SEDUC
Secretaria
de Estado
de Educação

Governo de
Mato
Grosso

ANEXO XI - RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES CONTEMPLADAS

Unidade Escolar/ Salas Anexas	Endereço
EE Aline Maria Teixeira	Rua Ezequiel Ramin S/N -Bairro Vila Nova Juruena
EE Dom Aquino Correa	Rua 07 de Maio nº 42 Centro Juruena
EE Maria Da Gloria Vargas Ochoa	Rua Gumercindo Bernardi Centro Cotriguaçu
EE Sidney Cesar Fuhr	Assentamento PA Juruena CDR9 Comunidade Santa Luzia. Aproximadamente 30 Km de Cotriguaçu, Linha Gaúcha.

EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL SRP nº 001/2026/SEDUC

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº SEDUC-PRO-2026/151613

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios destinada à oferta da Alimentação Escolar aos Alunos da Rede Estadual de Educação, no ano letivo de **2027 e 2028**, 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: 17/11/2026 ÀS 08H00MIN HORÁRIO DE CUIABÁ/MT (**09H00MIN** NO HORÁRIO DE BRASÍLIA/DF).

ENDEREÇO DA SESSÃO PÚBLICA: Escola Estadual D. Aquino Correa, situada à Rua 07 de Maio nº 42, Bairro Centro de Juruena, iniciando-se às 08**: 00 h do dia 17 de novembro de 2026.**

1. PREÂMBULO

1.1. A SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, por intermédio da Câmara de Negócios de Alimentação Escolar do Município de Juína e Conselhos Deliberativos da Comunidade Escolar - CDCEs, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que se encontra aberta a Licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 01/2026**, 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 Juruena e Cotriguaçu/MT, para os anos letivos de **2027 e 2028**, em observância ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 04/2026 (que dispões 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 - CNAE, 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 Câmara de Negócios da Alimentação Escolar - CNAE, 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 Escola Estadual D. Aquino Correa, situada à Rua 07 de Maio nº 42, Bairro Centro de Juruena, iniciando-se às 08**: 00 h do dia 17 de novembro de 2026.**

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 2027 e 2028, 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 constituída 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 publicada e realizada em conformidade com este Edital na data, horário e local indicado no Preâmbulo.

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

3.3. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

3.3.4. Empresas estrangeiras que não funcionem no País.

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

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

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

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

3.3.8. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

3.3.9. Pessoa física ou jurídica que, nos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação do Edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

3.3.10. 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.

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

3.3.12. 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.

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

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

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

4.1. A Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual que quiser usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar Estadual nº 605/2018, deverá no momento do credenciamento solicitar o benefício 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.

4.1.1. A falta de identificação/Manifestação Formal de ME, EPP ou MEI no momento do Credenciamento acarretará preclusão dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

4.2. Nos termos do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006 e do art. 21, § 2º da Lei Complementar Estadual nº 605/2018, as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, conforme subitem 10.5.1 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 **item 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 jna.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, a qual será gravada em áudio e vídeo e devidamente registrada em ata. Em seguida, será realizado o credenciamento dos interessados presentes, até sua devida conclusão.

6.2. Para o credenciamento os interessados deverão apresentar, **fora de qualquer envelope**, os seguintes documentos:

6.2.1. Declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e do Edital, conforme modelo constante no Anexo IV;

6.2.2. Tratando-se de representante legal (sócio, proprietário, dirigente ou administrador): instrumento constitutivo da empresa em vigor (Contrato Social, Estatuto Social, Requerimento de Empresário Individual ou Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI), devidamente registrado na Junta Comercial ou órgão competente, no qual estejam expressos os poderes para exercer direitos e assumir obrigações em nome da licitante;

6.2.3. Tratando-se de procurador: instrumento público ou particular de procuração (com firma reconhecida ou assinado eletronicamente via Gov.br / ICP-Brasil), outorgando poderes específicos para formular propostas e lances, negociar preços, ofertar descontos, interpor e desistir de recursos, assinar atas e contratos, e praticar todos os demais atos do certame, conforme Anexo V

II. O documento deverá vir acompanhado do ato constitutivo citado no **item 6.2.2** para comprovação dos poderes do outorgante;

6.3. O representante legal ou procurador deverá identificar-se mediante a exibição de documento oficial de identificação com foto.

6.3.1. A documentação poderá ser apresentada em original, cópia autenticada por cartório ou cópia simples acompanhada do original para conferência pelo Agente de Contratação/Pregoeiro durante a sessão.

6.3.2. Será admitido o substabelecimento de poderes do credenciado, desde que previsto no instrumento de procuração originário e acompanhado da devida justificativa.

6.4. Tratando-se de Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), para fins de fruição dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006 e no art. 4º da Lei nº 14.133/2021, deverão ser apresentados:

6.4.1. Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede do licitante (ou Registro Civil de Pessoas Jurídicas competente), expedida há no máximo 90 (noventa) dias da data fixada para a sessão, ou Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), no caso de MEI;

6.4.2. Declaração Unificada de Enquadramento e Cumprimento de Limites (Anexo X), subscrita por seu representante legal, atestando que:

a) Cumpre os requisitos legais para a qualificação como ME, EPP ou MEI e não incorre nas vedações do art. 3º, § 4º, da Lei Complementar nº 123/2006;

b) No ano-calendário de realização desta licitação, o somatório dos valores dos contratos celebrados com a Administração Pública não ultrapassou o limite máximo de receita bruta permitido para enquadramento como EPP, em cumprimento ao art. 4º, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

6.5. Cada credenciado poderá representar apenas uma única licitante, sendo admitido somente 1 (um) representante para cada empresa na sessão.

