homogêneo, aroma e sabor característicos de regular a intenso, isento de grãos pretos, verdes ou fermentados. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 250g até 500g, contendo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e data de validade. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                             |
| 7.   | Carne Moída de Peixe Tambatinga        | <b>CARNE MOÍDA CONGELADA DE PEIXE TAMBATINGA</b> , carne de peixe mecanicamente separada, eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, sem <b>espinha</b> e sem pele. 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 ou SISB/POA, SISE, SIM ou SIAPP. Embalagem de até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                 |
| 8.   | Coco Ralado                            | <b>COCO RALADO</b> , desidratado, integral e <b>SEM</b> adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|     |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                    | Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminizada de 50g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 9.  | Extrato de Tomate                  | <b>EXTRATO DE TOMATE</b> , de tomate, sem pele e sem semente, composto por tomate podendo conter açúcar e sal. Deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência pastosa. 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. Sachê, lata ou pote de 140g até 2,0kg, acondicionado secundariamente em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                      |
| 10. | Farinha de Arroz                   | <b>FARINHA DE ARROZ</b> , obtida pela moagem do grão de arroz. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN</b> . 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. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico de 300g até 1kg, resistente, podendo ser transparente ou não. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                              |
| 11. | Geléia de Morango                  | <b>GELÉIA DE MORANGO</b> , obtida pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar, água, pectina e ácido cítrico e concentrado até consistência gelatinosa, 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 de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. 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 até 400g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. |
| 12. | Geléia de Morango Diet             | <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 180g até 400g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                               |
| 13. | Iogurte Diet Sabor Morango         | <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 160g até 170g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM, entregue sob refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.           |
| 14. | Iogurte Zero Lactose Sabor Morango | <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 com a legislação vigente. Embalagem plástica de 160g até 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM, entregue sob refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                  |
| 15. | Macarrão de Arroz                  | <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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                     |
| 16. | Massa para Tapioca                 | <b>MASSA PARA TAPIOCA</b> , feita de amido de mandioca, farinha obtida através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma. <b>NÃO CONTÉM 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 legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|     |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                 | informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 500g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 17. | Manteiga Pura Com Sal           | <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 legislação vigente. Embalagem plástica de 200g até 500g, atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                     |
| 18. | Manteiga Sem Lactose            | <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 legislação vigente. Embalagem plástica de 200g até 500g, atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                           |
| 19. | Peixe Pintado Filé Espalmado    | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ DE PINTADO</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso</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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.    |
| 20. | Peixe Tambatinga Filé Espalmado | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ DE TAMBATINGA</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso</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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. |
| 21. | Peixe Tilápia Filé Espalmado    | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ DE TILÁPIA</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso</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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.    |
| 22. | Polpa de Acerola                | <b>POLPA DE ACEROLA</b> , polpa integral 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 de 100g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                  |
| 23. | Polpa de Cupuaçu                | <b>POLPA DE CUPUAÇU</b> , polpa integral de cupuaçu, 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 de 100g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                  |
| 24. | Polpa de Goiaba                 | <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 de 100g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 25. | Polpa de Maracujá                        | <b>POLPA DE MARACUJÁ</b> , polpa integral de maracujá, 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 de 100g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                     |
| 26. | Polvilho Doce Sem Glúten                 | <b>POLVILHO DOCE</b> , de fécula de mandioca, Grupo I Fécula, tipo1, sem sujidade, umidade e bolor. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno, transparente, atóxica e resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, contendo de 500g a 1 kg. Sem violação na embalagem, livre de sujidades e larvas. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                               |
| 27. | Requeijão Cremoso Sem Amido              | <b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> , produzido com creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lácteo, estabilizante. 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 190g até 400g, entregue em temperatura de refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                       |
| 28. | Requeijão Cremoso Light Sem Amido        | <b>REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT</b> , produzido com creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lácteo, estabilizante. 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 190g até 200g, entregue em temperatura de refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                 |
| 29. | Requeijão Cremoso Zero Lactose Sem Amido | <b>REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE</b> , produzido com creme de leite, massa coalhada, enzima lactase, antiumectante, 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 150g até 200g, entregue em temperatura de refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. |

9.15.6. O catálogo/folder dos alimentos deverão ser entregues no dia da sessão, conforme as orientações estabelecidas no aviso pela Coordenadoria Administrativa e Financeira/COADM.

9.15.7. A empresa previamente vencedora deverá apresentar, no mesmo dia da sessão, o catálogo/folder dos alimentos dos itens cuja apresentação for solicitada no Edital.

**9.15.8. O catálogo/folder dos alimentos não perecíveis, deverão apresentar:**

- a) Foto nítida/legível da parte frontal do produto;
- b) Foto nítida/legível da lista de ingredientes;
- c) Rótulo para comprovação do registro sanitário;
- d) Comprovante de que o produto e a empresa fabricante estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB, SISE, SIM ou SIAPP de produtos de origem animal.
- e) Formato/tamanho A4.

## 10. HABILITAÇÃO

10.1. Nos termos do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor.

**10.2.** Encerrada a fase de julgamento das propostas, o pregoeiro solicitará a entrega de documentos de habilitação (Envelope nº 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO), deverá ser apresentado em envelope lacrado (vedado), contendo em sua parte externa, além do nome da licitante, os seguintes dizeres:

**Envelope nº 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

PREGÃO PRESENCIAL COM RP Nº \_\_\_\_\_/2025

MUNICÍPIO:

RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE:

Nº CNPJ:

ENDEREÇO:

REPRESENTANTE:

CPF:

TELEFONE/E-MAIL:

**10.3.** 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.

**10.4.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta vencedora, o pregoeiro verificará o cumprimento das condições de participação, especialmente quanto à inexistência de sanções que impeçam a participação no certame ou a futura contratação, que será realizada mediante consulta nos seguintes cadastros:

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

**10.4.2.** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso – TCE/MT.

**10.4.3.** Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso, gerenciado pela Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – SEPLAG.

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

**10.4.5.** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

**10.4.6.** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

**10.4.7.** Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos subitens 10.4.1, 10.4.5 e 10.4.6 acima, pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

**10.4.8.** A consulta aos cadastros será realizada em nome do licitante e também de seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei nº 8.429/1992 (Redação dada pela Lei nº 14.230 de outubro de 2021), que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**10.4.9.** Constatada a existência de sanção, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

**10.5.** Os documentos de habilitação que deverão ser apresentados, são os seguintes:

**10.5.1 Relativos à Habilitação Jurídica:**

**10.5.1.1.** 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.

**10.5.1.2.** Cédula de Identidade ou documento equivalente (com foto) do representante legal da sociedade empresária licitante e/ou do procurador. O procurador deverá apresentar também instrumento válido de procuração; para melhor autenticação, pode-se disponibilizar o documento por meio de QR Code, desde que integral e legível.

**10.5.1.3.** 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.

**10.5.1.4.** 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.

**10.5.1.5.** Ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**10.5.1.5.1.** As empresas deverão apresentar Alvará ou Licença Sanitária, dentro da validade, emitido pela autoridade competente.

**10.5.1.5.2.** As empresas deverão apresentar comprovação de que o estabelecimento fabricante/embalador está apto para funcionar: empresas inscritas no Ministério da Saúde deverão apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, dentro de sua validade,

emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município; empresas inscritas no Ministério da Agricultura deverão apresentar Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**10.5.1.5.3.** Para os produtos de origem animal o participante/licitante deverá apresentar cópia do Certificado de Registro do Produto emitido por órgão competente; podendo ser Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI), Serviço de Inspeção Estadual (SISE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte (SIAPP).

**10.5.1.6.** 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.

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

**10.5.2. Relativos à Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:**

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

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

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

**10.5.2.4.** 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.

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

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

**10.5.2.7.** 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).

**10.5.2.8.** 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).

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

**10.5.3. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:**

**10.5.3.1.** Contrato ou estatuto social atualizado.

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

**10.5.3.3.** 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;

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

**10.5.4 Documentação Complementar:**

**10.5.4.1.** 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 IV)**

**10.5.4.2.** 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 IV)**

**10.5.4.3.** 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 IV)**

**10.5.4.4.** 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 IV)**

**10.5.4.5.** Declaração de que não há sanções vigentes que legalmente proíbam a participante de licitar e/ou contratar com o contratante. **(ANEXO IV)**

**10.5.4.6.** 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 IV)**

**10.5.4.7.** 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 IV)**

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

**10.5.4.8.1.** 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 V)**

**10.5.4.8.2.** 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 VIII)**

**10.5.4.8.3.** Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial, que atesta o porte da empresa e comprova sua condição de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP).

**10.5.4.9.** 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:

**10.5.4.9.1.** 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.

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

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

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

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

**10.5.4.9.6.** 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.

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

**10.5.4.9.7.1.** Ata de fundação;

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

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

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

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

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

**10.5.4.9.8.** 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.

**10.5.5. Relativos à Qualificação Técnica:**

**10.5.5.1.** 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.

**10.5.5.2.** 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):

**10.5.5.3.** 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.

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

**10.5.5.5.** A comprovação de capacidade técnica poderá ser feita através da apresentação de atestado(s) de capacidade técnica e/ou, de forma alternativa, por meio de notas fiscais de serviço e/ou fornecimento. As notas fiscais, sozinhas ou em conjunto, deverão comprovar a execução de fornecimentos pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação, servindo como documento hábil para a comprovação.

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

**10.5.5.7.** 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;

**10.5.5.8.** 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.

**10.5.5.9.** 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.

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

**10.5.5.11.** Caso o Pregoeiro (a) entenda necessário, a licitante deverá disponibilizar todas as informações essenciais à comprovação da legitimidade dos **atestados ou notas fiscais** apresentados, fornecendo, 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.

**10.5.5.12.** Não há obrigatoriedade de que as nomenclaturas constantes do atestado sejam idênticas à utilizada na definição das categorias indicadas no Termo de Referência em anexo, desde que sejam suficientes à comprovação de capacidade de execução do objeto contratual de que trata o Termo de Referência.

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

**10.6.** 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.

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

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

**10.6.2.1.** 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.

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

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

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

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

**10.6.2.6.** 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;

**10.6.2.7.** 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.

**10.7.** 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:

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

**10.7.2.** 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.

**10.8.** 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.

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

10.9. 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.

10.10. Não serão aceitos documentos rasurados ou ilegíveis.

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

10.12. 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.

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

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

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

10.14. 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 restringe-se 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.

10.14.1. 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.

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

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

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

10.16.2. 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 habilitados e figurarem na relação de empresas remanescentes em caso de eventual desistência ou impedimento/cancelamento do licitante vencedor.

## 11. RECURSOS

11.1. 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.

11.1.1. 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**, respeitando o prazo de 03 (três) dias úteis indicado no subitem anterior.

11.2. 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.

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

11.4. 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.

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

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

11.7. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará e homologará o certame.

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

## 12. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. 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.

### 13. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1. 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 X**), parte integrante deste Edital.

13.1.1. 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.

13.1.2. A recusa injustificada de fornecedor classificado em assinar a ata, dentro do prazo previsto no **subitem 13.1**, ensejará a aplicação de penalidades legalmente estabelecidas.

13.2. 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.

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

13.4. 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.

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

### 14. CONTRATO

14.1. 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.

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

14.2. 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.

14.3. 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.

14.4. É vedada a subcontratação do objeto deste contrato.

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

#### 14.6. 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 10.4 deste Edital;

14.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital de licitação (subitem 10.3), se recusar a assinar o contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente:

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.

14.8. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido no subitem 14.7 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 16.2 deste Edital e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante, se houver.

14.8.1. A regra do subitem 14.8 aplica-se aos licitantes remanescentes convocados na forma do inciso III do subitem 14.7.

14.8.2. A regra do subitem 9.10 não se aplica aos licitantes remanescentes, convocados na forma do inciso II do subitem 14.8.

#### 14.9. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

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

**14.9.2.** 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).

**14.9.3.** 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.

**14.9.4.** O termo de contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas no rol do art. 137 da Lei nº 14.133/2021, 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.

#### **14.10. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

**14.10.1.** 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.

### **15. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**15.1.** 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.

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

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

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

**16.1.2.** Não mantiver sua proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

**16.1.3.** 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

**16.2.** 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.

**16.3.** 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.

**16.4.** 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.

**16.5.** 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.

**16.6.** Na hipótese de irregularidade não sanada pelo contratado, a fiscalização reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará à autoridade superior para adoção dos procedimentos cabíveis à apuração dos fatos e à aplicação das penalidades previstas, conforme as Instruções Normativas nº 011/2024 e nº 009/2024/GS/SEDUC/MT.

**16.7.** 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.

**16.8.** 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.

**16.9.** Para as infrações previstas nos **subitens 16.1.1, 16.1.2, 16.1.3 e 16.1.4** desta Seção, a multa será de **0,5% (cinco centésimos por cento)** a **15%** (quinze por cento) do valor do contrato licitado.

**16.10.** Para as infrações previstas nos **subitens 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7, 16.1.8 e 16.1.9** desta Seção, a multa será de **15% (quinze por cento)** a **30%** (trinta por cento) do valor do contrato licitado.

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

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

**16.11.2.** 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.

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

**16.12.1.** 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.

**16.12.2.** 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.

**16.13.** 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.

**16.14.** 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/aperfeiçoamento 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.

**16.15.** 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.

**16.16.** 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.

**16.17.** 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.

**16.18.** 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.

**16.19.** Demais disposições acerca das infrações e sanções estão dispostas na legislação aplicável, em especial Instrução Normativa Nº 009/2024/GS/SEDUC/MT, Lei nº 14.143/2021, Lei nº 12.846/2013, Decreto Estadual nº 1.525/2022, Decreto Estadual 522/2016 e Código Penal.

## **17. DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

**17.2.** 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.

**17.3.** Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e esauridos 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.

**17.3.1.** 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.

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

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

**17.3.4.** 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.

**17.4.** 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.

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

**17.6.** 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.

**17.7.** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança do futuro contrato ou instrumento equivalente.

**17.8.** O aviso sobre este Edital, bem como eventuais retificações e publicações posteriores, serão publicadas no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso – DOE/MT.

**17.9.** A homologação do resultado desta licitação não gera direito à contratação, mas mera expectativa de direito.

**17.10.** Os órgãos/entidades do Poder Executivo Estadual não participantes e demais integrantes da administração pública poderão aderir à ata, desde que atendidas as seguintes condições:

**17.10.1.** As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item são independentes e não afetam os quantitativos registrados dos órgãos participantes.

**17.10.2.** Tais aquisições ou contratações não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50 (cinquenta) por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registros de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

**17.10.3.** As adesões à Ata de Registro de Preço são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preço para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

**17.11.** De forma excepcional, havendo o esgotamento do quantitativo do item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, pode haver a contratação por estes de modo equiparado às contratações por adesão carona desde que:

**17.11.1.** Sejam observados todos os requisitos para adesão carona, inclusive quanto aos quantitativos.

**17.11.2.** Haja a demonstração da superveniência da demanda.

**17.11.3.** Haja justificativa e demonstração específicas da necessidade desta contratação por ser a via mais vantajosa ao órgão ou à entidade.

**17.11.4.** Haja justificativa do órgão gerenciador acerca da impossibilidade de remanejamento de quantitativo para atendimento.

**17.12.** É possível a adesão carona de empresas estatais de Mato Grosso, na forma do art. 402, do Decreto Estadual nº 1.525/2022, desde que haja previsão em seus respectivos regulamentos, seguindo a contratação da minuta específica anexa, regida pela Lei nº 13.303/2016.

**17.12.1.** A possibilidade de adesão não altera o regime deste Edital de licitação nem da respectiva Ata de Registro de Preço.

**17.12.2.** Os procedimentos de contratação pelas empresas estatais devem observar a Lei nº 13.303/2016 e seus regulamentos próprios, sem prejuízo das alterações contratuais condizentes às suas peculiaridades.

**17.12.3.** Em caso de contratação por adesão carona das empresas estatais, o regime de execução contratual seguirá as normas aplicáveis a essas pessoas jurídicas.

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

**17.14.** Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a sessão pública serão registradas em ATA e na documentação relativa ao certame, observado e informado no aviso e no Edital o horário local do órgão promotor da licitação (Cuiabá/MT) e o horário de Brasília.