6.6. A solicitação de credenciamento implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica e legal do representante para a realização das transações na sessão pública.

6.7. Apenas os representantes devidamente credenciados poderão manifestar-se e praticar atos em nome do licitante durante a sessão pública.

6.8. A ausência do credenciado em qualquer momento da sessão não inabilita a empresa, mas importará a perda do direito de formular lances verbais, manifestar intenção de recorrer ou praticar atos na sessão, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

6.9. Falhas formais e sanáveis na documentação de credenciamento poderão ser saneadas na própria sessão pública pelo representante credenciado, nos termos do art. 12, III, da Lei nº 14.133/2021, desde que não comprometam a certeza dos atos.

6.10. A falsidade das declarações prestadas sujeitará o licitante e seu representante às sanções administrativas, civis e penais 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 Catálogo de Amostras, devidamente lacrado, contendo em sua parte externa a seguinte identificação:

Envelope nº 1 – PROPOSTA DE PREÇOS E CATÁLOGO DE AMOSTRAS

PREGÃO PRESENCIAL COM RP Nº _____/**2026**
MUNICÍPIO:
RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE:
Nº CNPJ:
ENDEREÇO:
REPRESENTANTE: CPF:
TELEFONE/E-MAIL:

7.1.1. A apresentação da proposta e do catálogo implica a aceitação plena e irrestrita de todas as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

7.2. O Catálogo de Amostras consiste no registro fotográfico dos produtos ofertados, destinado à verificação da conformidade com as especificações técnicas do Termo de Referência (Anexo II), identificação da marca, rotulagem e atendimento às exigências sanitárias aplicáveis.

7.3. 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 procurador credenciado.

7.4. O Envelope nº 01 deverá conter obrigatoriamente:

7.4.1. Razão social, número do CNPJ, Inscrição Estadual e/ou Municipal (se houver), endereço completo, e-mail, telefone, bem como o nome completo, número da Carteira de Identidade e CPF do seu representante legal;

7.4.2. Descrição detalhada do item ofertado, alinhada às especificações do Anexo I, **com a indicação obrigatória da marca do produto**, não sendo admitida a cotação de mais de uma marca por item, observadas as Unidades de Medidas de cada item;

7.4.3. Preço unitário e valor total do item, expressos em moeda corrente nacional (R$), em algarismos, apurados na data de sua apresentação;

7.4.4. Indicação do prazo para entrega dos produtos de, no máximo, 5 (cinco) dias úteis, contados da emissão do Pedido expedido pela Unidade Escolar requisitante;

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

7.4.6. Declaração expressa do licitante garantindo a substituição imediata e sem custos de qualquer gênero alimentício entregue em desacordo com as especificações do Anexo I ou com prazo de validade inadequado, na conferência de entrega dos produtos na Unidade Escolar;

7.5. 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.

7.5.1. 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.

7.5.2. 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.

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

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

7.8. 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 em áudio e vídeo 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, deverá ser de R$ 0,20 (centavos).

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 descritas no Item 8. 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. , 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), 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).

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, de acordo com o Art. 47 §3ºdo Decreto 1.525/22, 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.

9.3.1 O pregoeiro examinará a proposta de melhor lance, quanto à compatibilidade do preço ao valor estimado para licitação, à sua exequibilidade e à sua adequação ao item licitado.

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;

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, oralmente ou por escrito durante a sessão pública, a realização de diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam o pedido, o qual será registrado na ata da sessão para deliberação do Pregoeiro.".

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 menor 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.

9.12. Dos critérios de desempate.

9.12.1. Em relação a itens 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.

9.12.2. 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.

9.12.3. 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.

9.12.4. 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".

9.12.5. 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.

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

9.15. 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.

9.16. Todos e quaisquer avisos pertinentes ao certame serão postados no chat e/ou anexados no mesmo local de disponibilização deste Edital, no sistema SIAG e/ou no site oficial da SEDUC e/ou site da DRE, sendo o seu acompanhamento de inteira responsabilidade do licitante."

9.16.1. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública constarão em ata divulgada no sistema eletrônico SIAG, sem prejuízos das demais formas de publicidades previstas em Lei, não podendo o licitante alegar desconhecimento da informação."

10. DO CATÁLOGO DE AMOSTRAS

10.1. O licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar na etapa de lances terá o Catálogo de Amostras, submetido à análise de conformidade com as especificações deste Edital, do Termo de Referência e das normas do PNAE, sob pena de não aceitação da proposta.

10.2. Os alimentos constantes do catálogo deverão atender estritamente às especificações técnicas do Anexo I e à legislação sanitária vigente estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/Ministério da Saúde) e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

10.3. Para fins de análise técnica na sessão presencial, será exigida obrigatoriamente a apresentação do Catálogo de Amostras dos seguintes gêneros alimentícios:

1.	ADOÇANTE LÍQUIDO STÉVIA
2.	AMIDO DE MILHO
3.	ARROZ BRANCO
4.	ARROZ INTEGRAL
5.	AZEITE DE OLIVA
6.	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM PREPARADO DE COCO
7.	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM PREPARADO DE MORANGO
8.	CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU
9.	CAFÉ TORRADO E MOÍDO
10.	CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO - ACÉM
11.	CARNE EM ISCAS CONGELADA DE BOVINO - ACÉM
12.	CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO - ACÉM
13.	CARNE CONGELADA DE SUÍNO - PALETA

14.	CHARQUE BOVINO MANTA
15.	COCO RALADO
16.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO
17.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA
18.	EXTRATO DE TOMATE
19.	FARINHA DE ARROZ
20.	FARINHA DE TRIGO
21.	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
22.	FEIJÃO CARIOCA
23.	FEIJÃO PRETO
24.	FILÉ DE PEITO DE FRANGO
25.	IOGURTE LIGHT SABOR COCO
26.	IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR COCO
27.	LEITE UHT DESNATADO
28.	LEITE UHT INTEGRAL
29.	LEITE UHT ZERO LACTOSE
30.	MACARRÃO DE ARROZ
31.	MACARRÃO INTEGRAL
32.	MANTEIGA COM SAL
33.	MANTEIGA SEM LACTOSE
34.	MASSA DE TAPIOCA
35.	OVO DE GALINHA TIPO A
36.	PÃO DE FORMA INTEGRAL
37.	PEIXE CONGELADO FILÉ DE TILÁPIA
38.	POLPA DE ACEROLA
39.	POLPA DE MARACUJÁ
40.	QUEIJO MUSSARELA
41.	REQUEIJÃO CREMOSO
42.	REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT
43.	REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE

10.4. O catálogo de amostras deverá ser entregue no dia da sessão dentro do Envelope 01, conforme estabelecido no item **7.1.**

10.5. O Catálogo de Amostras deverá conter, obrigatoriamente:

10.5.1. Fotografia colorida, atual, nítida e legível, com resolução suficiente para permitir a perfeita visualização das informações constantes na embalagem, não sendo aceitas imagens desfocadas, com baixa resolução, baixa iluminação, excesso de reflexos, cortes ou quaisquer outras condições que impeçam ou dificultem a adequada análise técnica;

10.5.2. Fotografia da parte frontal da embalagem do produto;

10.5.3. Fotografia da lista de ingredientes e da tabela de informação nutricional, quando exigidas pela legislação vigente;

10.5.4. Fotografia da imagem do Selo Oficial de Inspeção, compreendendo Serviço de Inspeção Federal (SIF), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), Serviço de Inspeção Estadual (SISE/SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), impresso no rótulo do produto de origem animal, para verificação visual da rotulagem.

10.5.5. As fotografias deverão representar fielmente o produto ofertado, sendo vedada a utilização de imagens meramente ilustrativas, editadas ou que impossibilitem a identificação das características reais do produto.

10.5.6. A análise do Catálogo de Amostras será realizada durante a sessão pública presencial pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio, com a participação ou assessoramento da Equipe Técnica de Nutricionistas, sendo o resultado registrado diretamente na Ata da Sessão atestando a conformidade ou inconformidade do produto em relação às especificações do Anexo I.

10.5.7. O Pregoeiro ou a Equipe Técnica poderá, a qualquer tempo, sanar erros formais ou solicitar esclarecimentos complementares sobre o catálogo apresentado, nos termos do art. 64, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

10.5.8., **O** pregoeiro poderá solicitar amostra física, caso julgue necessário, para demonstração da conformidade do item ofertado, ficando facultado ao licitante disponibilizar a amostra física do produto para análise conjunta com o catálogo.

10.5.9. O Catálogo de Amostras será julgado APROVADO ou REPROVADO, de forma fundamentada, constando o resultado em ata.

10.5.10. Ensejará a **REPROVAÇÃO** da amostra constante no catálogo e a consequente **DESCLASSIFICAÇÃO** da proposta para o respectivo item, sem prejuízo da análise dos demais itens ofertados pela licitante, os seguintes motivos:

10.5.11. A não apresentação do Catálogo de Amostras no prazo e forma estipulados neste Termo de Referência e no Edital;

10.5.12. A divergência entre as especificações do produto constante no catálogo fotográfico e os requisitos técnicos mínimos exigidos no Anexo I.

10.5.13. A apresentação de produto cuja rotulagem contrarie as normas sanitárias vigentes fixadas pela ANVISA, pelo MAPA e pela Resolução CD/FNDE nº 04/2026;

10.5.14. A ausência de identificação visível da marca, do fabricante ou do Selo de Inspeção Oficial (para produtos de origem animal) nas fotografias da rotulagem.

10.5.15. Declarado o resultado do julgamento do Catálogo de Amostras na sessão pública, o licitante que desejar recorrer da decisão de reprovação do seu produto ou da aprovação do produto concorrente deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão.

10.5.16. Na hipótese de o Catálogo de Amostras do primeiro colocado ser **REPROVADO**, ou caso a empresa seja inabilitada, o Pregoeiro examinará as propostas e convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação para abertura do envelope de habilitação.

10.5.17. A convocação dos licitantes remanescentes observará as mesmas exigências, prazos e condições estipulados para o primeiro colocado, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o fornecedor para a obtenção de preço melhor.

11. HABILITAÇÃO

11.1. 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.

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

a) Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

b) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

11.3. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

11.4. 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:

11.4.1. Envelope nº 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL COM RP Nº _____/**202_**
MUNICÍPIO:
RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE:
Nº CNPJ:
ENDEREÇO:
REPRESENTANTE: CPF:
TELEFONE/E-MAIL:

"11.4.2. A apresentação do Certificado de Registro Cadastral (CERCA), emitido pelo Cadastro Geral de Fornecedores da SEPLAG/MT em situação regular, é facultativa aos licitantes e poderá substituir os documentos de habilitação jurídica, regularidade fiscal e qualificação econômico-financeira nele abrangidos e dentro do prazo de validade, assegurado ao licitante o direito de apresentar a documentação física equivalente diretamente na sessão pública."

11.5. 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.

11.6. 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:

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

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

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

11.6.4. 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**).

11.6.5. 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**).

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

11.6.7. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos **subitens 10.6.1, 11.6.5 e 10.6.6** acima, pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (**https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/**).

11.6.8. A consulta aos cadastros será realizada em nome do licitante e também de seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei n° 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.