**17.15.** Havendo alterações no instrumento convocatório, as mesmas serão aplicadas também às minutas de contrato e Ata de Registro de Preços.

**17.16.** São partes integrantes deste Edital:

**17.16.1.** ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

**17.16.2.** ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

**17.16.3.** ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

**17.16.4.** ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÕES

**17.16.5.** ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE ME OU EPP

**17.16.6.** ANEXO VI – CARTA DE CREDENCIAMENTO

**17.16.7.** ANEXO VII – MODELO PROCURAÇÃO

**17.16.8.** ANEXO VIII – MODELO DECLARAÇÃO ANO CALENDÁRIO



- 17.16.9. ANEXO IX – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO
- 17.16.10. ANEXO X – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
- 17.16.11. ANEXO XI – MINUTA DE TERMO ADITIVO DE SUPRESSÃO CONTRATUAL
- 17.16.12. ANEXO XII – RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES
- 17.16.13. ANEXO XIII – MODELO DE RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL
- 17.16.14. ANEXO XIV – RESULTADO DO PREGÃO PRESENCIAL

**Alta Floresta/MT, 06 de novembro de 2025.**

**AURELIANO TEIXEIRA DA SILVA**

**Diretor Escolar / Presidente CDCE / Ordenador de Despesas**

*(Original assinado nos autos)*

ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO  
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

| Item | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE ESTIMADA |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|
| 1.   | <b>ABACAXI PÉROLA</b> , pérola, 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. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Quilograma        | 1.703               |
| 2.   | <b>ABÓBORA CABOTIÃ</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                   | Quilograma        | 130                 |
| 3.   | <b>ABÓBORA PAULISTA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                  | Quilograma        | 330                 |
| 4.   | <b>AÇAFRÃO</b> , torrado, em pó fino e homogêneo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de impurezas e umidade. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em embalagem de polietileno de 10g até 500g, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo os dados de identificação do fabricante, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                  | Quilograma        | 30                  |
| 5.   | <b>AÇÚCAR CRISTAL</b> , branco, sacarose obtido da cana-de açúcar, granulado, cor e odor característicos, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas larvas e materiais terrosos. Livre de umidade e fragmentos estranhos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg. Devidamente lacrada, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Unidade de 2 Kg   | 1.610               |
| 6.   | <b>ADOÇANTE LÍQUIDO SUCRALOSE</b> , dietético líquido, a base de sucralose. <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 do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 75ml até 80ml. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                               | Litro             | 5                   |
| 7.   | <b>AGRIÃO</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, 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. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Quilograma        | 480                 |
| 8.   | <b>ALFACE CRESPA</b> , 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        | 960                 |
| 9.   | <b>ALHO BRANCO</b> , com dentes inteiros, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, odores estranhos, de danos profundos, deformidades e podridões. Não se apresentar desidratado, murcho ou congelado 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        | 552                 |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |       |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|
| 10. | <b>ALMEIRÃO</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, 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. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Quilograma      | 240   |
| 11. | <b>AMENDOIM</b> , cru, não torrado, de primeira qualidade, grãos inteiros, sem película, sem sal, não apresentar alteração em sua coloração. Livres de danos mecânicos, matérias/corpos estranhos, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, mofo ou bolor, sujidades, insetos, entre outros. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, que garanta a integridade do produto. Rotulagem nutricional obrigatória, de acordo com legislação da ANVISA, constando dados do fabricante, lote, data de fabricação. Embalagem de 300g até 500g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                  | Quilograma      | 60    |
| 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 matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 200g até 500g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                    | Quilograma      | 209   |
| 13. | <b>ARROZ BRANCO</b> , agulhinha, tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, isento de impurezas e matérias estranhas. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar características sensoriais próprias e adequadas ao produto, relativas a aspecto, cor, odor, sabor e textura. 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 identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 5kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                       | Unidade de 5 Kg | 2.588 |
| 14. | <b>ARROZ INTEGRAL</b> , subgrupo integral, classe longo fino, tipo 1, isento de impurezas e matérias estranhas. Deverá apresentar características sensoriais próprias e adequadas ao produto, relativas a aspecto, cor, odor, sabor e textura. 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 legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma      | 102   |
| 15. | <b>AVEIA EM FLOCOS</b> , finos, cereal integral, fonte de fibras e minerais, isentas de impurezas, mofos e umidade, <b>SEM GLÚTEN</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 165g até 500g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                              | Quilograma      | 24    |
| 16. | <b>BANANA DA TERRA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Quilograma      | 620   |
| 17. | <b>BANANA NANICA</b> , nanica inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Quilograma      | 5.122 |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
|     | apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |       |
| 18. | <b>BATATA DOCE</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 ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Quilograma | 360   |
| 19. | <b>BATATA INGLESA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larva 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 ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Quilograma | 1.919 |
| 20. | <b>BEBIDA DE SOJA</b> , Bebida à base de soja, deve conter como principal ingrediente extrato de soja, 0 % de lactose e 0 % colesterol, sendo fonte de proteínas enriquecido com vitaminas e minerais. Elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Não contém glúten. Embalagem tetra pack de 1 litro, contendo externamente os <b>dados</b> de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, e número do registro. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                         | Litro      | 12    |
| 21. | <b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR COCO</b> , pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de coco, aroma idêntico 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 legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 800g até 1kg, entregue sob refrigeração, com descrição na embalagem os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 930   |
| 22. | <b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO</b> , pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de morango <b>sem corante artificial, corante natural</b> , conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 800g até 1kg, entregue sob refrigeração, com descrição na embalagem os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.          | Quilograma | 930   |
| 23. | <b>BETERRABA</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 ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Quilograma | 70    |
| 24. | <b>BOLACHA/BISCOITO DOCE TIPO MAISENA</b> , sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, <b>sem gorduras trans</b> . Aparência: massa bem assada, sem cobertura, com cor, cheiro e sabor próprios, sem estar murcho. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem dupla, de 300g até 800g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e de fabricação e quantidade do produto, feita de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em caixa                                                                                  | Quilograma | 800   |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
|     | de papelão limpa, íntegra e resistente. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |       |
| 25. | <b>BOLACHA/BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA</b> , sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, <b>sem gorduras trans</b> . Aparência: massa bem assada, sem cobertura, com cor, cheiro e sabor próprios, sem estar murcho. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem dupla, de 300g até 800g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e de fabricação e quantidade do produto, feita de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 900   |
| 26. | <b>BOLACHA/BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL</b> , composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, <b>sem gorduras trans</b> . Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, com cor, cheiro e sabor próprios, sem estar murcho. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem dupla, de 300g até 800g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e de fabricação e quantidade do produto, feita de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                     | Quilograma | 1.700 |
| 27. | <b>BOLO DE CHOCOLATE</b> , caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, cacau em pó, água e fermento químico, adicionado de fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênicas-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Quilograma | 1.360 |
| 28. | <b>BOLO DE COCO</b> , caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, leite, coco ralado e fermento químico, adicionado de fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênicas-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Quilograma | 680   |
| 29. | <b>BOLO DE LARANJA</b> , de laranja caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, suco de laranja e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênicas-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Quilograma | 680   |
| 30. | <b>BRÓCOLIS</b> , inteiro, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Quilograma | 200   |
| 31. | <b>CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU</b> , podendo ser alcalinizado e conter lecitina de soja. Não deverá conter conservantes, corantes e aromatizantes. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e adequadas ao produto relativo a aspecto, cor, odor, sabor e textura. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 180g até 1kg de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                    | Quilograma | 581   |
| 32. | <b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</b> , torrado e moído, 1ª qualidade, tipo tradicional. Pó homogêneo, aroma e sabor característicos de regular a intenso, isento de grãos pretos, verdes ou fermentados. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 250g até 500g, contendo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e data de validade. No                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Quilograma | 901   |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
|     | ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |       |
| 33. | <b>CANELA EM CASCA</b> , produto minimamente processado, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpo. As lascas devem estar inteiras e com boa aparência. Isento de sujidades, acondicionado em embalagem própria, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Contendo os dados de identificação do fabricante, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Com rotulagem nutricional obrigatória, conforme legislação vigente. Embalagem de 10g até 100g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Quilograma | 9     |
| 34. | <b>CANELA EM PÓ</b> , pó fino e homogêneo, pura, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpos com aspecto, cheiro e sabor característicos. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo os dados de identificação do fabricante, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Não deverá conter conservantes, aromatizantes ou corantes. Com rotulagem nutricional obrigatória, conforme legislação vigente. Embalagem de 10g até 100g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Quilograma | 9     |
| 35. | <b>CANJQUINHA</b> , canjiquinha de milho, coloração amarela, textura fina, tamanho médio, isenta de mofo e impurezas, odores estranhos e substâncias nocivas, sujidades, parasitas ou larvas. 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 e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, podendo ser transparente ou não, de 200g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                | Quilograma | 240   |
| 36. | <b>CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO - ACÉM</b> , com 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 no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 1kg até 2kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 4.401 |
| 37. | <b>CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO – MÚSCULO</b> , com 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. 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 no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 1kg até 2kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                       | Quilograma | 3.560 |
| 38. | <b>CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO – PALETA</b> com 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 no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.                                                                                                                                                                                         | Quilograma | 4.401 |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
|     | Embalagem de 1kg até 2kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |       |
| 39. | <b>CARNE MOÍDA CONGELADA DE PEIXE TAMBATINGA</b> , carne de peixe mecanicamente separada, eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, sem <b>espinha e</b> sem pele. 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 ou SISB/POA, SISE, SIM ou SIAPP. Embalagem de até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                    | Quilograma | 1.200 |
| 40. | <b>CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - FILÉ MIGNON</b> , sem osso, sem pele, 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 no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.       | Quilograma | 1.474 |
| 41. | <b>CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - LOMBO</b> , sem osso, sem pele, 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 no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 1.474 |
| 42. | <b>CARNE CONGELADA DE SUÍNO - 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 no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.      | Quilograma | 2.950 |
| 43. | <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 ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Quilograma | 1.467 |
| 44. | <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 | 803   |
| 45. | <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 ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Quilograma | 1.876 |
| 46. | <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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Quilograma | 480   |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |     |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|
|     | 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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |     |
| 47. | <b>COCO RALADO</b> , desidratado, integral e <b>SEM</b> adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminizada de 50g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                 | Quilograma | 74  |
| 48. | <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, murcho ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Quilograma | 56  |
| 49. | <b>COLORAU</b> , corante, natural de urucum com aspecto, cor e cheiro próprio, podendo conter fubá de milho e óleo de soja. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, embalagem de 30g até 1 kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, data de validade e quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                     | Quilograma | 131 |
| 50. | <b>COUVE</b> , manteiga com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, 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 | 892 |
| 51. | <b>EXTRATO DE TOMATE</b> , de tomate, sem pele e sem semente, composto por tomate podendo conter açúcar e sal. Deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência pastosa. 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. Sachê, lata ou pote de 140g até 2,0kg, acondicionado secundariamente em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 436 |
| 52. | <b>FARINHA DE ARROZ</b> , obtida pela moagem do grão de arroz. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN</b> . 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. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico de 300g até 1kg, resistente, podendo ser transparente ou não. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                         | Quilograma | 77  |
| 53. | <b>FARINHA DE MANDIOCA</b> , do tipo branca ou amarela, torrada, grupo seco, subgrupo média, classe branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 1Kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                          | Quilograma | 720 |
| 54. | <b>FARINHA DE ROSCA</b> , seca, fina, ligeiramente torrada, obtida a partir da pré-mistura contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, estabilizante, melhoradores de farinha, fermento biológico e a água. Isenta de sujidades e outros materiais estranhos. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico de até 500g, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Quilograma | 32  |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
|     | validade, quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |       |
| 55. | <b>FARINHA DE TRIGO</b> , tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Com ausência de umidade, 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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                             | Quilograma | 3.363 |
| 56. | <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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                       | Quilograma | 52    |
| 57. | <b>FEIJÃO CARIOCA</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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 3.400 |
| 58. | <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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                           | Quilograma | 420   |
| 59. | <b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> , biológico seco obtido de culturas puras de leveduras ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ), pó granulado, de cor clara, cheiro suave e característico, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem aluminizada, a vácuo resistentes em sachês de 10g. contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                         | Quilograma | 40    |
| 60. | <b>FERMENTO QUÍMICO</b> , químico composto por amido de milho, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcário 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 até 250g, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                      | Quilograma | 185   |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |        |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|
| 61. | <b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO</b> , 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1 kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 17.476 |
| 62. | <b>FLOCÃO DE MILHO</b> , farinha de milho flocada, para cuscuz, sem sal. Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de 500g a 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                      | Quilograma | 935    |
| 63. | <b>FUBÁ MIMOSO</b> , mimoso de milho obtido pela moagem do grão de milho de primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico. 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 polietileno atóxico, resistente de 500g até 1kg, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                 | Quilograma | 480    |
| 64. | <b>GELÉIA DE MORANGO</b> , obtida pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar, água, pectina e ácido cítrico e concentrado até consistência gelatinosa, 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 de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. 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 até 400g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                    | Quilograma | 212    |
| 65. | <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 180g até 400g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                  | Quilograma | 2      |
| 66. | <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 160g até 170g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM, entregue sob refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                              | Quilograma | 6      |
| 67. | <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 com a legislação vigente. Embalagem plástica de 160g até 170g e deverá conter externamente os dados de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Quilograma | 10     |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |        |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|
|     | identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM, entregue sob refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |        |
| 68. | <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, ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                      | Quilograma | 3.873  |
| 69. | <b>LEITE UHT DESNATADO</b> , desnatado, estabilizantes citratos 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. <b>O produto deverá ser entregue em temperatura ambiente.</b> No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                       | Litro      | 182    |
| 70. | <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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. <b>O produto deverá ser entregue em temperatura ambiente.</b> No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.          | Litro      | 19.636 |
| 71. | <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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. <b>O produto deverá ser entregue em temperatura ambiente.</b> No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Litro      | 232    |
| 72. | <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 de polietileno, transparente, atóxico, intacto ou tipo rede, ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                      | Quilograma | 220    |
| 73. | <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. Embalagem de 4g até 100g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Quilograma | 29     |
| 74. | <b>MAÇÃ 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. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                           | Quilograma | 2.415  |
| 75. | <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,                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Quilograma | 560    |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
|     | 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 até 1Kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |       |
| 76. | <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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                              | Quilograma | 25    |
| 77. | <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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 21    |
| 78. | <b>MACARRÃO PARAFUSO</b> , feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão), 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 até 1Kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                          | Quilograma | 1.600 |
| 79. | <b>MAMÃO FORMOSA</b> , Fruto de primeira qualidade, de tamanho médio e uniforme, sem amassamento, podridão e lesões microbianas, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, 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. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                          | Quilograma | 2.584 |
| 80. | <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 de 1Kg. 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, data de fabricação, data de validade e quantidade. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                 | Quilograma | 1.140 |
| 81. | <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 legislação vigente. Embalagem plástica de 200g até 500g, atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                      | Quilograma | 1.000 |
| 82. | <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 legislação vigente. Embalagem plástica de 200g até 500g, atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato                                                                                                                                                                                  | Quilograma | 12    |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
|     | da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |       |
| 83. | <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 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, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 200g até 1,0kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                         | Quilograma | 440   |
| 84. | <b>MASSA PARA TAPIOCA</b> , feita de amido de mandioca, farinha obtida através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma. <b>NÃO CONTÉM 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 legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 500g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 75    |
| 85. | <b>MELANCIA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Quilograma | 7.379 |
| 86. | <b>MELÃO</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. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Quilograma | 3.559 |
| 87. | <b>MILHO PARA CANJICA BRANCO</b> , de cor branco, de boa qualidade, beneficiado, polido, preparados com matérias sãs, limpas, isentas de materiais terrosos, parasitas e larvas. 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 e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, de 400g até 500g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                              | Quilograma | 240   |
| 88. | <b>MILHO PARA PIPOCA</b> , de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. 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 e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 400g até 500g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                  | Quilograma | 360   |
| 89. | <b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b> , inteiro, pode conter água e sal. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem primária em sachê, com peso drenado de 170g a 1,7Kg, deve conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto sendo a secundária de caixa de papelão e resistente. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                     | Quilograma | 276   |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|
| 90. | <b>ÓLEO DE CANOLA</b> , obtido da extração da semente da flor de canola. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. 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 e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 900ml. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                           | Unidade de 900ml | 16    |
| 91. | <b>ÓLEO DE MILHO</b> , refinado, líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. 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 e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 900ml. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                  | Unidade de 900ml | 14    |
| 92. | <b>ÓLEO DE SOJA</b> , refinado, pode conter antioxidantes. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. 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 e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 900ml. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                        | Unidade de 900ml | 1.586 |
| 93. | <b>OVO DE GALINHA TIPO A branco</b> ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem rachaduras, sem manchas ou deformações e acondicionados em bandeja de papelão forte, inodoros e secos, em caixinhas ou divisórias celulares. 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 validade, quantidade do produto e Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. Cartela com até 30 unidades. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Dúzia            | 5.437 |
| 94. | <b>PÃO DE FORMA INTEGRAL</b> , farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fibra de trigo, fermento biológico, amido de milho, ácido ascórbico. O produto deve conter, no mínimo, 30% de ingredientes integrais. 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 validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, de 350g até 500g. Deverá conter a informação <b>CONTÉM GLÚTEN</b> .                                                                                 | Quilograma       | 150   |
| 95. | <b>PÃO DOCE</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. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado, 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, deverá conter a informação na embalagem primária: <b>CONTÉM GLÚTEN</b> .                                                                                                                                                                                                                                  | Quilograma       | 1.099 |
| 96. | <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 deverá conter a informação na embalagem primária: <b>CONTÉM GLÚTEN</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Quilograma       | 8.197 |
| 97. | <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, deverá conter a informação na embalagem primária: <b>CONTÉM GLÚTEN</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Quilograma       | 3.078 |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |       |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| 98.  | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ DE PINTADO</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso</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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.    | Quilograma | 1.200 |
| 99.  | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ DE TAMBATINGA</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso</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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 1.200 |
| 100. | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ DE TILÁPIA</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso</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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.    | Quilograma | 160   |
| 101. | <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 ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Quilograma | 200   |
| 102. | <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 | 119   |
| 103. | <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 | 376   |
| 104. | <b>POLPA DE ACEROLA</b> , polpa integral 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 de 100g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                  | Quilograma | 900   |
| 105. | <b>POLPA DE CUPUAÇU</b> , polpa integral de cupuaçu, 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 de 100g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                  | Quilograma | 986   |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |       |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| 106. | <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 de 100g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                 | Quilograma | 900   |
| 107. | <b>POLPA DE MARACUJÁ</b> , polpa integral de maracujá, 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 de 100g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                             | Quilograma | 1.155 |
| 108. | <b>POLVILHO DOCE</b> , de fécula de mandioca, Grupo I Fécula, tipo1, sem sujidade, umidade e bolor. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno, transparente, atóxica e resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, contendo de 500g a 1 kg. Sem violação na embalagem, livre de sujidades e larvas. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                       | Quilograma | 15    |
| 109. | <b>PONCÁ</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Quilograma | 2.219 |
| 110. | <b>QUEIJO MUSSARELA</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 e resfriado</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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 376   |
| 111. | <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 ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Quilograma | 1.200 |
| 112. | <b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> , produzido com creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lácteo, estabilizante. 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 190g até 400g, entregue em temperatura de refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                               | Quilograma | 543   |
| 113. | <b>REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT</b> , produzido com creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lácteo, estabilizante. 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,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Quilograma | 4     |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |            |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------|
|      | data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 190g até 200g, entregue em temperatura de refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                      |            |
| 114. | <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           | <b>900</b> |
| 115. | <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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma           | <b>539</b> |
| 116. | <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           | <b>658</b> |
| 117. | <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 ou caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                          | Quilograma           | <b>756</b> |
| 118. | <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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                            | Unidade de<br>750 ml | <b>101</b> |