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

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

11.7.1. Relativos à Habilitação Jurídica:

11.7.1.1. Para comprovação da habilitação jurídica, o licitante deverá apresentar o ato constitutivo em vigor, devidamente registrado no órgão competente, conforme a natureza jurídica da empresa:

11.7.1.2. Empresário Individual (EI): Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis (Junta Comercial);

11.7.1.3. Microempreendedor Individual (MEI): Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI);

11.7.1.4. 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.

11.7.1.5. 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.

11.7.1.6. 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 nº 77, de 18 de março de 2020.

11.7..17. 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.

11.7.1.8. 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.

11.7.1.9. 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.

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

11.7.1.10.1. A empresa licitante deverá apresentar Alvará de Funcionamento (emitido pela Prefeitura da sua sede)

11.7.1.10.2. Produtos de origem animal sujeitos à fiscalização do Ministério da Agricultura/MAPA, imagem/foto do rótulo ou embalagem contendo a identificação da marca, os dados do fabricante e o Selo de Inspeção Oficial (S.I.M., S.I.E., S.I.F., S.I.S.B.I. ou equivalente legal) com o respectivo número de registro.

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

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

11.7.2. Relativos à Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

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

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

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

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

11.7.2.5. 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.

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

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

11.7.2.8. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) emitida pela Justiça do Trabalho no site do Tribunal Superior do Trabalho – **www.tst.jus.br**.

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

11.7.3. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

11.7.3.1. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, no CNPJ da matriz, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida há, no máximo, 60 (sessenta) dias da data limite para recebimento das propostas, salvo se o próprio documento estabelecer prazo de validade diverso.

11.7.3.2. 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).

11.7.3.3. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão cumprir os requisitos de habilitação técnica e econômico-financeira estabelecidos neste Edital, observados os benefícios e regras da Lei Complementar nº 123/2006, não sendo admitida a reserva de cotas no presente certame.

11.7.3.4. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando por e-mail a nova data e horário para a continuidade da mesma.

11.7.4 Documentação Complementar:

11.7.4.1. 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)**

11.7.4.2. 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)**

11.7.4.3. 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)**

11.7.4.4. 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)**

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

11.7.4.6. 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. 7° da Constituição Federal. **(ANEXO IV)**

11.7.4.7. 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)**

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

11.7.4.8.1. 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)**

11.7.4.8.2. 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).

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

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

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

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

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

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

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

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

11.7.4.9.7.1. Ata de fundação;

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

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

11.7.4.9.7.4. Editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

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

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

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

11.7.5. Relativos à Qualificação Técnica:

11.7.5.1. Qualificação Técnico-Sanitária

11.7.5.1.1. Regularidade Sanitária da Licitante: Para comprovação de aptidão sanitária do estabelecimento licitante deverá ser apresentado o Alvará Sanitário, Licença Sanitária ou Licença de Funcionamento Sanitária vigente, expedida pelo órgão competente de Vigilância Sanitária (municipal ou estadual) do domicílio ou sede do licitante, que comprove a aptidão do estabelecimento para o armazenamento, comercialização e/ou transporte de gêneros alimentícios.

11.7.5.1.2. Regularidade Sanitária dos Produtos de Origem Animal: Todos os produtos de origem animal ofertados deverão ser originários de estabelecimentos devidamente registrados e sob fiscalização permanente de Serviço Oficial de Inspeção reconhecido, compreendendo: SIF, SISBI-POA, SISE/SIE ou SIM.

11.7.5.1.3. A comprovação da regularidade e vigência do registro do estabelecimento fabricante e do produto de origem animal ofertado dar-se-á, mediante:

a) Validação Eletrônica Ativa (Regra Geral): Consulta e confirmação da vigência do registro pelo Pregoeiro nos sistemas oficiais do Ministério da Agricultura (MAPA) ou Órgãos Estaduais/Municipais/Consórcios de Sanidade Agropecuária, a partir do número do selo de inspeção identificado no Catálogo de Amostras; ou

b) Comprovação Documental (Regra Complementar): Apresentação de cópia do Título ou Certificado de Registro do produto e do estabelecimento fabricante, nas hipóteses em que o respectivo Serviço de Inspeção não disponibilize sistema de consulta pública online ou caso a consulta eletrônica se mostre inviável na sessão pública, a mesma deverá ser apresentada no Envelope 2 (documento de habilitação).

11.7.5.2. Qualificação Técnico-Operacional

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

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

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

11.7.5.2.2. 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):

11.7.5.2.3. Comprovar a aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios em características, quantidades e prazos compatíveis ou superiores com o objeto desta contratação.

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

11.7.5.2.5. Comprovação da capacidade técnica dar-se-á mediante a apresentação de atestado (s) de capacidade técnica e/ou, de forma alternativa ou complementar, por meio de notas fiscais de fornecimento. Os atestados e/ou as notas fiscais, apresentados isoladamente ou mediante somatório, deverão comprovar o fornecimento de gêneros alimentícios em quantidades equivalentes a, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos estimados para o objeto desta licitação (ou do item correspondente).

11.7.5.2.6. O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se a fornecimentos de gêneros alimentícios pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação, realizados no âmbito de atividade econômica compatível com o objeto da contratação.";

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

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

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

11.7.5.2.10. 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 realizados os fornecimentos, sendo que estas e outras informações complementares poderão ser requeridas mediante diligência.

11.7.5.2.11. 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.

11.7.5.2.12. Serão exigidas, ademais, dos licitantes as declarações dos incisos I a V do art. 136 do Decreto Estadual n° 1.525/2022.

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

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

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

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

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

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

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

11.7.6.2.4. 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; e

f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

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

11.7.7. 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:

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

11.7.7.2. 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.

11.8. 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.

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

11.9. 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.