**TERMO DE REFERÊNCIA Nº005/2025/SAGR/SEDUC Lei nº 14.133/2021****Processo Administrativo nº SEDUC-PRO-2025/139857****Termo de Referência nº 005/2025/SAGR/SEDUC****Órgão: Secretaria de Estado de Educação de Mato Grosso****Número da Unidade Orçamentária: 14101****Unidade Administrativa Demandante: Secretaria Adjunta de Gestão Regional****Estudo Técnico Preliminar nº 005/2025/SAGR/SEDUC-MT****1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

**1.1.** Este documento trata-se de Minuta de Termo de Referência – TR, para pretensa aquisição de gêneros alimentícios destinada à oferta da Alimentação Escolar aos Alunos da Rede Estadual de Educação, no ano letivo de **2026**, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, de acordo com as especificações técnicas constantes neste TR, que será realizada através de Pregão Presencial com Sistema de Registro de Preços, nos termos previstos na Lei 14.133/21, normatizada pelo Decreto n. 1.525/2022, Portaria n. 180/2015/GS/SEDUC/MT (dispõe 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 Alimentação Escolar), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE regimentado pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (que dispões normas específicas para a execução do Programa Nacional da Alimentação Escolar para Estados, Distrito Federal, Municípios) e demais legislações correlatas.

**1.2.** Os gêneros alimentícios a serem adquiridos e suas quantidades, deverão atender às especificações técnicas definidas neste Termo de Referência, Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e demais legislações correlatas.

**1.3.** Especificações Técnicas Dos Gêneros Alimentícios:

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

| Item | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE ESTIMADA |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|
| 1.   | <b>ABACAXI PÉROLA</b> , pérola, 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. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                    | Quilograma        | <b>1.703</b>        |
| 2.   | <b>ABÓBORA CABOTIÁ</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                  | Quilograma        | <b>130</b>          |
| 3.   | <b>ABÓBORA PAULISTA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                 | Quilograma        | <b>330</b>          |
| 4.   | <b>AÇAFRÃO</b> , torrado, em pó fino e homogêneo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de impurezas e umidade. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em embalagem de polietileno de 10g até 500g, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo os dados de identificação do fabricante, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma        | <b>30</b>           |
| 5.   | <b>AÇÚCAR CRISTAL</b> , branco, sacarose obtido da cana-de açúcar, granulado, cor e odor característicos, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas larvas e materiais terrosos. Livre de umidade e fragmentos estranhos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg. Devidamente lacrada, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, validade e                                                                    | Unidade de 2 Kg   | <b>1.610</b>        |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|
|     | quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                 |       |
| 6.  | <b>ADOÇANTE LÍQUIDO SUCRALOSE</b> , dietético líquido, a base de sucralose. <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 do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 75ml até 80ml. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                     | Litro           | 5     |
| 7.  | <b>AGRIÃO</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, 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. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Quilograma      | 480   |
| 8.  | <b>ALFACE CRESPA</b> , 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      | 960   |
| 9.  | <b>ALHO BRANCO</b> , com dentes inteiros, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, odores estranhos, de danos profundos, deformidades e podridões. Não se apresentar desidratado, murcho ou congelado 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      | 552   |
| 10. | <b>ALMEIRÃO</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, 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. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Quilograma      | 240   |
| 11. | <b>AMENDOIM</b> , cru, não torrado, de primeira qualidade, grãos inteiros, sem película, sem sal, não apresentar alteração em sua coloração. Livres de danos mecânicos, matérias/corpos estranhos, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, mofo ou bolor, sujidades, insetos, entre outros. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, que garanta a integridade do produto. Rotulagem nutricional obrigatória, de acordo com legislação da ANVISA, constando dados do fabricante, lote, data de fabricação. Embalagem de 300g até 500g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                            | Quilograma      | 60    |
| 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 matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 200g até 500g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.              | Quilograma      | 209   |
| 13. | <b>ARROZ BRANCO</b> , agulhinha, tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, isento de impurezas e matérias estranhas. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar características sensoriais próprias e adequadas ao produto, relativas a aspecto, cor, odor, sabor e textura. 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 identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 5kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Unidade de 5 Kg | 2.588 |
| 14. | <b>ARROZ INTEGRAL</b> , subgrupo integral, classe longo fino, tipo 1, isento de impurezas e matérias estranhas. Deverá apresentar características sensoriais próprias e adequadas ao produto, relativas a aspecto, cor, odor, sabor e textura. Embalagem de polietileno, embalagem de polietileno atóxico, transparente e resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, limpos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Quilograma      | 102   |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
|     | e não violados. 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 validade e quantidade do produto. Embalagem de 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |       |
| 15. | <b>AVEIA EM FLOCOS</b> , finos, cereal integral, fonte de fibras e minerais, isentas de impurezas, mofo e umidade, <b>SEM GLÚTEN</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 165g até 500g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                      | Quilograma | 24    |
| 16. | <b>BANANA DA TERRA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Quilograma | 620   |
| 17. | <b>BANANA NANICA</b> , nanica inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Quilograma | 5.122 |
| 18. | <b>BATATA DOCE</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 ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Quilograma | 360   |
| 19. | <b>BATATA INGLESA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larva 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 ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Quilograma | 1.919 |
| 20. | <b>BEBIDA DE SOJA</b> , Bebida à base de soja, deve conter como principal ingrediente extrato de soja, 0 % de lactose e 0 % colesterol, sendo fonte de proteínas enriquecido com vitaminas e minerais. Elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Não contém glúten. Embalagem tetra pack de 1 litro, contendo externamente os <b>dados</b> de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, e número do registro. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                         | Litro      | 12    |
| 21. | <b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR COCO</b> , pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de coco, aroma idêntico 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 legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 800g até 1kg, entregue sob refrigeração, com descrição na embalagem os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 930   |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| 22. | <b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO</b> , pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de morango <b>sem corante artificial, corante natural</b> , conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 800g até 1kg, entregue sob refrigeração, com descrição na embalagem os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                | Quilograma | 930   |
| 23. | <b>BETERRABA</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 ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Quilograma | 70    |
| 24. | <b>BOLACHA/BISCOITO DOCE TIPO MAISENA</b> , sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, <b>sem gorduras trans</b> . Aparência: massa bem assada, sem cobertura, com cor, cheiro e sabor próprios, sem estar murcho. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem dupla, de 300g até 800g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e de fabricação e quantidade do produto, feita de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.   | Quilograma | 800   |
| 25. | <b>BOLACHA/BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA</b> , sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, <b>sem gorduras trans</b> . Aparência: massa bem assada, sem cobertura, com cor, cheiro e sabor próprios, sem estar murcho. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem dupla, de 300g até 800g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e de fabricação e quantidade do produto, feita de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 900   |
| 26. | <b>BOLACHA/BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL</b> , composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, <b>sem gorduras trans</b> . Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, com cor, cheiro e sabor próprios, sem estar murcho. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem dupla, de 300g até 800g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e de fabricação e quantidade do produto, feita de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                     | Quilograma | 1.700 |
| 27. | <b>BOLO DE CHOCOLATE</b> , caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, cacau em pó, água e fermento químico, adicionado de fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênicas-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Quilograma | 1.360 |
| 28. | <b>BOLO DE COCO</b> , caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, leite, coco ralado e fermento químico, adicionado de fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênicas-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Quilograma | 680   |
| 29. | <b>BOLO DE LARANJA</b> , de laranja caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, suco de laranja e fermento químico, sem adição de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Quilograma | 680   |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
|     | conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |       |
| 30. | <b>BRÓCOLIS</b> , inteiro, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Quilograma | 200   |
| 31. | <b>CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU</b> , podendo ser alcalinizado e conter lecitina de soja. Não deverá conter conservantes, corantes e aromatizantes. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e adequadas ao produto relativo a aspecto, cor, odor, sabor e textura. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 180g até 1kg de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 581   |
| 32. | <b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</b> , torrado e moído, 1ª qualidade, tipo tradicional. Pó homogêneo, aroma e sabor característicos de regular a intenso, isento de grãos pretos, verdes ou fermentados. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 250g até 500g, contendo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e data de validade. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                             | Quilograma | 901   |
| 33. | <b>CANELA EM CASCA</b> , produto minimamente processado, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpo. As lascas devem estar inteiras e com boa aparência. Isento de sujidades, acondicionado em embalagem própria, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Contendo os dados de identificação do fabricante, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Com rotulagem nutricional obrigatória, conforme legislação vigente. Embalagem de 10g até 100g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                         | Quilograma | 9     |
| 34. | <b>CANELA EM PÓ</b> , pó fino e homogêneo, pura, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpos com aspecto, cheiro e sabor característicos. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo os dados de identificação do fabricante, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Não deverá conter conservantes, aromatizantes ou corantes. Com rotulagem nutricional obrigatória, conforme legislação vigente. Embalagem de 10g até 100g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                       | Quilograma | 9     |
| 35. | <b>CANJQUINHA</b> , canjiquinha de milho, coloração amarela, textura fina, tamanho médio, isenta de mofo e impurezas, odores estranhos e substâncias nocivas, sujidades, parasitas ou larvas. 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 e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, podendo ser transparente ou não, de 200g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                       | Quilograma | 240   |
| 36. | <b>CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO - ACÉM</b> , com 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 no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.               | Quilograma | 4.401 |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
|     | Embalagem de 1kg até 2kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |       |
| 37. | <b>CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO – MÚSCULO</b> , com 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. 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 no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 1kg até 2kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                      | Quilograma | 3.560 |
| 38. | <b>CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO – PALETA</b> com 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 no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 1kg até 2kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 4.401 |
| 39. | <b>CARNE MOIDA CONGELADA DE PEIXE TAMBATINGA</b> , carne de peixe mecanicamente separada, eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, sem <b>espinha e</b> sem pele. 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 ou SISB/POA, SISE, SIM ou SIAPP. Embalagem de até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                         | Quilograma | 1.200 |
| 40. | <b>CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - FILÉ MIGNON</b> , sem osso, sem pele, 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 no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                            | Quilograma | 1.474 |
| 41. | <b>CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - LOMBO</b> , sem osso, sem pele, 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 no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                      | Quilograma | 1.474 |
| 42. | <b>CARNE CONGELADA DE SUÍNO - 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, <b>sendo obrigatório</b> constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Quilograma | 2.950 |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
|     | 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 no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                         |            |       |
| 43. | <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 ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                              | Quilograma | 1.467 |
| 44. | <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 | 803   |
| 45. | <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 ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                           | Quilograma | 1.876 |
| 46. | <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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                      | Quilograma | 480   |
| 47. | <b>COCO RALADO</b> , desidratado, integral e <b>SEM</b> adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminizada de 50g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                       | Quilograma | 74    |
| 48. | <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, murcha ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Quilograma | 56    |
| 49. | <b>COLORAU</b> , corante, natural de urucum com aspecto, cor e cheiro próprio, podendo conter fubá de milho e óleo de soja. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, embalagem de 30g até 1 kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, data de validade e quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                           | Quilograma | 131   |
| 50. | <b>COUVE</b> , manteiga com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, 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 | 892   |
| 51. | <b>EXTRATO DE TOMATE</b> , de tomate, sem pele e sem semente, composto por tomate podendo conter açúcar e sal. Deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência pastosa. 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. Sachê, lata ou pote de 140g até 2,0kg, acondicionado secundariamente em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. No ato da entrega o prazo restante | Quilograma | 436   |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
|     | de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |       |
| 52. | <b>FARINHA DE ARROZ</b> , obtida pela moagem do grão de arroz. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN</b> . 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. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico de 300g até 1kg, resistente, podendo ser transparente ou não. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                          | Quilograma | 77    |
| 53. | <b>FARINHA DE MANDIOCA</b> , do tipo branca ou amarela, torrada, grupo seco, subgrupo média, classe branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 1Kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                           | Quilograma | 720   |
| 54. | <b>FARINHA DE ROSCA</b> , seca, fina, ligeiramente torrada, obtida a partir da pré-mistura contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, estabilizante, melhoradores de farinha, fermento biológico e a água. Isenta de sujidades e outros materiais estranhos. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico de até 500g, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                               | Quilograma | 32    |
| 55. | <b>FARINHA DE TRIGO</b> , tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Com ausência de umidade, 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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                             | Quilograma | 3.363 |
| 56. | <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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                       | Quilograma | 52    |
| 57. | <b>FEIJÃO CARIOCA</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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 3.400 |
| 58. | <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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                           | Quilograma | 420   |
| 59. | <b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> , biológico seco obtido de culturas puras de leveduras ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ), pó granulado, de cor clara, cheiro suave e característico, isentos de matérias terrosas e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Quilograma | 40    |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |        |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|
|     | detrítos vegetais e animais. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem aluminizada, a vácuo resistentes em sachês de 10g. contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |        |
| 60. | <b>FERMENTO QUÍMICO</b> , químico composto por amido de milho, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcário 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 até 250g, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                             | Quilograma | 185    |
| 61. | <b>FILE DE PEITO DE FRANGO</b> , 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1 kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 17.476 |
| 62. | <b>FLOCÃO DE MILHO</b> , farinha de milho flocada, para cuscuz, sem sal. Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de 500g a 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                      | Quilograma | 935    |
| 63. | <b>FUBÁ MIMOSO</b> , mimoso de milho obtido pela moagem do grão de milho de primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico. 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 polietileno atóxico, resistente de 500g até 1kg, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                 | Quilograma | 480    |
| 64. | <b>GELÉIA DE MORANGO</b> , obtida pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar, água, pectina e ácido cítrico e concentrado até consistência gelatinosa, 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 de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. 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 até 400g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                    | Quilograma | 212    |
| 65. | <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 180g até 400g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                  | Quilograma | 2      |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |        |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|
| 66. | <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 160g até 170g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM, entregue sob refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 6      |
| 67. | <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 com a legislação vigente. Embalagem plástica de 160g até 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM, entregue sob refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                        | Quilograma | 10     |
| 68. | <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, ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                          | Quilograma | 3.873  |
| 69. | <b>LEITE UHT DESNATADO</b> , desnatado, estabilizantes citratos 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. <b>O produto deverá ser entregue em temperatura ambiente.</b> No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                           | Litro      | 182    |
| 70. | <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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. <b>O produto deverá ser entregue em temperatura ambiente.</b> No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                              | Litro      | 19.636 |
| 71. | <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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. <b>O produto deverá ser entregue em temperatura ambiente.</b> No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                     | Litro      | 232    |
| 72. | <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 de polietileno, transparente, atóxico, intacto ou tipo rede, ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                          | Quilograma | 220    |
| 73. | <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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Quilograma | 29     |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
|     | Embalagem de 4g até 100g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |       |
| 74. | <b>MAÇÃ 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. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Quilograma | 2.415 |
| 75. | <b>MACARRÃO ESPAGUETE</b> , feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais 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 até 1Kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 560   |
| 76. | <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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                          | Quilograma | 25    |
| 77. | <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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                             | Quilograma | 21    |
| 78. | <b>MACARRÃO PARAFUSO</b> , feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão), 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 até 1Kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                      | Quilograma | 1.600 |
| 79. | <b>MAMÃO FORMOSA</b> , Fruto de primeira qualidade, de tamanho médio e uniforme, sem amassamento, podridão e lesões microbianas, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, 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. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                      | Quilograma | 2.584 |
| 80. | <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 de 1Kg. 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, data de fabricação, data de validade e quantidade. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                             | Quilograma | 1.140 |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| 81. | <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 legislação vigente. Embalagem plástica de 200g até 500g, atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                   | Quilograma | 1.000 |
| 82. | <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 legislação vigente. Embalagem plástica de 200g até 500g, atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                         | Quilograma | 12    |
| 83. | <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 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, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 200g até 1,0kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                         | Quilograma | 440   |
| 84. | <b>MASSA PARA TAPIOCA</b> , feita de amido de mandioca, farinha obtida através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma. <b>NÃO CONTÉM 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 legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 500g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 75    |
| 85. | <b>MELANCIA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Quilograma | 7.379 |
| 86. | <b>MELÃO</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcha 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. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Quilograma | 3.559 |
| 87. | <b>MILHO PARA CANJICA BRANCO</b> , de cor branco, de boa qualidade, beneficiado, polido, preparados com matérias sãs, limpas, isentas de materiais terrosos, parasitas e larvas. 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 e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, de 400g até 500g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                              | Quilograma | 240   |
| 88. | <b>MILHO PARA PIPOCA</b> , de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. As características deverão atender aos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Quilograma | 360   |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|
|     | 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 e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 400g até 500g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |       |
| 89. | <b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b> , inteiro, pode conter água e sal. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem primária em sachê, com peso drenado de 170g a 1,7Kg, deve conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto sendo a secundária de caixa de papelão e resistente. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                            | Quilograma       | 276   |
| 90. | <b>ÓLEO DE CANOLA</b> , obtido da extração da semente da flor de canola. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. 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 e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 900ml. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                           | Unidade de 900ml | 16    |
| 91. | <b>ÓLEO DE MILHO</b> , refinado, líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. 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 e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 900ml. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                  | Unidade de 900ml | 14    |
| 92. | <b>ÓLEO DE SOJA</b> , refinado, pode conter antioxidantes. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. 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 e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 900ml. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                        | Unidade de 900ml | 1.586 |
| 93. | <b>OVO DE GALINHA TIPO A branco</b> ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem rachaduras, sem manchas ou deformações e acondicionados em bandeja de papelão forte, inodoros e secos, em caixinhas ou divisórias celulares. 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 validade, quantidade do produto e Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. Cartela com até 30 unidades. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Dúzia            | 5.437 |
| 94. | <b>PÃO DE FORMA INTEGRAL</b> , farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fibra de trigo, fermento biológico, amido de milho, ácido ascórbico. O produto deve conter, no mínimo, 30% de ingredientes integrais. 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 validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, de 350g até 500g. Deverá conter a informação <b>CONTÉM GLÚTEN</b> .                                                                                 | Quilograma       | 150   |
| 95. | <b>PÃO DOCE</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. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado, 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, deverá conter a informação na embalagem primária: <b>CONTÉM GLÚTEN</b> .                                                                                                                                                                                                                                  | Quilograma       | 1.099 |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |       |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| 96.  | <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 deverá conter a informação na embalagem primária: <b>CONTÉM GLÚTEN</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Quilograma | 8.197 |
| 97.  | <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, deverá conter a informação na embalagem primária: <b>CONTÉM GLÚTEN</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Quilograma | 3.078 |
| 98.  | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ DE PINTADO</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso</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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.    | Quilograma | 1.200 |
| 99.  | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ DE TAMBATINGA</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso</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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 1.200 |
| 100. | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ DE TILÁPIA</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso</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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.    | Quilograma | 160   |
| 101. | <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 ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Quilograma | 200   |
| 102. | <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 | 119   |
| 103. | <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 | 376   |
| 104. | <b>POLPA DE ACEROLA</b> , polpa integral 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 de 100g até 1kg.                                                                                                                                                                                               | Quilograma | 900   |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |       |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
|      | No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |       |
| 105. | <b>POLPA DE CUPUAÇU</b> , polpa integral de cupuaçu, 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 de 100g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                               | Quilograma | 986   |
| 106. | <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 de 100g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                 | Quilograma | 900   |
| 107. | <b>POLPA DE MARACUJÁ</b> , polpa integral de maracujá, 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 de 100g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                             | Quilograma | 1.155 |
| 108. | <b>POLVILHO DOCE</b> , de fécula de mandioca, Grupo I Fécula, tipo1, sem sujidade, umidade e bolor. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno, transparente, atóxica e resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, contendo de 500g a 1 kg. Sem violação na embalagem, livre de sujidades e larvas. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                       | Quilograma | 15    |
| 109. | <b>PONCÃ</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Quilograma | 2.219 |
| 110. | <b>QUEIJO MUSSARELA</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 e resfriado</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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma | 376   |
| 111. | <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 ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Quilograma | 1.200 |
| 112. | <b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> , produzido com creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lácteo, estabilizante. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Quilograma | 543   |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |     |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----|
|      | 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 190g até 400g, entregue em temperatura de refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                             |                   |     |
| 113. | <b>REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT</b> , produzido com creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lácteo, estabilizante. 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 190g até 200g, entregue em temperatura de refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma        | 4   |
| 114. | <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        | 900 |
| 115. | <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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                            | Quilograma        | 539 |
| 116. | <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        | 658 |
| 117. | <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 ou caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                     | Quilograma        | 756 |
| 118. | <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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                       | Unidade de 750 ml | 101 |