11.10. Não serão aceitos documentos rasurados ou ilegíveis.

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

11.12. 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.

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

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

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

11.14. 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.

11.14.1. 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.

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

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

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

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

12. RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. Encerrada a etapa de recurso e independentemente da existência de irresignação, 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, desde que não haja recurso.

13.2. Havendo recurso(s), a autoridade competente realizará o seu julgamento e, após a decisão, adjudicará o objeto ao(s) vencedor(es) e homologará o resultado do Pregão.

14. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Homologado o resultado da licitação, os fornecedores classificados serão convocados para a assinatura da Ata de Registro de Preços, no prazo máximo de **0**5 **(cinco) 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.

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

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

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

14.3. Serão registrados na Ata de Registro de Preços, além do licitante vencedor, os demais licitantes seguindo a ordem de classificação.

14.4. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contado a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial do Estado, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço mais vantajoso.

14.5. O procedimento de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, bem como as alterações formais e apostilamentos correlatos, ficarão dispensados do envio individualizado dos autos para análise prévia do Órgão de Assessoramento Jurídico, desde que atendidas integralmente as diretrizes e requisitos estabelecidos no Parecer Jurídico Referencial nº [INSERIR NÚMERO DO PARECER/ANO] do [Nome do Órgão Jurídico, ex: PGE/MT].

14.6. Para fins do disposto no subitem 13.5, o órgão Gerenciador juntará ao processo o Atesto de Conformidade com o Parecer Jurídico Referencial(Anexo [X]) deste Edital acompanhado do comprovante de pesquisa de preço, certidões do fornecedor e minuta padronizada do Termo Adivitivo, submetendo os autos diretamente à deliberação e assinatura da Autoridade Competente.

14.7. O extrato da Ata de Registro de Preços (ART), será publicado conjuntamente com o Extrato de Homologação no Diário Oficial do Estado, dispensada a publicação do texto integral da Ata em razão de sua dimensão.

15. CONTRATO

15.1. Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas, será firmado contrato com a Adjudicatária, com vigência de 24 meses correspondentes a 400 (quatrocentos) dias letivos, contados a partir da data de sua assinatura, de acordo como o Calendário Escolar da Rede Pública do Estado de Mato Grosso, adstrito à vigência até dos respectivos créditos orçamentários.

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

15.2. Para formalização do contrato as empresas beneficiadas direta ou indiretamente com recursos públicos estaduais, deverá apresentar o Termo **Anticorrupção** declarando formalmente que a condução de seus negócios segue estritamente a lei, a moral e a ética.

15.3. 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.

15.4. É vedada a subcontratação do objeto deste contrato.

15.5. O reajuste dos preços inicialmente pactuados será concedido nos termos definidos no Termo de Referência e no instrumento contratual.

15.6. 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;

15.7. 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- Para os fins previstos neste subitem, a sessão pública será reaberta mediante prévio aviso de reabertura e publicação nos meios oficiais, assegurando a transparência dos atos e permitindo o acompanhamento do julgamento da proposta e da habilitação dos licitantes remanescentes;

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

III- 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.

IV- 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.

V- Restar frustrada a convocação de todos os licitantes remanescentes, a licitação será declarada fracassada, podendo a Administração promover a repetição do edital (republicação do certame), com a devida reabertura dos prazos legais, ou adotar as medidas cabíveis previstas na legislação vigente.

15.8. 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.

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

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

15.9. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

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

15.9.2. 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).

15.9.3. 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.

15.9.4. 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.

15.10. <u>DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES</u>

15.10.1. 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.

16. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

17. INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17.1.7.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento.

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

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

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

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

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

17.5. Para fins do disposto neste Edital, a Ata de Registro de Preços vincula o fornecedor e vale como proposta firmada perante a Administração Pública.

17.6. Salvo quando expressamente exigida a adequação do documento pelo Pregoeiro, as condições e os preços registrados na Ata de Registro de Preços e no sistema eletrônico constituem a proposta final do licitante**.**

17.7. O descumprimento do dever de apresentar a proposta atualizada (se exigida) e a documentação de habilitação ensejará a instauração de processo administrativo sancionatório, sujeitando o infrator à sanção de impedimento de licitar e contratar, bem como ao registro do impedimento no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado, garantida a prévia e ampla defesa.

17.8. 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.

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

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

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

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

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

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

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

17.14. Quanto ao atraso para assinatura do contrato:

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

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

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

17.16. 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.

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

17.18. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133/2021 ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado,

observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

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

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

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18.7. As normas que disciplinam este 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.

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

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

18.10. 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:

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

18.10.2. 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.

18.10.3. 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.

18.11. 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:

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

18.11.2. Haja a demonstração da superveniência da demanda.

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

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

18.12. 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.

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

18.12.2. 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.

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

18.14. 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.

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

18.16. São partes integrantes deste Edital:

18.16.1. ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

18.16.2. ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

18.16.3. ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

18.16.4. ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÕES CONJUNTAS

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

18.16.6. ANEXO VI – MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

18.16.7. ANEXO VII – MODELO DE PROCURAÇÃO

18.16.8. ANEXO VIII – MODELO DE MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

18.16.9. ANEXO IX – MODELO DE TERMO ANTICORRUPÇÃO

18.16.10. ANEXO X – MODELO MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.16.11. ANEXO XI – RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