1.4. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.000.000,00. Os custos estimados foram determinados por orçamentos e sua composição de preços deverá ser realizadas na forma do art. 28 da Resolução 06/2020 e juntada a este processo administrativo.

1.5. Quando a pesquisa de preços pertencer à municípios que não possuam suporte tecnológico as pesquisas de preços poderão ser realizadas em comércios locais ou em casos de municípios menores e de difícil acesso, em comércios vizinhos mais próximos aos municípios em que será realizada a licitação, a fim de que os preços estimados fiquem adequados à realidade fática do local, ficando assim justificado a impossibilidade da utilização das ferramentas disposta do art. 28 da Resolução FNDE 06/2020.

1.6. O valor de parâmetro encontrado será a média dos valores da cesta de preços (pesquisa de preços), onde cada COADM através da Câmara de Negócios da Alimentação Escolar - CNAE deverá realizar os orçamentos nos municípios em que ocorrerão os certames, dentro das condições prevista no Item 1.4. e 1.5. Os preços médios não serão disponibilizados para os fornecedores.

1.7. A presente contratação decorre de prestação dos serviços de forma contínua, sem dedicação 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 CONTRATAÇÃO

- 2.1. O serviço a ser contratado é contínuo conforme conclusão do Estudo Técnico Preliminar nº 005/2025/SAGR/SEDUC.
- 2.2. O contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, até o limite de 10 (dez) anos, desde que a autoridade competente ateste que as condições, quantitativos e os preços permanecem vantajosos para a Administração, sendo permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes nesse caso.
- 2.3. A vantagem econômica na continuidade do contrato deverá ser avaliada a cada 12 (doze) meses, a ser realizada na forma do Decreto Estadual nº 1.525/2022, a qual deve obedecer a periodicidade mínima fixada no art. 289, § 1º, do Decreto Estadual nº 1.525/2022.
- 2.4. No início de cada exercício financeiro deve ser demonstrada a vantajosidade técnica e operacional em sua manutenção, por meio de atestos do fiscal do contrato acerca da regularidade da execução contratual e do gestor do contrato acerca da manutenção da necessidade e atualidade das especificações do objeto para atendimento à demanda pública.
- 2.5. A(s) prorrogação(ões) do(s) prazo(s) de vigência do contrato deve(m) ser instrumentalizada(s) através de aditivo contratual, respeitadas as condições previstas nos artigos 289, 290 e 293 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.
- 2.6. Havendo durante a execução 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 nº 1.525/22, Art. 279 e seus incisos.
- 2.7. Permite que a fiscalização acompanhe o cumprimento do contrato em tempo real, garantindo qualidade e cumprimento das obrigações do fornecedor.

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

- 3.1. A aquisição de Gêneros Alimentícios está fundamentada pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020 que normatiza a execução do PNAE.
- 3.2. A alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal Brasileira, razão pela qual o poder público deve adotar as políticas e ações necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN).
- 3.3. O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE é também uma dessas políticas, coordenado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, autarquia vinculada ao Ministério da Educação – MEC, que por sua vez é responsável pela transferência de recursos financeiros ao programa. O PNAE tem caráter suplementar. Os recursos financeiros provêm do Tesouro Nacional e estão assegurados no Orçamento da União.
- 3.4. O FNDE realiza transferência financeira às Entidades Executoras (EEx), em contas correntes específicas, abertas pelo próprio FNDE, sem necessidade de celebração de convênios, ajustes, acordos, contratos ou qualquer outro instrumento. As Entidades Executoras (Estados, Distrito Federal e Municípios) são responsáveis pela execução do Programa, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE.
- 3.5. É de responsabilidade das EEx garantir a oferta da alimentação escolar aos estudantes matriculados na educação básica da rede pública de seu sistema de ensino. Esta ação do Poder Público para a alimentação nas escolas tem como marco regulatório a Lei Federal n.11.947, de 16 de junho de 2009 (Lei da Alimentação Escolar) e a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que consolida toda legislação dispersa que trata dessa matéria, e dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos estudantes da educação 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 628 (seiscentos e vinte 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 CANAÃ DO NORTE/MT**, que ofertam o Ensino Fundamental, Médio e Educação de Jovens e Adultos, atendendo aproximadamente **1.100 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 mencionadas 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 (DREs); 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 CDCEs das Escolas Estaduais em até 08 (dez) parcelas, devendo a primeira parcela ser feita no mês de fevereiro, sendo cada repasse respectivo ao período de 25 (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 010/2024/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 (DREs):** 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 - COGER e COADM, analisar as prestações de contas dos CDCs 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.

#### 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

#### 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.

##### 5.1.1. Justificativa Para Realização De Pregão Presencial

**5.1.2.** 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.

**5.1.3.** 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.

**5.1.4.** 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.

**5.1.5.** 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;

III- 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 aos 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 homologou 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. CATÁLOGO/FOLDER DE AMOSTRA

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.

6.5.1.1 Todos os produtos de origem animal devem obrigatoriamente possuir registro no Serviço de Inspeção, podendo ser Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI), Serviço de Inspeção Estadual (SISE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte (SIAPP). Os participantes deverão apresentar cópia do Registro no Serviço de Inspeção.

6.5.2. Para análise, será exigida a apresentação do catálogo/folder dos alimentos relacionados abaixo. A equipe de apoio/nutricionistas da DRE poderá analisar os catálogos/folders que julgar necessários, de acordo com os critérios estabelecidos neste Edital.

| item | Produto p/ Análise         | Especificação Técnica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   | Adoçante Líquido Sucralose | ADOÇANTE LÍQUIDO SUCRALOSE, dietético líquido, a base de sucralose. <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 do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 75ml até 80ml. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. |
| 2.   | Aveia em Flocos Sem        | AVEIA EM FLOCOS, finos, cereal integral, fonte de fibras e minerais, isentas de impurezas, mofo e umidade, <b>SEM GLÚTEN</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|     |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | <b>Glúten</b>                                 | legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 165g até 500g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3.  | <b>Bebida Láctea Fermentada sabor Coco</b>    | <b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR COCO</b> , pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de coco, aroma idêntico 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 legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 800g até 1kg, entregue sob refrigeração, com descrição na embalagem os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.    |
| 4.  | <b>Bebida Láctea Fermentada sabor Morango</b> | <b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO</b> , pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de morango <b>sem corante artificial, corante natural</b> , conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 800g até 1kg, entregue sob refrigeração, com descrição na embalagem os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.             |
| 5.  | <b>Cacau em Pó solúvel 100% Cacau</b>         | <b>CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU</b> , podendo ser alcalinizado e conter lecitina de soja. Não deverá conter conservantes, corantes e aromatizantes. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e adequadas ao produto relativo a aspecto, cor, odor, sabor e textura. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 180g até 1kg de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. |
| 6.  | <b>Café Torrado e Moído</b>                   | <b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</b> , torrado e moído, 1ª qualidade, tipo tradicional. Pó homogêneo, aroma e sabor característicos de regular a intenso, isento de grãos pretos, verdes ou fermentados. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 250g até 500g, contendo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e data de validade. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                             |
| 7.  | <b>Carne Moída de Peixe Tambatinga</b>        | <b>CARNE MOÍDA CONGELADA DE PEIXE TAMBATINGA</b> , carne de peixe mecanicamente separada, eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, sem <b>espinha</b> e sem pele. 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 ou SISB/POA, SISE, SIM ou SIAPP. Embalagem de até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                 |
| 8.  | <b>Coco Ralado</b>                            | <b>COCO RALADO</b> , desidratado, integral e <b>SEM</b> adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminizada de 50g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 9.  | <b>Extrato de Tomate</b>                      | <b>EXTRATO DE TOMATE</b> , de tomate, sem pele e sem semente, composto por tomate podendo conter açúcar e sal. Deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência pastosa. 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. Sachê, lata ou pote de 140g até 2,0kg, acondicionado secundariamente em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                    |
| 10. | <b>Farinha de</b>                             | <b>FARINHA DE ARROZ</b> , obtida pela moagem do grão de arroz. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN</b> . A embalagem deverá conter                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|     |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | <b>Arroz</b>                              | externamente os dados de identificação do fabricante, 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 atóxico de 300g até 1kg, resistente, podendo ser transparente ou não. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 11. | <b>Geléia de Morango</b>                  | <b>GELÉIA DE MORANGO</b> , obtida pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar, água, pectina e ácido cítrico e concentrado até consistência gelatinosa, 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 de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. 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 até 400g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. |
| 12. | <b>Geléia de Morango Diet</b>             | <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 180g até 400g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                               |
| 13. | <b>Iogurte Diet Sabor Morango</b>         | <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 160g até 170g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM, entregue sob refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.           |
| 14. | <b>Iogurte Zero Lactose Sabor Morango</b> | <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 com a legislação vigente. Embalagem plástica de 160g até 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM, entregue sob refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                  |
| 15. | <b>Macarrão de Arroz</b>                  | <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. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                     |
| 16. | <b>Massa para Tapioca</b>                 | <b>MASSA PARA TAPIOCA</b> , feita de amido de mandioca, farinha obtida através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma. <b>NÃO CONTÉM 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 legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 500g. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                           |
| 17. | <b>Manteiga Pura Com Sal</b>              | <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 legislação vigente. Embalagem plástica de 200g até 500g, atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                             |

|     |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18. | Manteiga Sem Lactose            | <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 legislação vigente. Embalagem plástica de 200g até 500g, atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                           |
| 19. | Peixe Pintado Filé Espalmado    | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ DE PINTADO</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso</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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.    |
| 20. | Peixe Tambatinga Filé Espalmado | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ DE TAMBATINGA</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso</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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. |
| 21. | Peixe Tilápia Filé Espalmado    | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ DE TILÁPIA</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso</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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.    |
| 22. | Polpa de Acerola                | <b>POLPA DE ACEROLA</b> , polpa integral 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 de 100g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                  |
| 23. | Polpa de Cupuaçu                | <b>POLPA DE CUPUAÇU</b> , polpa integral de cupuaçu, 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 de 100g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                  |
| 24. | Polpa de Goiaba                 | <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 de 100g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                    |
| 25. | Polpa de Maracujá               | <b>POLPA DE MARACUJÁ</b> , polpa integral de maracujá, 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 de 100g até 1kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                |

|     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 26. | <b>Polvilho Doce Sem Glúten</b>                 | <b>POLVILHO DOCE</b> , de fécula de mandioca, Grupo I Fécula, tipo1, sem sujidade, umidade e bolor. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno, transparente, atóxica e resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, contendo de 500g a 1 kg. Sem violação na embalagem, livre de sujidades e larvas. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                               |
| 27. | <b>Requeijão Cremoso Sem Amido</b>              | <b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> , produzido com creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lácteo, estabilizante. 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 190g até 400g, entregue em temperatura de refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                       |
| 28. | <b>Requeijão Cremoso Light Sem Amido</b>        | <b>REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT</b> , produzido com creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lácteo, estabilizante. 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 190g até 200g, entregue em temperatura de refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                 |
| 29. | <b>Requeijão Cremoso Zero Lactose Sem Amido</b> | <b>REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE</b> , produzido com creme de leite, massa coalhada, enzima lactase, antiumectante, 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 ou SISB/POA, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 150g até 200g, entregue em temperatura de refrigeração. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. |

**6.5.2.1.** É obrigatório solicitar o catálogo/folder dos itens acima relacionados, caso a COADM veja a necessidade de solicitar a amostra de outros produtos deverá inserir em seu edital.

**6.5.3.** A empresa previamente vencedora deverá apresentar, no mesmo dia da sessão, o catálogo/folder dos itens cuja apresentação for solicitada no Edital.

#### **6.5.4. O catálogo/folder dos itens deverão apresentar:**

- Foto nítida/legível da parte frontal do produto;**
- Foto nítida/legível da lista de ingredientes;**
- Rótulo para comprovação do registro sanitário;**
- Comprovante de que o produto e a empresa fabricante estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB, SISE, SIM ou SIAPP de produtos de origem animal.**
- Formato/tamanho A4.**

#### **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, catálogo/folder dos alimentos descritos na tabela abaixo. A Coordenadoria Administrativa e Financeira poderá requerer também amostras de outros alimentos que julgar necessário.

**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 do catálogo/folder e o Relatório ficarão sob responsabilidade da Câmara de Negócios da Alimentação Escolar. Verificado o atendimento das

exigências fixadas neste Termo de Referência, a amostra apresentada no catálogo/folder 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).

**6.6.5.** Caso o catálogo/folder apresentado pelo primeiro classificado não seja aceito, o pregoeiro procederá à análise da proposta ou do lance ofertado pelo segundo classificado. A verificação seguirá, de forma sucessiva, com a análise do catálogo/folder de conceito dos demais licitantes, até que se encontre uma que atenda integralmente às especificações estabelecidas no Termo de Referência e neste Edital

**6.6.6.** Como a análise do catálogo/folder do alimento será realizada no mesmo dia, não há necessidade de prazo formal para interposição de recurso, uma vez que não haveria tempo hábil para sua apresentação e resposta antes da conclusão do parecer.

## **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:**

| <b>Produtos</b>  | <b>Quantidade</b>             | <b>Local de Entrega</b>     | <b>Periodicidade de Entrega (Semanal)</b>   |
|------------------|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------|
| Elencar os itens | Insira 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 item 1.3 deste Termo de Referência.

**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.

### **7.2. FORMA DE EXECUÇÃO**

**7.2.1.** 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.

**7.2.2.** 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.

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

**7.2.4.** 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.

**7.2.5.** 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 item 1.3 deste Termo de Referência.

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

**7.2.7.** 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.

**7.2.8.** 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.

**7.2.9.** O prazo de validade exigido no item 1.3 deste Termo de Referência deverá ser respeitado também nos casos em que houver substituição dos gêneros alimentícios.

**7.2.10.** 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 TR.

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

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

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

### **7.3. DO TRANSPORTE**

**7.3.1.** 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 Referência.

**7.3.2.** 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.

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

**7.3.4.** Os meios de transportes dos gêneros alimentícios devem ser higienizados e dotados de medidas sanitárias que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas.

**7.3.5.** Não será permitido o transporte de gêneros alimentícios em caixas de madeira.

**7.3.6.** A atividade de carga e descarga não deverá apresentar risco de contaminação e/ou danos aos gêneros alimentícios.

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

**7.3.8.** 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.

**7.3.9.** 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.

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

### **7.4. LOCAL DE EXECUÇÃO:**

**7.4.1.** A execução do serviço se dará por escola, nos endereços das unidades escolares, conforme disposto no Pedido, devendo ocorrer de acordo com o CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO/FORNECIMENTO que poderá ser definido pela CNAE/COADM/DRE na expedição do pedido, que ocorrerá após a assinatura da Ata de Registro de Preços e seu respectivo Contrato;

**7.4.2.** A emissão do Pedido, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial, será realizada pela Unidade Escolar;

**7.4.3.** Havendo mudança de endereço da unidade escolar, o endereço atualizado será informado no Pedido.

**7.4.4.** Havendo durante a execução 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.

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

**8.1.** O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de entrega do Gêneros Alimentícios estão indicados nos itens 7 deste Termo de Referência.

**8.2.** O modelo de gestão do contrato envolve também a adoção das seguintes medidas:

**8.3.** A Unidade Escolar responsável por firmar o contrato deverá designar gestor e fiscal do contrato por meio de Portaria, publicada em Diário Oficial do Estado. Os mesmos serão responsáveis por receber as notas, comparando-as com os pedidos, atestando a regularidade da entrega, suas especificações técnicas, marca, data de validade, conformidades das embalagens e outros requisitos definidos por este Termo de Referência.

**8.4.** O servidor designado deverá receber as notas, assiná-las por extenso na ausência de carimbo, realizar relatório mensal do recebimento e remetê-los ao Gestor de Contrato para devida prestação de Contas junto ao Órgão central.

## **9. FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL**

**9.1.** Nos termos das Instrução Normativa 011/2024/GS/SEDUC/MT e nº 009/2024/GS/SEDUC/MT, será designado, pelo contratante, um servidor qualificado ou uma comissão para exercer a fiscalização e o 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** os documentos exigidos para o fornecimento do bem, a **correção de falhas na execução contratual**, o **cumprimento da legislação aplicável** e, sendo o caso, **determinar a substituição de produtos defeituosos**; bem como **informar às autoridades competentes a ocorrência de ilegalidades e irregularidades que constatar**;

**9.1.1.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, registrando todas as ocorrências e eventuais irregularidades, remetendo-as por escrito ao Gestor de Contrato;

**9.1.2.** Arquivar os registros da fiscalização, anexando-os ao contrato, para facilitar o controle destes pela Câmara de Negócios da Alimentação Escolar - CNAE da Diretoria Regional de Educação-DRE de sua circunscrição;

**9.1.3.** Receber e atestar as notas fiscais, conferindo-as com os itens previstos no contrato;

**9.1.4.** Solicitar ao Gestor de Contrato, ou à CNAE, esclarecimentos de dúvidas relativas ao contrato sob sua fiscalização;

**9.1.5.** Verificar se o prazo de entrega, especificações (quanto à marca do produto, à unidade de medida e valor unitário) e preços encontram-se de acordo com o estabelecido no instrumento contratual;

**9.1.6.** Apresentar, mensalmente, ou quando solicitado, relatório de acompanhamento de execução do contrato;

**9.1.7.** Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, em ordem cronológica, para que o valor do contrato não seja ultrapassado;

**9.1.8.** Confrontar os preços e quantidades constantes da nota fiscal com os recibos de entrega, de acordo com o estabelecido no instrumento contratual;

**9.1.9.** Recusar o recebimento de produtos fora das especificações contratadas;

**9.1.10.** Solicitar que os produtos sejam substituídos, quando constatadas inadequações ou quando não atenderem às especificações e qualidade contratadas;

**9.1.11.** Exigir do fornecedor a imediata solução de quaisquer irregularidades identificadas no ato de entrega dos produtos;

**9.1.12.** Prestar apoio técnico e operacional ao Gestor de Contrato, subsidiando-o com informações pertinentes às suas responsabilidades;

**9.1.13.** Encaminhar ao Gestor de Contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, indicando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

**9.1.14.** Informar ao Gestor de Contrato, em tempo hábil, situação que demandar adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas que forem necessárias e saneadoras, se for o caso;

**9.1.15.** comunicar, imediatamente, ao Gestor de Contrato, quaisquer ocorrências que inviabilizem a execução do contrato nas datas previstas;

**9.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simplicíssimo apostilamento;

**9.3.** A execução do contrato deverá 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 específica, respeitadas as exigências do art. 308 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, e cientificados de forma expressa, preferencialmente por meio eletrônico, bem como os titulares e substitutos, conforme § 4º do art. 308 do Decreto Estadual nº 1.525/2022;

**9.5.** Não obstante o contratado seja o único e exclusivo responsável pela execução 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 fiscalização sobre a execução do objeto contratado;

**9.6.** Para efeito de gestão dos contratos originados desta operação, quando for o caso, serão utilizadas as seguintes definições:

**9.7. Gestor do Contrato** – Trata-se de servidor da unidade administrativa de controle ou equivalente, diretamente responsável pela disponibilização do bem às demais unidades administrativas do órgão ou entidade, para assegurar a adequada fiscalização do contrato, incorporando as atribuições específicas previstas na Instrução Normativa nº 009/2024/GS/SEDUC/MT, garantindo o cumprimento das responsabilidades relacionadas à disponibilização dos bens, ao acompanhamento da execução contratual e à aplicação das ações previstas no art. 14 do Decreto Estadual nº 1.525/2022 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.** Solicitar 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, pedidos 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. Solicitar a Câmara de Negócios a renovação, prorrogação ou alteração dos contratos, 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, com intermédio da Câmara de Negócios.
- 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, encaminhado relatório para a Câmara de Negócios.
- 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 preencham os requisitos técnicos-profissionais aplicáveis.
- 9.8. Fiscal do Contrato** – Trata-se de servidor da unidade administrativa de controle ou equivalente, diretamente responsável pela disponibilização do bem às demais unidades administrativas do órgão ou entidade, para assegurar a adequada fiscalização do contrato, incorporando as atribuições específicas previstas na Instrução Normativa nº 009/2024/GS/SEDUC/MT, garantindo o cumprimento das responsabilidades relacionadas à disponibilização dos bens, ao acompanhamento da execução contratual e à aplicação das ações previstas no art. 14 do Decreto Estadual nº 1.525/2022 como:
- 9.8.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, registrando todas as ocorrências e eventuais irregularidades, remetendo-as por escrito ao Gestor de Contrato;
- 9.8.2. Prestar informações e esclarecimentos ao preposto do contratado, sempre que for preciso.
- 9.8.3. 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 e Instrução Normativa nº 009/2024/GS/SEDUC/MT.
- 9.8.4. 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.
- 9.8.5. 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.
- 9.8.6. 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.
- 9.8.7. O Relatório é o ato administrativo que concretiza o recebimento provisório.
- 9.8.8. O fiscal do contrato anotarà 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.
- 9.8.9. A operacionalização e o controle da execução contratual deverão ser realizados por meio de relatório por se tratar de pregão presencial, não podendo utilizar o Sistema de Aquisições Governamentais - Contratos, disponibilizado pela Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão.
- 9.8.10. 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.
- 9.8.11. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:
- 9.8.12. Conhecer os autos do contrato e da licitação que o antecedeu, sempre que solicitado, podendo solicitar cópia dos documentos

necessários à fiscalização;

**9.8.13.** 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;

**9.8.14.** 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;

**9.8.15.** Informar às autoridades competentes as ilegalidades e irregularidades que constatar;

**9.8.16.** Elaborar relatório registrando as ocorrências sobre a prestação dos serviços referentes ao período de sua atuação quando do seu desligamento ou afastamento definitivo;

**9.8.17.** 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;

**9.8.18.** O fiscal substituto atuará como fiscal do contrato nas ausências e nos afastamentos legais do titular.

**9.8.19.** 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 1.525/22. 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 dos alimentos será realizado por servidor designado pelo diretor da escola (fiscal de contrato), que ficará responsável por receber os itens, acompanhar, fiscalizar, atestar de acordo (art. 140, inciso I, alínea “a” da Lei nº 14.133/21/2021), no ato da entrega dos produtos. Semestralmente deverão ser elaborados Relatórios 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** Com o objetivo de **garantir a integridade do processo e prevenir fraudes na entrega dos produtos**, recomenda-se a utilização de **balança de precisão calibrada**, no momento do recebimento, devendo ser realizado **registro fotográfico e juntados os comprovantes ao processo**.

**10.1.6.** 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.

#### **10.2 Recebimento Definitivo**

**10.2.1.** Os produtos serão recebidos de acordo com os cronogramas das escolas, contados do recebimento, 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.** Deverá ser emitido Termo Circunstanciado para efeito de recebimento dos produtos entregues, com base nos pedidos realizados conforme o cronograma estabelecido e nas documentações apresentadas, incluindo relatórios de conferência e notas fiscais.

**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 dos itens não exime o fornecedor da responsabilidade quanto à qualidade, solidez e segurança dos produtos, nem da responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato. O fornecedor também permanece responsável por qualquer vício ou divergência em relação às especificações estabelecidas, verificadas posteriormente, garantindo ao contratante o direito às providências previstas no art. 18 da Lei n. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

**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. 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 deverão obedecer ao 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 no 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, 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" do subitem anterior, 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.** Tratando-se de Microempreendedor 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).

**12.5.** É permitido apenas aos credenciados manifestar-se no momento da sessão pública.

**12.6.** A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

### **13. DA IMPUGNAÇÃO DA 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 e-mail [atf.coadm@edu.mt.gov.br](mailto:atf.coadm@edu.mt.gov.br) ou ainda por correspondência para a Câmara de Negócios da Alimentação Escolar da DRE de Alta Floresta, situada à Perimetral Dep. Rogério Silva, nº 2680, Bairro setor D, (ao lado da Justiça do Trabalho), mediante protocolo, no qual deverá constar a data e horário do recebimento. 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 em Ata circunstanciada, digitada, e assinada pelo Pregoeiro e licitantes presentes, devendo ser filmada 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 Termo de Referência, Edital, Instrumento Convocatório e seus Anexos, que dele fazem parte integrante e indissociável.