18.16.12. ANEXO XII – MODELO DE RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

18.16.13. ANEXO XIII – RESULTADO DO PREGÃO PRESENCIAL

18.16.14. ANEXO XIV - MODELO DE TERMO ADITIVO (ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO)

ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA

1.	**ABACAXI PÉROLA**, Abacaxi da variedade Pérola, in natura, inteiro, de primeira qualidade. Consistência firme, casca intacta e coroa própria, em grau de maturação adequado para consumo. Livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, murchamento, desidratação ou congelamento. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**10.043**
2.	**ABÓBORA PAULISTA,** Abóbora Paulista, in natura, inteira. Consistência firme, casca intacta, em grau de maturação adequado para consumo. Livre de sujidades, insetos, larvas, fungos e podridões. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**3.638**
3.	**AÇAFRÃO**, Açafrão torrado e moído em pó fino e homogêneo. Cor, aroma e sabor característicos. Isento de umidade, insetos e sujidades. Pode conter soja, trigo e girassol. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, resistente e hermeticamente vedada, de 10g a 500g, contendo os dados de identificação do fabricante, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**38**
4.	**AÇÚCAR CRISTAL**, Açúcar cristal, Classe Cristal: Branco, tipo: Cristal, obtida da cana-de-açúcar. Cristais purificados, soltos, cor branca e odor característicos. Isenta de fermentação e sujidades. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem plástica transparente atóxica de 2 kg, lacrada., contendo os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega 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	**5.117**
5.	**ADOÇANTE LÍQUIDO STÉVIA**, Adoçante dietético líquido a base de água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservadores, acidulante, podendo conter sucralose. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.** As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Resolução ANVISA RDC nº 818 de 28 de setembro de 2023. Embalagem de 65 ml a 80 ml com bico dosador, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Litro	11
6.	**AGRIÃO**, Agrião in natura, com talos e folhas inteiras, de coloração verde característica. Fresco, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, murchamento e folhagem amarelada ou deteriorada. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	**1.392**
7.	**ALFACE CRESPA**, Alface tipo Crespa, in natura, com folhas inteiras e cabeça formada. Fresca, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, murchamento ou folhas deterioradas. As características deverão atender aos requisitos de identidade e	Quilograma	**9.351**

	qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		
8.	**ALHO BRANCO**, Alho branco in natura, com dentes inteiros, firmes e bem desenvolvidos. Isento de pragas, odores estranhos, danos profundos, deformidades, murchamento, brotações ou congelamento. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, contendo os dados de identificação do fabricante, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**2.947**
9.	**AMENDOIM,** Amendoim, Grupo II, Subgrupo Selecionado, Classe Vermelha, Tipo Único, sem sal, sem torra. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa MAPA nº 32 de 24 de agosto de 2016. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, de 200g até 500g, contendo os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**60**
10.	**AMIDO DE MILHO**, Amido de milho extraído do grão de milho, pó branco fino e de fácil escoamento, isento de sujidades e não deve estar empedrado, isento 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 Resolução ANVISA RDC nº 711 de 1º de julho de 2022. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.** 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**501**
11.	**ARROZ BRANCO**, Arroz Branco, Grupo Beneficiado, Subgrupo Polido, Classe Longo Fino, Tipo 1. Isento de impurezas e matérias estranhas. Apresentando características sensoriais próprias e adequadas ao produto, relativas a aspecto, cor, odor, sabor e textura. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa MAPA nº 6 de 18 de fevereiro de 2009. **NÃO CONTÉM GLÚTEN**. Embalagem de polietileno atóxico, transparente de 5Kg contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega 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	**16.152**
12.	**ARROZ INTEGRAL**, Arroz Integral, Subgrupo Integral, Classe Longo Fino, Tipo 1. Isento de impurezas e matérias estranhas. Apresentando características sensoriais próprias e adequadas ao produto, relativas a aspecto, cor, odor, sabor e textura. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa MAPA nº 6 de 18 de fevereiro de 2009. **NÃO CONTÉM**	Quilograma	**1.599**

	GLÚTEN. Embalagem de polietileno atóxico, transparente de 1Kg contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
13.	**AZEITE DE OLIVA**, Azeite de Oliva extra virgem, acidez máxima de 0,7%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Isento de ranço, impurezas e sujidades. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de vidro de 250 até 500ml. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Litro	**509**
14.	**BANANA DA TERRA**, Banana da Terra, in natura, frutos inteiros. Consistência firme, casca intacta sem rupturas, em grau de maturação adequado para consumo. Livre de sujidades, insetos, murchamento, podridão e lesões na polpa. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**1.538**
15.	**BANANA MAÇÃ**, Banana Maçã, in natura, inteira. Consistência firme, casca intacta sem rupturas, grau de maturação ideal para consumo. Livre de sujidades, insetos, murchamento, podridão e lesões na polpa. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**7.379**
16.	**BANANA NANICA**, Banana Nanica, in natura, inteira. Consistência firme, casca amarela/esverdeada intacta, sem exposição da polpa. Livre de sujidades, insetos, murchamento, podridão e lesões na polpa. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018 Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**7.379**
17.	**BATATA DOCE**, Batata doce in natura, tuberosa, inteira e bem desenvolvida. Consistência firme, livre de odores estranhos, deformidades graves, brotações, podridão, murchamento e sujidades. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**4.576**
18.	**BATATA INGLESA**, Batata inglesa in natura, tuberosa, inteira. Consistência firme, pele intacta, isenta de esverdeamento, brotações, deformidades, sujidades e fungos. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**10.873**
19.	**BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM PREPARADO DE COCO**, bebida láctea com preparado de coco. Contendo leite, e/ou leite reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, açúcar, preparado de coco, aroma idêntico ao natural de coco, estabilizante, conservante, acidulante ácido cítrico, fermento lácteo. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na	Quilograma	**4.416**

	legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 800g até 1kg, entregue sob refrigeração, contendo 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
20.	**BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM PREPARADO DE MORANGO**, bebida láctea com preparado de morango. Contendo leite, e/ou leite reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, preparado de morango, conservante, acidulante, estabilizante, espessante e fermento lácteo. Aroma idêntico ao nautral de morango e corante natural. 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**4.415**
21.	**BETERRABA**, Beterraba in natura, tuberosa, inteira e firme. Livre de sujidades, insetos, lesões mecânicas, murchamento, congelamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico transparente ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**1.606**
22.	**BOLACHA/BISCOITO DOCE TIPO LEITE**, Bolacha/Biscoito doce tipo leite, sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura ou óleo vegetal, e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, **sem gorduras *trans***. 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 primária e secundária de polietileno atóxico, resistente e transparente, 300g até 800g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**661**
23.	**BOLACHA/BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER**, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, açúcar, fermento biológico e fermento químico, **sem gorduras *trans***. 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 primária e secundária de polietileno atóxico, resistente e transparente, 300g até 800g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**661**
24.	**BOLO DE CHOCOLATE**, Bolo de chocolate, caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de	Quilograma	**6.469**

	trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, cacau em pó e fermento químico, sem adição de conservantes químicos, não podendo ser obtido de mistura ponta industrializada. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas.		
25.	**BOLO DE LARANJA**, Bolo de laranja, caseiro confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, laranja e fermento químico, sem adição de conservantes químicos, não podendo ser obtido de mistura ponta industrializada. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas.	Quilograma	**6.470**
26.	**CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU**, Cacau em pó solúvel, podendo ser alcalinizado**.** Não deverá conter conservantes, corantes e aromatizantes. Pode conter derivados de soja, trigo, centeio, cevada, aveia e leite. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias, como 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**1.545**
27.	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO**, Café torrado e moído, tradicional, torra média. 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 previstos na Portaria DAS nº 570 de 9 de maio de 2022. Embalagem de 250g até 500g, contendo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e data de validade. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**1.276**
28.	**CANELA EM PÓ,** Canela em casca moída, pó homogêneo, obtida de cascas sãs e limpas com aspecto, cheiro e sabor característicos. Isenta de sujidades, acondicionada em embalagem de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, de 10g até 100g, contendo os dados de identificação do fabricante, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Não deverá conter conservantes, aromatizantes ou corantes. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	4
29.	**CANJIQUNHA,** Canjiquinha, coloração amarela, textura fina, isenta de mofos 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. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 200g até 500g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	238

30.	**CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO - ACÉM,** Carne em Cubos Congelada de Bovino – Acém, livre de aponeuroses e cartilagem, com no máximo 10% de gordura. Os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. Com características sensoriais próprias referente a aroma, textura cor e sabor, livre de parasitas, larvas, sem sinais de descongelamento. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, de 1Kg a 2Kg, contendo obrigatoriamente 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, SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	26.990
31.	**CARNE EM ISCAS CONGELADA DE BOVINO - ACÉM**, Carne em Iscas Congelada de Bovino – Acém, livre de aponeuroses e cartilagem, com no máximo 10% de gordura. Com características sensoriais próprias referente a aroma, textura cor e sabor, livre de parasitas, larvas, sem sinais de descongelamento. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, de 1Kg a 2Kg, contendo obrigatoriamente 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, SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	5.280
32.	**CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO - ACÉM**, Carne Moída Congelada de Bovino – Acém, livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem carne obtida da moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos e de miúdos, sem a utilização de carne industrial., com no máximo 10% de gordura. Com características sensoriais próprias referente a aroma, textura cor e sabor, livre de parasitas, larvas, sem sinais de descongelamento. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, de 1Kg a 2Kg, contendo obrigatoriamente 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, SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação na Portaria SDA Nº 664 de 30 de setembro de 2022 e suas alterações. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	28.361
33.	**CARNE CONGELADA DE SUÍNO - PALETA**, Carne Congelada de Suíno – Paleta, 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,	Quilograma	**19.424**

	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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
34.	**CEBOLA BRANCA**, Cebola branca in natura, bulbo inteiro e firme. Casca seca e intacta, livre de brotações, podridão, sujidades, murchamento e odores estranhos. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**6.362**
35.	**CEBOLINHA**, Cebolinha verde in natura, maços com folhas e talos inteiros. Livre de folhas amareladas, sujidades, murchamento, pragas e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	**2.755**
36.	**CENOURA**, Cenoura in natura, raiz inteira e de coloração alaranjada uniforme. Consistência firme, livre de deformidades, brotações, rachaduras, sujidades e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa plástica vazada.	Quilograma	**14.623**
37.	**CHÁ MATE**, Chá Mate, folhas, talos e palitos tostados de erva mate, isento de sujidade e matérias estranhas. Embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente, de 250g, contendo 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 Resolução Anvisa nº 716 de 1º de Julho de 2022. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**2.441**
38.	**CHARQUE BOVINO MANTA**, Charque Bovino Manta, carne salgada e dessecada, sem adição de carne industrial, podendo ser utilizado aditivos intencionais com as seguintes funções: estabilizante, acidulante, regulador de acidez e antioxidante. Com características sensoriais próprias referente a aroma, textura cor e sabor, máximo 10% de gordura, livre de parasitas e larvas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, de 1Kg a 2Kg, contendo obrigatoriamente 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, SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação na Instrução Normativa nº 92 de 18 de setembro de 2020. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**2.028**