**14.2.** Os envelopes contendo a proposta de preço, catálogo/folder das amostras 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:

- a) Identificação do 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;
- b) 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.
- c) 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) Indicação do prazo para entrega dos produtos, no máximo, 5 (três) dias úteis contados da emissão do Pedido expedido por cada Unidade Escolar responsável;
- e) Prazo de validade da proposta de no mínimo 90 (noventa) dias corridos, contados da data de sua apresentação;
- f) Declaração da licitante de que na conferência de entrega dos produtos na Unidade Escolar, se ficarem constatado que o prazo de validade do gênero se dará no dia seguinte, os produtos serão imediatamente substituídos pela empresa, sem qualquer ônus para a Unidade Escolar solicitante do gênero.

**14.6.** A característica de cada produto DEVERÁ estar exatamente igual às especificações técnicas e Unidade de Medida exigidas, sob pena de desclassificação, no caso de estar em desacordo com a forma solicitada.

**14.7.** No valor da proposta deverão estar computadas todas as despesas incidentes, bem como todos os impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, gastos com transporte, prêmios de seguro, fretes, taxas de administração e outras despesas, de qualquer natureza, que se fizerem indispensáveis à perfeita execução do objeto desta licitação, garantido durante toda a validade da proposta.

**14.8.** Quaisquer tributos, custos e despesas, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerado pleito de acréscimos, a esse ou a qualquer título.

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

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

**14.11.** 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.

## **15. DA ETAPA DE LANCES**

**15.1.** Serão selecionadas para a etapa de lances:

- a) As propostas de menor preço;
- b) As demais, que apresentem preços até 10% (dez por cento) superior àquela;
- c) Proposta com valores superiores a 10% em relação à de menor preço, em consonância, 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 apresentação de proposta de preços superiores a 10% (dez por cento) relativamente à de menor valor não serão desclassificadas por tal motivo, para ampliação da competitividade do certame.

**15.1.1.** Se não houver pelo menos 03 (três) ofertas de acordo com esta condição, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até atingir 03 (três) propostas, no máximo, quaisquer que sejam os preços oferecidos. No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

**15.1.2.** O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

**15.1.3.** A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

**15.1.4.** A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa não mais realizarem lances verbais.

**15.1.5.** Serão classificadas todas as propostas, selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

**15.1.6.** O Pregoeiro deve buscar negociar com o autor da oferta de menor valor, com vistas à redução do preço, em prol da Administração.

**15.1.7.** Após, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito, não podendo ser aceito preços inexequíveis, tanto para maior quanto para menor.

**15.1.8.** A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado, apurados mediante parâmetro de preços realizado pelo órgão licitante, que deverá estar juntada aos autos por ocasião do julgamento.

**15.1.9.** Sendo aceitável a oferta de menor preço, será aberto, na mesma sessão, o envelope contendo os documentos de habilitação da licitante que a tiver formulado, quando será verificado o atendimento das condições habilitatórias, com base na documentação apresentada.

**15.1.10.** Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante: a) Substituição e apresentação de documentos. b) Verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

**15.1.11.** A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

**15.1.12.** A Câmara de Negócios da Alimentação Escolar não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante poderá ser inabilitada.

**15.1.13.** Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste edital, será a licitante habilitada e declarada vencedora do certame, sendo-lhe adjudicado o item a que concorreu objeto deste edital.

**15.1.14.** 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.

**15.1.15.** O Pregoeiro poderá, de forma motivada, fixar o limite de **1 (um) minuto** para a formulação de lances verbais, utilizando **cronômetro** para contagem do tempo, mediante comunicação prévia aos licitantes e registro expresso em ata.

## **15.2. CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR**

**15.2.1.** 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.

**15.2.2.** A licitante deverá apresentar os seguintes documentos:

**15.2.3.** Contrato ou estatuto social atualizado;

**15.2.4.** Documento de identidade do sócio administrador e procurador, se houver, com a procuração respectiva;

**15.2.5.** 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.

**16.1.1.** 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.

**16.1.2.** 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.

**16.1.3.** 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. 77, de 18 de março de 2020.

**16.1.4.** 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.

**16.1.5.** 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.

**16.1.6.** 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.

**16.1.7.** Ato de Registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**16.1.8.** Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, no caso de Microempreendedor Individual.

**16.1.19.** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

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

**16.1.11.** 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.** 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.

**16.2.4.** 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.

**16.2.5.** Certidão de regularidade fiscal perante o Estado de domicílio ou sede da licitante, inclusive quanto a débitos inscritos em dívida ativa.

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

**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. As notas fiscais, sozinhas ou em conjunto, deverão comprovar a execução de fornecimentos pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação, servindo como documento hábil para a comprovação.
- 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 ao 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 jurídica de direito público deverá (ão) ser assinado (s) pelo responsável do setor competente do Órgão, devidamente identificado (nome, cargo, CPF ou matrícula).
- m) Ser emitido por empresa que não integre o mesmo grupo empresarial da empresa proponente.
- n) 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.
- o) Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
- p) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do interessado.
- q) 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.
- r) 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 dos serviços exigidos neste Termo de Referência.
- s) Serão exigidas, ademais, dos licitantes as declarações dos incisos I a V do art. 136 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

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

- a) 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 n. 5.764, de 1971;
- b) A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- c) A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- d) O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- e) Comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

**16.4.4.** 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;
- f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- g) A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

## **17. PARTICIPAÇÃO E BENEFÍCIOS DA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL**

**17.1.** Considerando o valor total estimado da contratação, esta licitação destina-se à ampla concorrência.

**17.2.** Não há reserva de cotas para a contratação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual, pois o objeto licitado envolve contratação de serviços, sendo que o inciso III, do art. 48, da Lei Complementar nº 123/2006 e do art. 81, VI, do Decreto Estadual nº 1.525/2022, impõe o tratamento diferenciado apenas quanto à aquisição de bens de natureza divisível.

**17.3.** Ao aplicar a Reserva de Cota abre-se a possibilidade da pluralidade de fornecedores para esta contratação o que poderá comprometer a entrega final que se objetiva com o certame. O que não é favorável para a SEDUC/MT, pois representa prejuízo econômico ao conjunto que se pretende adquirir.

**17.4.** O que se observa é que a Lei Complementar nº 123/2006 visa ampliar a participação das ME/EPP nas licitações, mas não elevar a hipossuficiência econômica das mesmas acima do interesse público, conforme dito acima, no caso em tela, a reserva de cota para as microempresas e empresas de pequeno porte não é vantajoso para a administração pública, pois representa prejuízo ao conjunto do objeto a ser fornecido.

**17.5.** O artigo 49, inciso III, reserva duas conjunturas: o efeito negativo em razão da ampliação 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 prestação final que se objetiva com o certame, justificando-se, assim, a não aplicação de reserva de cotas.

**17.6.** A Lei Complementar nº 123/2006, elencou no seu art. 49, algumas hipóteses que, se presentes no caso concreto, dispensam ou eximem a autoridade responsável pela licitação de aplicar os benefícios materiais previstos nos artigos 47 e 48. Vejamos:

*Art. 49. Não 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.** Às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) participantes deste certame será assegurado o tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, com as alterações introduzidas pela 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 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. 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. 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 por item, contendo suas especificações, quantidades e cotações de valor unitário e valor total disposto no item 1.3 deste Termo de Referência.

**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 a 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 estimado para a aquisição será pesquisado, realizado a média pela Coordenadoria Administrativa e Financeira (COADM), com base na Composição de pesquisa em loco, orçamentos e de Cesta de Preços atualizada, nos termos do 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 Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte (SIAPP) 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:

| U.O    | PAOE                                                       | U.G. | Programa | Região | Fonte               | Natureza da Despesa |
|--------|------------------------------------------------------------|------|----------|--------|---------------------|---------------------|
| 14.101 | 2898 - Alimentação Escolar do Ensino Fundamental           | 2    | 534      | 9900   | 15001001 e 15520000 | 3.3.50.43.018       |
| 14.101 | 2899 - Alimentação Escolar do Ensino Médio                 | 3    | 534      | 9900   | 15001001 e 15520000 | 3.3.50.43.018       |
| 14.101 | 2895 - Alimentação Escolar da Educação de Jovens e Adultos | 4    | 534      | 9900   | 15001001 e 15520000 | 3.3.50.43.018       |
| 14.101 | 2897 - Alimentação Escolar da Educação Especial            | 5    | 534      | 9900   | 15001001 e 15520000 | 3.3.50.43.018       |

22.2. As Entidades Executoras recebem os recursos Federal e Estadual descentralizado específico, pelo Programa de Escolarização dos Recursos Financeiros da Alimentação Escolar/FNDE/CDCEs, para a aquisição dos gêneros alimentícios e seguem as disposições da Resolução CD/FNDE 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, a descrição do objeto, o número e nome do banco, agência, número da conta corrente e pix, 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.

24.6. 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".

24.7. 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 irredutíveis pelo prazo de um ano contado da data do orçamento estimado no dia **09/12/2025**.

**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 da COADM, 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 à COADM, 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, acompanhada da Câmara de Negócios e Coordenadoria de Alimentação Escolar.

**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, no Edital 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.** 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.

**33.4.** 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.** O contratado que incorrer nas infrações previstas no Art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, ou cometer irregularidades e inexecução total ou parcial do contrato, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, ficará sujeito às sanções administrativas.

**34.2.** A aplicação dessas sanções observará o disposto no Decreto Estadual nº 1.525/2022, em seu Art. 366, e na Instrução Normativa nº 009/2024/GS/SEDUC/MT, sem prejuízo de outras sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

**34.3.** A apuração das infrações e a aplicação das penalidades ocorrerão mediante regular processo administrativo, com garantia do contraditório e da ampla defesa, conforme o rito e os prazos definidos na legislação pertinente, notadamente.

**34.4.** 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;

**34.5.** O licitante ou a contratada que incorra em infrações contrário as obrigações previstas no Item 34.3 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.

**34.6.** 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.

**34.7.** O procedimento para apuração e aplicação das sanções observará o rito estabelecido no Art. 8º da Instrução Normativa nº 009/2024/GS/SEDUC/MT, bem como o disposto na Lei nº 14.133/2021, garantindo o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa. Segue o **rito do art. 8º da IN nº 009/2024/GS/SEDUC/MT**:

I - **Notificação do fornecedor** sobre a irregularidade;

II - **Apuração dos fatos** por meio de processo administrativo;

III - **Possibilidade de apresentação de defesa** pelo fornecedor;

IV - **Análise técnica** da ocorrência e decisão sobre eventual aplicação da sanção.

**34.8.** 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.

**34.9.** 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 - 4ª 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/MT, 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 011/2024/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.

**37.15.** Instrução Normativa nº 009/2024/GS/SEDUC/MT, dispõe sobre o processo de apuração de responsabilidade de fornecedores pela inexecução das obrigações contratuais na entrega de gêneros alimentícios advindos da chamada pública e pregão presencial para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar e dá outras providências.

### **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 Ensino (DREs) e as unidades escolares da rede estadual de ensino.

Cuiabá/MT, 18 de setembro de 2025.

Elaborado por:

Luana Silva Leão

Coordenadora / Coordenadoria de Alimentação Escolar/CAE/SEDUC-MT

De Acordo:

Hesloan Humberto Duarte Maia

Superintendente / Superintendência de Gestão Regional/SGR/SEDUC-MT

Mozara Zasso Spencer Guerreiro

Secretária Adjunta / Secretaria Adjunta de Gestão Escolar/SAGR/SEDUC-MT



## ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

## 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 de 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 IV – MODELO DE DECLARAÇÕES

### DECLARAÇÕES

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

Ref.: Pregão Presencial Registro de Preços nº \_\_\_\_\_/2025.

(Nome da Empresa) \_\_\_\_\_, CNPJ N° \_\_\_\_\_, sediada na Rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, bairro, \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_ Município, por seu representante legal abaixo assinado, em cumprimento ao solicitado no Edital de PREGÃO PRESENCIAL SRP N° XXX/2025, 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 10.5.4.1);
- . 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 10.5.4.2);
- . 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 10.5.4.3);
- . 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 10.5.4.4);
- . Não há sanções vigentes que legalmente proíbam a participante de licitar e/ou contratar com o contratante (Item 10.5.4.5);
- . 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 10.5.4.6);
- . 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 10.5.4.7).

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 V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE ATRIBUIÇÃO DE ME ou EPP**

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

**À CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE \_\_\_\_\_/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 XXXX /2025, 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 VI – MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

### CARTA DE CREDENCIAMENTO À CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE \_\_\_\_/MT

Ref.: Pregão Presencial SRP n. \_\_\_\_/2025.

(Nome da empresa)\_\_\_\_\_, CNPJ n. \_\_\_\_\_, sediada (endereço completo), **CREDENCIA** o Sr.(a) \_\_\_\_\_ Nome da pessoa, CPF nº \_\_\_\_\_, endereço completo \_\_\_\_\_, para representá-la no Procedimento Licitatório do PREGÃO PRESENCIAL SRP nº \_\_\_\_/2025, 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

**ANEXO VII – MODELO DE PROCURAÇÃO****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 \_\_\_\_/2025, 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 VIII - MODELO DE DECLARAÇÃO ANO CALENDÁRIO

### DECLARAÇÃO ANO CALENDÁRIO

(Limite de Receita Bruta para Enquadramento como EPP)

À [Empresa]

Ref.: [Número do Edital] – [Objeto da Licitação]

#### DECLARAÇÃO;

Declaramos, sob as penas da lei, para fins de participação no certame em epígrafe, que no ano-calendário de realização desta licitação, a soma dos valores dos contratos já celebrados por esta empresa com a Administração Pública não excede a receita bruta máxima admitida para enquadramento como Empresa de Pequeno Porte (EPP), conforme o disposto no art. 4º, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

[Local], [Data]

Nome do Representante Legal

Cargo:

CNPJ:

## ANEXO IX – MODELO DE MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

## TERMO DE CONTRATO Nº 0XX/202X/SEDUC/MT

CONTRATO Nº XX/202X/SEDUC/MT

ORIGEM: PREGÃO PRESENCIAL Nº 0XX/2024/SEDUC

**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) Cédula de Identidade RG nº [...], inscrito (a) no CPF/MF sob o nº [...], e do outro lado a empresa [...], inscrita no CNPJ/MF nº [...], com sede na em [...], neste ato representado pelo(a), [...], portador(a) Cédula de Identidade RG nº [...], inscrito (a) no CPF/MF sob o nº [...], E-mail: [...], Telefone: [...], doravante denominada simplesmente **CONTRATADA** considerando a autorização para sua lavratura, o Parecer Jurídico exarado nº [...] e o conteúdo do PREGÃO PRESENCIAL nº [...], resolvem celebrar o presente contrato, que será regido por suas cláusulas, pelos preceitos de direito público, pela Lei nº 14.133/2021, Decreto Estadual nº 1.525/2022, Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), pela Instrução Normativa nº 009/2024/GS/SEDUC/MT, pela Instrução Normativa nº 011/2024/GS/SEDUC/MT, e, supletivamente, pelos princípios da teoria geral dos contratos e pelas disposições de direito privado no que couber, assim como, supletivamente, pelos Princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado:

## CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente instrumento tem por objeto a aquisição de **gêneros alimentícios destinada à Alimentação Escolar dos Alunos da Rede Estadual de Educação, no ano letivo de 2026**, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição: (a) o Edital do Pregão Presencial nº **0XX/202X/SEDUC**; (b) o Termo de Referência nº 005/2025/SEDUC; (c) a proposta do contratado; (d) anexos dos documentos aqui listados; (e) Ata de Registro de Preços nº 0XX/2024/SEDUC.

## CLÁUSULA SEGUNDA – ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E PREÇO

2.1. Os preços do objeto contratado são os obtidos no certame licitatório Pregão Presencial nº [...], abaixo indicados, nas quais estão incluídas todas as despesas necessárias à sua execução (tributos, seguros, encargos sociais, etc).

| Item                        | Descrição/ Especificação | Marca | Und. | Quant. | Fornecedor CNPJ | Valor Unitário | Valor Total |
|-----------------------------|--------------------------|-------|------|--------|-----------------|----------------|-------------|
|                             |                          |       |      |        |                 |                |             |
|                             |                          |       |      |        |                 |                |             |
|                             |                          |       |      |        |                 |                |             |
| Valor Total do Contrato R\$ |                          |       |      |        |                 |                |             |

2.2. O valor do presente Contrato é de **R\$ X.XXX,XX (valor por extenso)**.

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

## CLÁUSULA TERCEIRA – CASOS OMISSOS

3.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, no Decreto nº 1.525/2022 e demais normas estaduais de licitações e contratos administrativos e, supletivamente as disposições contidas na Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor, normas e Princípios Gerais dos Contratos e disposições do direito privado.

## CLÁUSULA QUARTA – PRAZO DE VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

4.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de [...] meses, contados da assinatura deste Termo.

4.2. Este contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, até o limite de 10 (dez) anos, cabendo à unidade de contratos atestar a conformidade do Relatório de Pesquisa de Preços com as regras do Decreto Estadual nº 1.525/2022, comprovando que os preços permanecem vantajosos para a Administração, sendo permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes nesse caso.

4.3. A(s) prorrogação(ões) do(s) prazo(s) de vigência do contrato deve(m) ser instrumentalizada(s) através de aditivo contratual, instruído

conforme definido nos arts. 289, 290 e 293 do Decreto Estadual nº 1.525/2022 e respeitadas as condições prescritas na Lei nº 14.133/2021.

**4.4.** No início de cada exercício financeiro deve ser demonstrada a vantajosidade técnica e operacional em sua manutenção, por meio de atestos do fiscal do contrato acerca da regularidade da prestação contratada e do gestor do contrato acerca da manutenção da necessidade e atualidade das especificações do objeto para atendimento à demanda pública.

## **CLÁUSULA QUINTA – PRAZO, LOCAL E FORMA DE EXECUÇÃO**

### **5.1. PRAZO DE EXECUÇÃO:**

**5.1.1.** Cada item deverá ser entregue em até 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento formal do pedido, sendo o pagamento realizado após a entrega e conferência do item.

**5.1.2.** 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.

**5.1.3.** 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.

**5.1.4.** Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão satisfazer às Especificações Técnicas definidas no item 2.1 deste Termo de Contrato, bem como no Anexo I do Edital.

**5.1.5.** 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 item 2.1 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 item 2.1 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 alimentação.

**5.3.4.** Os meios de transportes de gêneros alimentícios devem ser higienizados e dotados de medidas sanitárias que garantam a ausência 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 contaminação e/ou danos aos gêneros alimentícios.

**5.3.7.** O transporte dos gêneros alimentícios, desde o carregamento até a entrega, deverá ocorrer em condições 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 proteção durante o transporte e estocagem, bem como constar identificação dos produtos e demais informações exigidas na legislação 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 proteção durante o transporte e o armazenamento.

#### **5.4. DO LOCAL DE EXECUÇÃO:**

**5.4.1.** A execução do serviço se dará por escola, nos endereços das unidades escolares, conforme disposto no pedido, devendo ocorrer de acordo com o CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO/FORNECIMENTO definidos pela unidade escolar na expedição do pedido, que ocorrerá após a assinatura da Ata de Registro de Preços e seu respectivo Contrato;

**5.4.2.** A emissão do pedido, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial, será realizada pela unidade escolar;

**5.4.3.** Havendo mudança de endereço da unidade escolar, o endereço atualizado será informado no pedido.

**5.4.4.** Havendo durante a execução 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 dos alimentos será realizado por servidor designado pelo diretor da escola, que ficará responsável por receber os itens, acompanhar, fiscalizar, atestar de acordo (art. 140, inciso I, alínea “a” da Lei nº 14.133/21/2021), no ato da entrega dos produtos. Semestralmente deverão ser elaborados Relatórios 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.

**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 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.

**6.1.3.1.** O descumprimento, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, da notificação 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 alterações 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 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.

**6.1.5.** Com o objetivo de garantir a integridade do processo e prevenir fraudes na entrega dos produtos, recomenda-se a utilização de **balança de precisão calibrada**, no momento do recebimento, devendo ser realizado registro fotográfico e juntados os comprovantes ao processo.

**6.1.6.** 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.

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

**6.2.1.** Os produtos serão recebidos de acordo com os cronogramas das escolas, contados do recebimento, 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:

- 6.2.2.** 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;
- 6.2.3.** Deverá ser emitido Termo Circunstanciado para efeito de recebimento dos produtos entregues, com base nos pedidos realizados conforme o cronograma estabelecido e nas documentações apresentadas, incluindo relatórios de conferência e notas fiscais.
- 6.2.4.** 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.
- 6.2.5.** Na hipótese de irregularidade não sanada pelo contratado, a fiscalização reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará à autoridade superior para adoção dos procedimentos cabíveis à apuração dos fatos e à aplicação das penalidades previstas, conforme as Instruções Normativas nº 011/2024 e nº 009/2024/GS/SEDUC/MT.
- 6.2.6.** O recebimento dos itens não exime o fornecedor da responsabilidade quanto à qualidade, solidez e segurança dos produtos, nem da responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato. O fornecedor também permanece responsável por qualquer vício ou divergência em relação às especificações estabelecidas, verificadas posteriormente, garantindo ao contratante o direito às providências previstas no art. 18 da Lei n.º 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).
- 6.2.7.** 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.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

- 7.1.** As regras acerca das condições de pagamento são as estabelecidas no Termo de Contrato e indicadas nos itens a seguir.
- 7.2.** O pagamento será efetuado pelo contratante em favor do contratado em até 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 responsável pela fiscalização.
- 7.3.** O pagamento será realizado mediante PIX ou transferência bancária, no valor correspondente, a ser realizada em conta corrente do contratado e por ele indicada, sendo efetuada após a apresentação da nota fiscal/fatura e no valor correspondente.
- 7.3.1.** Dados bancários do contratado: Agência nº [...], Conta-Corrente nº [...], Banco [...], PIX: [...]
- 7.4.** O contratado deverá indicar no corpo da nota fiscal: o número do contrato, o nome do banco, a agência e o número da conta na qual deverá ser feito o pagamento.
- 7.5.** Em caso de atraso imputável ao contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do IPCA, observado o disposto no Termo de Contrato.
- 7.6.** Os atrasos na efetivação do pagamento causados pelo contratado não serão computados para efeitos de correção monetária.
- 7.7.** Caso o objeto tenha sido recebido parcialmente, o valor constante na nota e seu respectivo pagamento, deverá ser equivalente apenas ao objeto recebido definitivamente.
- 7.8.** O valor a ser pago ao Contratado poderá sofrer desconto devido à aplicação das multas previstas neste contrato.
- 7.9.** Constatada alguma irregularidade nas notas fiscais, o fornecedor deverá ser expressamente notificado para promover as correções necessárias, sendo devolvidas as notas fiscais/faturas para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição. Não será considerado atraso no pagamento enquanto a nota fiscal ou fatura não for apresentada da maneira correta.
- 7.10.** O prazo para pagamento volta a correr do início da data da sua reapresentação pelo contratado das notas fiscais, desde que sanados os pontos que motivaram sua correção.
- 7.11.** O contratante não efetuará pagamento de título descontado ou por meio de cobrança em banco, bem como os que foram negociados com terceiros por intermédio da operação de factoring.
- 7.12.** A liquidação e o pagamento não isentam o contratado das suas responsabilidades e obrigações vinculadas ao fornecimento, especialmente àquelas relacionadas à qualidade e garantia dos produtos, tampouco implicará aceitação definitiva do fornecimento.
- 7.13.** As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças, serão de responsabilidade do contratado.
- 7.14.** Não haverá pagamento antecipado.
- 7.15.** Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcionalmente à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o contratado (a) não entregou todos os bens acordados; (b) entregou bens de qualidade diferente do especificado.
- 7.16.** O contratante efetuará retenção na fonte de todos os tributos inerentes ao contrato em questão.
- 7.17.** 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 art. 355, § 6º, do RICMS. Informações através do site [www.sefaz.mt.gov.br/nfe](http://www.sefaz.mt.gov.br/nfe).
- 7.18.** Na hipótese de circunstâncias que impeçam a liquidação ou pagamento decorrentes de caso fortuito ou força maior, o prazo para o pagamento será suspenso, mediante despacho fundamentado do ordenador de despesas do contratante, até o desaparecimento das

circunstâncias impeditivas.

**7.19.** 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.

**7.20.** O documento exigido na subcláusula acima poderá ser substituído pelo Certificado de Regularidade perante o Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso, desde que em plena validade.

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

**7.22.** Os documentos a serem apresentados pelo contratado devem estar válidos até o final do prazo para atesto do respectivo fiscal ou gestor, não sendo impeditivo para pagamento o seu vencimento após esta data.

**7.23.** Constatado que o Contratado deixou de reunir as condições de habilitação exigidas para o pagamento, a fiscalização definirá prazo razoável para que a situação seja regularizada.

**7.24.** Após o decurso do prazo de que trata o item anterior, caso o Contratado não tenha regularizado sua situação, deverá ser instaurado procedimento para rescisão contratual, nos termos das Instruções Normativas nº 011/2024 e nº 009/2024/GS/SEDUC/MT, bem como para a apuração da irregularidade contratual.

**7.25.** 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.

**7.26.** 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 irreajustáveis pelo prazo de um ano contado da data da data do orçamento estimado, em **(09/12/2025)**.

**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.** Para viabilizar a execução do objeto desse contrato, as despesas correrão à conta dos recursos específicos consignados no orçamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar e orçamento próprio da Secretaria de Estado de Educação de Mato Grosso, a serem repassados às Entidades Executoras pelo Programa de Escolarização dos Recursos Financeiros da Alimentação Escolar/FNDE/CDEs e correrão na seguinte dotação orçamentária:

| Ano  | U.O    | PAOE                                             | U.G. | Programa | Região | Fonte               | Natureza da Despesa |
|------|--------|--------------------------------------------------|------|----------|--------|---------------------|---------------------|
| 2026 | 14.101 | 2898 - Alimentação escolar do Ensino Fundamental | 2    | 534      | 9900   | 15001001 e 15520000 | 3.3.50.43.018       |
| 2026 | 14.101 | 2899 - Alimentação escolar do Ensino Médio       | 3    | 534      | 9900   | 15001001 e 15520000 | 3.3.50.43.018       |

|      |        |                                                            |   |     |      |                     |               |
|------|--------|------------------------------------------------------------|---|-----|------|---------------------|---------------|
| 2026 | 14.101 | 2895 - Alimentação escolar da Educação de Jovens e Adultos | 4 | 534 | 9900 | 15001001 e 15520000 | 3.3.50.43.018 |
| 2026 | 14.101 | 2897 - Alimentação Escolar da Educação Especial            | 5 | 534 | 9900 | 15001001 e 15520000 | 3.3.50.43.018 |

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 impropriedades.

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 da COADM, 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 à COADM, 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.

11.13. 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 Contrato.

11.14. Recusar parte ou todo o lote de entrega, se constatado que uma ou mais especificações estabelecidas neste Termo de Contrato não foram atendidas.

11.15. 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.

11.16. Poderá realizar Inspeções nos locais de produção, fabricação, manipulação, armazenagem e distribuição, de maneira aleatória ou se houver necessidade destas.

11.17. 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 Contrato e seus anexos, às suas expensas, sem gerar qualquer ônus para a CONTRATANTE.

11.18. No caso de substituição do produto, a CONTRATADA deverá respeitar o prazo de validade deste, de acordo com o estabelecido no Termo de Contrato.

**11.19.** 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.

**11.20.** 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.

**12.7.** 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.

**12.8.** 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.

**12.8.1.** 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.

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

**12.8.3.** 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.

**12.9.** 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.

**12.10.** 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.

**12.11.** 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.

**12.12.** 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.

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

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

**12.14.1.** 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.

**12.14.2.** 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.

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

**12.14.4.** 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.

**12.14.5.** 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.

**12.14.6.** 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.

**12.14.7.** 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.

**12.15.** 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.

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

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

**12.18.** 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 08 de maio de 2020, demais legislações vigentes correlatas e literatura de referência para regulamentação dos transportes dos alimentos.

**12.19.** 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.

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

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

**12.22.** 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.

**12.23.** 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.

**12.24.** 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.

**12.25.** 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.

**12.26.** 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.

**12.27.** 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.

**12.28.** 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.

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

**12.30.** 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.

**12.31.** 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.

**12.32.** 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.

**12.33.** 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.

**12.34.** 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.** Nos termos das Instrução Normativa 011/2024/GS/SEDUC/MT e nº 009/2024/GS/SEDUC/MT, será designado, pelo contratante, um servidor qualificado ou uma comissão para exercer a fiscalização e o 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 os documentos exigidos para o fornecimento do bem, a correção de falhas na execução contratual, o cumprimento da legislação aplicável e, sendo o caso, determinar a substituição de produtos defeituosos; bem como informar às 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, em caso de afastamentos legais, pelos respectivos substitutos.

**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 corresponsabilidade 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.** Indicar os fiscais de contrato e seus substitutos;

**14.6.2.** Dirimir dúvidas dos fiscais de contrato sobre a correta execução contratual e sua fiscalização;

**14.6.3.** Convocar, quando necessário, e coordenar reuniões, registrando-as em ata, com a participação do fornecedor e dos fiscais, para alinharem os procedimentos de acompanhamento da execução contratual quanto à forma de apresentação dos documentos exigíveis para realização de pagamentos e conclusão da execução contratual;

**14.6.4.** Acompanhar a execução do cronograma físico-financeiro dos contratos, dos pagamentos efetuados, do saldo dos valores contratados e dos orçamentos previstos para aquisição dos produtos alimentícios;

**14.6.5.** Analisar os relatórios de fiscalização de contratos, especialmente os relacionados ao cumprimento do cronograma de entrega e recebimento dos produtos;

**14.6.6.** Observar os prazos de vigência, a fiel execução dos contratos, tomando as medidas necessárias para que sejam executados conforme o contratado;

**14.6.7.** Comunicar, justificada e formalmente, à Câmara de Negócios, a necessidade de alterações contratuais;

**14.6.8.** Encaminhar ao Presidente e Tesoureiro do CDCE os documentos necessários para pagamento, após o atesto da nota fiscal pelo fiscal do contrato;

**14.6.9.** Comunicar à Câmara de Negócios a constatação de inadimplementos contratuais, registrados pelo Fiscal de Contrato, ou outras ocorrências de que tenha tomado conhecimento;

**14.6.10.** Tomar providências para apurar o descumprimento do contrato ou fraude na sua execução;

**14.6.11.** Exigir do Fiscal de Contrato, por escrito, a comunicação tempestiva das informações relativas à execução do contrato;

**14.6.12.** Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica e administrativa do contrato;

**14.6.13.** Encaminhar à Câmara de Negócios toda e qualquer solicitação e reclamação relacionadas à forma de execução dos contratos;

**14.6.14.** Encaminhar solicitação à Câmara de Negócios sobre a necessidade de providenciar os reequilíbrios contratuais ou aditamentos dos contratos;

**14.6.15.** 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.

**14.6.16.** 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.

**14.6.17.** Pactuar, com o representante do fornecedor, ações para solucionar as desconformidades identificadas;

**14.6.18.** 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.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, registrando todas as ocorrências e eventuais irregularidades, remetendo-as por escrito ao Gestor de Contrato;

**14.7.2.** Arquivar os registros da fiscalização, anexando-os ao contrato, para facilitar o controle destes pela Câmara de Negócios da Alimentação Escolar - CNAE da Diretoria Regional de Educação-DRE de sua circunscrição;

**14.7.3.** Receber e atestar as notas fiscais, conferindo-as com os itens previstos no contrato;

**14.7.4.** Solicitar ao Gestor de Contrato, ou à CNAE, esclarecimentos de dúvidas relativas ao contrato sob sua fiscalização;

**14.7.5.** Verificar se o prazo de entrega, especificações (quanto à marca do produto, à unidade de medida e valor unitário) e preços encontram-se de acordo com o estabelecido no instrumento contratual;

**14.7.6.** Apresentar, mensalmente, ou quando solicitado, relatório de acompanhamento de execução do contrato;

**14.7.7.** Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, em ordem cronológica, para que o valor do contrato não seja ultrapassado;

**14.7.8.** Confrontar os preços e quantidades constantes da nota fiscal com os recibos de entrega, de acordo com o estabelecido no instrumento contratual;

**14.7.9.** Recusar o recebimento de produtos fora das especificações contratadas;

**14.7.10.** Solicitar que os produtos sejam substituídos, quando constatadas inadequações ou quando não atenderem às especificações e qualidade contratadas;

**14.7.11.** Exigir do fornecedor a imediata solução de quaisquer irregularidades identificadas no ato de entrega dos produtos;

**14.7.12.** Prestar apoio técnico e operacional ao Gestor de Contrato, subsidiando-o com informações pertinentes às suas responsabilidades;

**14.7.13.** Encaminhar ao Gestor de Contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, indicando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

**14.7.14.** Informar ao Gestor de Contrato, em tempo hábil, situação que demandar adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas que forem necessárias e saneadoras, se for o caso;

**14.7.15.** Comunicar, imediatamente, ao Gestor de Contrato, quaisquer ocorrências que inviabilizem a execução do contrato nas datas previstas.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – SANÇÕES**

**15.1.** O contratado que incorrer nas infrações previstas no Art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, ou cometer irregularidades e inexecução total ou parcial do contrato, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, ficará sujeito às sanções administrativas.

**15.2.** A aplicação dessas sanções observará o disposto no Decreto Estadual nº 1.525/2022, em seu Art. 366, e na Instrução Normativa nº 009/2024/GS/SEDUC/MT, sem prejuízo de outras sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

**15.3.** A apuração das infrações e a aplicação das penalidades ocorrerão mediante regular processo administrativo, com garantia do contraditório e da ampla defesa, conforme o rito e os prazos definidos na legislação pertinente, notadamente.

**15.4.** As irregularidades que ensejam a aplicação de sanções são aquelas previstas no Art. 7º da Instrução Normativa nº 009/2024/GS/SEDUC/MT:

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;

**15.5.** 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.

**15.6.** O procedimento para apuração e aplicação das sanções observará o rito estabelecido no Art. 8º da Instrução Normativa nº 009/2024/GS/SEDUC/MT, bem como o disposto na Lei nº 14.133/2021, garantindo o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa. Conforme o rito apuratório do art. 8º da IN nº 009/2024/GS/SEDUC/MT:

I - Notificação do fornecedor sobre a irregularidade;

II - Apuração dos fatos por meio de processo administrativo;

III - Possibilidade de apresentação de defesa pelo fornecedor;

IV - Análise técnica da ocorrência e decisão sobre eventual aplicação da sanção.

**15.7.** 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.

**15.8.** 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.

**15.9. 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 e conforme também disposto na Instrução Normativa nº 009/2024/GS/SEDUC/MT.

**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.

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

**15.8.2.** 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.

**15.8.3.** Persistindo as irregularidades, juntar-se-á 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 SEXTA – ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

**16.1.** 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.

**16.2.** 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.

**16.3.** 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.

**16.4.** 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.

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

**16.6.** Os pedidos de revisão dos preços contratados serão respondidos no prazo máximo de 30 dias, contados da data do protocolo, a fim de assegurar a validade dos documentos apresentados e a celeridade processual, tendo em vista que a maioria dos documentos comprobatórios possui validade de até 30 dias.

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

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

**17.2.** 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).

**17.3.** 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.

**17.4.** 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.

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

**17.4.2.** 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.

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

**17.5.** 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.

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

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

**17.6.2.** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

**17.6.3.** Indenizações e multas.

**17.7.** O contrato também poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, IV, da Lei nº 14.133/2021).

**17.8.** A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei nº 14.133/2021).

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – MODELOS DE GESTÃO DO CONTRATO**

**18.1.** O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Contrato.

**18.2.** O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução estão ainda indicados nas cláusulas 5ª, 6ª e 7ª.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DIREITO DE PETIÇÃO**

**19.1.** No tocante a recursos, representações e pedidos de reconsideração, deverá ser observado o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133/2021 e art. 143 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA FRAUDE E ANTICORRUPÇÃO**

**20.1.** Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá 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 própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, o que deve ser observado, ainda, pelos prepostos e colaboradores.

**20.2.** Consta em anexo do contrato o Termo Anticorrupção (**Anexo I**), expresso pelo contratado, declarando formalmente que a condução de seus negócios segue estritamente a legislação aplicável, a moral e a ética.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – NULIDADE DO CONTRATO**

**21.1.** Constatada irregularidade no procedimento licitatório ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada quando revelar medida de interesse público, com avaliação, entre outros, dos aspectos descritos no art. 147 da Lei nº 14.133/2021.

**21.2.** A nulidade não exonera o contratante do dever de indenizar o contratado pelo que houver executado até a data em que for declarada ou tornada eficaz, bem como por outros prejuízos regularmente comprovados, desde que não lhe seja imputável, e será promovida a responsabilização de quem lhe tenha dado causa, nos termos do que estabelece o art. 149 da Lei nº 14.133/2021.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO**

**22.1.** O contratante deverá providenciar a publicidade deste contrato e dos seus aditivos no sítio eletrônico oficial do órgão contratante e no Diário Oficial do Estado, conforme os art. 296 e 297 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – MEIOS ALTERNATIVOS DE PREVENÇÃO E RESOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS**

**23.1.** Para dirimir eventuais conflitos entre contratante e contratado, poderá ser instada a Câmara Administrativa de Resolução Consensual de Conflitos envolvendo Aquisições e Contratos no Estado do Mato Grosso – CONSENSO-MT, criada pelo Decreto nº 1.525/2022 e na forma da Resolução do Colégio de Procuradores.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – FORO**

**24.1.** Fica eleito o foro do **Município Alta Floresta** do Estado de Mato Grosso, como competente para dirimir quaisquer dúvidas ou questões decorrentes da execução deste contrato, que não puderem ser compostas pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

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

xxxxxx/ MT, xx de xxxx de 2026

**CONTRATANTE:**



**Escola Estadual [...] - CDCE**

CNPJ/MF nº [...]

Presidente do CDCE[...]

**CONTRATADA:**

**Empresa [...]**

CNPJ/MF sob nº [...]

REPRESENTANTE: [...]

**TESTEMUNHAS:**

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

**RG** \_\_\_\_\_

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

**RG** \_\_\_\_\_

## ANEXO I - MODELO DE TERMO ANTICORRUPÇÃO

### TERMO ANTICORRUPÇÃO

[...], por seu Representante legalmente constituído, DECLARA, sob as penas da lei:

Que está ciente, conhece e entende os termos das leis anticorrupção brasileiras ou de quaisquer outras aplicáveis sobre o objeto do presente Contrato, comprometendo-se a abster-se de qualquer atividade que constitua uma violação das disposições destas Regras Anticorrupção, por si e por seus administradores, diretores, funcionários e agentes, bem como seus sócios que venham a agir em seu nome.

Que se obriga a conduzir suas práticas comerciais, durante a consecução do presente Contrato, de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis.

Que na execução deste Contrato, nem a empresa nem qualquer de seus diretores, empregados, agentes ou sócios agindo em seu nome, devem dar, oferecer, pagar, prometer pagar, ou autorizar o pagamento de, direta ou indiretamente, qualquer dinheiro ou qualquer coisa de valor a qualquer autoridade governamental, consultores, representantes, parceiros, ou quaisquer terceiros, com a finalidade de influenciar qualquer ato ou decisão do agente ou do governo, ou para assegurar qualquer vantagem indevida, ou direcionar negócios para, qualquer pessoa, e que violem as Regras Anticorrupção.

A empresa, por si e por seus administradores, diretores, empregados, agentes, proprietários e acionistas que atuam em seu nome, concorda que o Contratante ou seu cliente final terão o direito de realizar procedimento de auditoria para certificar-se da conformidade contínua com as declarações e garantias dadas neste ato, mediante notificação prévia, e que deve cooperar plenamente em qualquer auditoria realizada nos termos desta Declaração.

Declara neste ato que: (a) não violou, viola ou violará as Regras Anticorrupção; (b) tem ciência que qualquer atividade que viole as Regras Anticorrupção é proibida e que conhece as consequências possíveis de tal violação, inclusive a possibilidade de rescisão motivada imediata do presente Contrato, independentemente de qualquer notificação, observadas as penalidades devidas.

Cuiabá/MT, xx de xxxx de 202x.

[...]

CNPJ/MF sob nº [...]

REPRESENTANTE: [...]

## ANEXO X – MODELO 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 DA DRE ALTA FLORESTA 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.

| Nº | RAZÃO SOCIAL | NOME FANTASIA | CNPJ | ENDEREÇO | TELEFONE | e-mail | REPRESENTANTE<br>LEGAL   RG   CPF |
|----|--------------|---------------|------|----------|----------|--------|-----------------------------------|
| 1  |              |               |      |          |          |        |                                   |
| 2  |              |               |      |          |          |        |                                   |
| 3  |              |               |      |          |          |        |                                   |

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 2026, atendendo ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme condições e especificações constantes nesta Ata de Registro de Preço.

| FORNECEDOR:     |         | CNPJ: |               |     |                 |                     |  |
|-----------------|---------|-------|---------------|-----|-----------------|---------------------|--|
| Item            | Produto | Marca | Unid.<br>Med. | Qtd | Preço Unit. R\$ | Valor Total R\$     |  |
| 1               |         |       |               |     |                 |                     |  |
| 2               |         |       |               |     |                 |                     |  |
| 4               |         |       |               |     |                 |                     |  |
|                 |         |       |               |     | TOTAL           |                     |  |
| Valor Total R\$ |         |       |               |     |                 | (valor por extenso) |  |

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

prévia e expressa anuência do gerenciador, desde que sejam cumpridas as exigências dispostas no Decreto 1.525/2022 e atendidas as seguintes condições:

- 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 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 gerenciador e Órgãos participantes, independentemente do número de Órgãos não participantes que aderirem, nos termos do art. 213, § 2º, inciso III do Decreto Estadual nº 1.525/2022;
- 4.1.3. As contratações decorrentes de adesão carona a esta Ata de Registro de Preços não poderão exceder, por Órgão ou Entidade, a **50% (cinquenta por cento)** dos quantitativos dos itens registrado nesta Ata de Registro de Preços para o gerenciador e órgãos participantes;
- 4.1.4. É possível a adesão carona de empresas estatais de Mato Grosso, na forma do art. 402 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, desde que haja previsão em seus respectivos regulamentos, seguindo a contratação da minuta específica anexa ao Edital (Minuta de Contrato das Empresas Estatais), regida pela Lei nº 13.303/2016;
- 4.1.5. A possibilidade de adesão não altera o regime desta Ata de Registro de Preço;
- 4.1.6. Os procedimentos de contratação pelas empresas estatais devem observar a Lei nº 13.303/2016 e seus regulamentos próprios, sem prejuízo das alterações contratuais condizentes às suas peculiaridades;
- 4.1.7. Em caso de contratação por adesão carona das empresas estatais, o regime de execução contratual seguirá as normas aplicáveis a essas pessoas jurídicas.
- 4.1.8. O pedido de adesão carona seja instruído com os seguintes documentos:
  - 4.1.8.1. Solicitação formal de utilização, com a indicação do(s) serviço(s) e quantitativos demandados.
  - 4.1.8.2. Comprovante de que o fornecedor registrado concorda em prestar o(s) serviço(s) registrado(s) em Ata, sem prejuízo ao cumprimento das obrigações pactuadas com os Órgãos/Entidades participantes, independente da utilização ou não do quantitativo registrado.
- 4.2. Caberá ao fornecedor beneficiário desta Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não da adesão na modalidade carona, devendo se certificar que as contratações adicionais não prejudicam as obrigações presentes e futuras decorrentes desta ata, assumidas com o gerenciador e com os órgãos participantes do registro de preço.
- 4.3. Cumpridas as exigências para a adesão carona, o gerenciador poderá emitir, mediante análise de conveniência e oportunidade, a respectiva autorização.
- 4.4. A autorização de adesão carona terá validade pelo prazo de até 90 (noventa) dias, devendo ser observado o prazo de vigência desta ata. Findado o referido prazo, sem a efetivação da adesão, haverá necessidade de solicitação de nova autorização, atendidas todas as condições exigidas anteriormente.
- 4.5. Caso o Órgão ou Entidade não possua mais interesse na adesão autorizada, deverá enviar ao gerenciador cópia da autorização e do pedido de cancelamento, com indicação do número autorizado.
- 4.6. Compete ao Órgão não participante aderente da Ata de Registro de Preço, a responsabilidade dos atos relativos ao acompanhamento da execução e fiscalização contratual, inclusive quanto ao pagamento e aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento das cláusulas contratuais, observada a ampla defesa e o contraditório, devendo informar tais ocorrências ao gerenciador.

## 5. GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 5.1. O gerenciamento desta Ata caberá ao gerenciador, que exercerá as competências 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 publicação desta Ata no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, após assinatura das empresas vencedoras da licitação, de acordo com a ordem de classificação, e da autoridade competente do gerenciador;
  - 5.1.2. Arquivar a Ata de Registro de Preços em autos próprios e disponibilizá-la em meio eletrônico;
  - 5.1.3. Gerenciar a Ata de Registro de Preços e decidir sobre adesões, sempre que solicitadas oficialmente, para atendimento às necessidades da Administração e nos limites da quantidade demandada por cada participante na fase interna da licitação;
  - 5.1.4. Conduzir procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;
  - 5.1.5. Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.
- 5.2. Todas as eventuais alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de Termo Aditivo à Ata de Registro de Preços.

## 6. VIGÊNCIA

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

## 7. EFICÁCIA

7.1. O presente Registro de Preços somente terá eficácia após publicação do respectivo extrato no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, na forma preconizada pelo art. 206, inciso II do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

## **8. ALTERAÇÕES DA ATA E REVISÃO DOS PREÇOS 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 irrevogáveis pelo prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em (09/12/2025).

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 **05 dias úteis**, 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, consequentemente:

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 05/2025 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.

Xxxx/MT, xx de xxxx de 2025

\_\_\_\_\_  
Câmara de Negócios – ORDENADOR DESPESAS (PRESIDENTE DO CDCE)  
RG e CPF/MF

\_\_\_\_\_  
PROMITENTE FORNECEDOR (es)

#### TESTEMUNHAS:

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



**ANEXO XII - RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES**

**RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES CONTEMPLADAS**

| Nº | Unidade Escolar/ Salas Anexas | CNPJ               | Endereço                                                      | Telefone       |
|----|-------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. | EE IVONE BORKWSKI DE LIMA     | 08.907.332/0001-66 | Av. Jardim, nº 1, Distrito Colorado do Norte (zona rural)     | (66) 3502-1056 |
| 2. | EE NOVA CANAÃ                 | 01.970.247/0001-01 | Av. Paraná, nº 115, centro                                    | (66) 3551-1238 |
| 3. | EE NOVA UNIÃO                 | 01.931.547/0001-73 | Rua Claudemir Morisso, s/n, Distrito Ouro Branco (zona rural) | (66) 3551-9098 |



## ANEXO XIII – MODELO DE RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

### RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

Senhor Licitante,

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

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

Razão Social:

CNPJ nº:

Endereço:

Cidade:

UF:

Telefone:

Representante Legal:

E-mail:

Retiramos nesta data, na sede da \_\_\_\_ da cidade de \_\_\_\_/MT situada à Rua \_\_\_\_\_, N.º \_\_\_\_\_, Bairro\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/MT, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

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

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

Carimbo / Assinatura



## ANEXO XIV - RESULTADO DO PREGÃO PRESENCIAL

## RESULTADO DO PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº \_\_\_\_/2025

A CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA DRE DE ALTA FLORESTA, torna público para conhecimento dos interessados o Resultado do Certame Licitatório do Pregão Presencial SRP de nº \_\_\_\_/2025, 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 | Quant. | Und. | Fornecedor CNPJ | Valor Unitário | Valor Total |
|-----------------------------------------------------|-------|--------|------|-----------------|----------------|-------------|
|                                                     |       |        |      |                 |                |             |
|                                                     |       |        |      |                 |                |             |
|                                                     |       |        |      |                 |                |             |
| VALOR TOTAL DO PREGÃO R\$ _____ (Valor por extenso) |       |        |      |                 |                |             |

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 202X

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