39.	**CHIMICHURRI,** Chimichurri, tempero à base de alho, cebola, sal, salsa, pimentão e orégano. Cheiro e sabor característicos, isento de sujidades, acondicionado em embalagem de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, de 10g até 100g, contendo os dados de identificação do fabricante, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Não deverá conter conservantes, aromatizantes ou corantes. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**25**
40.	**COCO RALADO**, Coco Ralado, desidratado, integral e **SEM** adição de açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminizada de 50g até 1kg, contendo 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**228**
41.	**COENTRO**, Coentro in natura, maço com talos e folhas inteiras. Odor aromático característico, livre de amarelamento, sujidades, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	**149**
42.	**COLORAU (COLORÍFICO)**, Colorau, 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. Embalagem de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, embalagem de 30g até 500g, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, data de validade e quantidade do produto. final de validade. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**361**
43.	**COUVE,** Couve manteiga in natura, folhas inteiras, firmes e verdes. Livre de amarelamento, perfurações por pragas, sujidades, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	**9.244**
44.	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO**, Coxa e Sobrecoxa de frango, congelada. Com características sensoriais próprias referente a aroma, textura cor e sabor, livre de parasitas, larvas, sem sinais de descongelamento. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, de 1Kg a 2Kg, contendo obrigatoriamente 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, SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**102**
45.	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA,** Coxa e Sobrecoxa de Frango sem Osso, congelada. Com características	Quilograma	**10.545**

	sensoriais próprias referente a aroma, textura cor e sabor, livre de parasitas, larvas, sem sinais de descongelamento. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, de 1Kg a 2Kg, contendo obrigatoriamente 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, SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
46.	**EXTRATO DE TOMATE**, Extrato de Tomate, composto por tomate podendo conter açúcar e sal**. SEM GLÚTEN.** Deve apresentar cor, sabor, odor e consistência próprios. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem em sachê, de 140g a 2Kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**3.209**
47.	**FARINHA DE ARROZ**, Farinha de Arroz, obtida pela moagem do grão de arroz. **SEM GLÚTEN.** 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 contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**578**
48.	**FARINHA DE MANDIOCA**, Farinha de mandioca, torrada, grupo seca, classe média, tipo 1, coloração branca ou amarela, 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**5.884**
49.	**FARINHA DE ROSCA,** Farinha de Rosca, obtida da mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar e sal. Isenta de sujidades e outros materiais estranhos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**264**
50.	**FARINHA DE TRIGO**, Farinha de Trigo Tipo 1, ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Com ausência de umidade, isenta de		**6.550**

	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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	
51.	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL**, Farinha de Trigo Integral fina, com no mínimo 5g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Com ausência de umidade, isenta 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**409**
52.	**FEIJÃO CARIOCA**, Feijão Carioca, Grupo I Feijão comum, classe cores, **Tipo 1**, 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**20.900**
53.	**FEIJÃO PRETO**, Feijão Preto, Grupo I Feijão comum, classe cores, **Tipo 1,** 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**2.257**
54.	**FERMENTO BIOLÓGICO**, Fermento biológico, seco obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*), 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**50**
55.	**FERMENTO QUÍMICO**, Fermento químico composto por amido de milho, fermentos químicos bicarbonato de sódio e fosfato monocálcio e regulador de acidez: carbonato de cálcio. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar	Quilograma	**327**

	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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
56.	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO**, Filé de Peito de Frango sem pele, sem osso, congelado. Com características sensoriais próprias referente a aroma, textura cor e sabor, livre de parasitas, larvas, sem sinais de descongelamento. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, de 1Kg a 2Kg, contendo obrigatoriamente 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, SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**34.058**
57.	**FLOCÃO DE MILHO,** Flocão de Milho**,** farinha de milho flocada, para cuscuz, sem sal. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 500g a 1kg contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**786**
58.	**FUBÁ MIMOSO**, Fubá de milho, 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 do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**665**
59.	**IOGURTE LIGHT SABOR COCO**, Iogurte Light Sabor Coco, iogurte desnatado, com preparado de fruta, sabor coco, sem adição de açúcar. Para dietas com restrição de açúcar. Resfriado. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 165g 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**56**
60.	**IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR COCO,** Iogurte Zero Lactose sabor coco, leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de morango, enzima lactase, corante natural, fermento lácteo e espessante, sem gordura trans. Resfriado. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem	Quilograma	**75**

	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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
61.	**LARANJA PÊRA**, Laranja Pêra, in natura, inteira. Consistência firme, casca intacta, maturação adequada para consumo. Livre de sujidades, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico transparente, rede plástica ou caixa vazada.	Quilograma	**12.073**
62.	**LEITE UHT DESNATADO**, Leite UHT desnatado, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Portaria Mapa nº 783 de 4 de abril de 2025. 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. **O produto deverá ser entregue em temperatura ambiente.** Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Litro	**870**
63.	**LEITE UHT INTEGRAL**, Leite integral, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico.. Não contém glúten. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Portaria Mapa nº 783 de 4 de abril de 2025. 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. **O produto deverá ser entregue em temperatura ambiente.** Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Litro	**52.358**
64.	**LEITE UHT ZERO LACTOSE**, Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico, **SEM LACTOSE**. 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. **O produto deverá ser entregue em temperatura ambiente.** Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Litro	**955**
65.	**LIMÃO TAHITI**, Limão Tahiti, in natura, inteiro e de casca verde-escura e lisa. Suculento, firme, livre de sujidades, lesões, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico, rede ou caixa plástica vazada.	Quilograma	**2.104**

66.	**LOURO**, Louro, folhas de louro desidratadas. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em embalagem, plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedado hermeticamente e limpa, de 4g até 100g. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**13**
67.	**MAÇÃ FUJI,** Maçã Fuji, nacional, in natura, inteira. Consistência firme, casca intacta sem machucados expostos, grau de maturação ideal. Livre de sujidades, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa vazada.	Quilograma	**5.990**
68.	**MACARRÃO DE ARROZ**, Macarrão de arroz, composto por farinha de arroz, corantes naturais e emulsificante. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.** As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**208**
69.	**MACARRÃO ESPAGUETE**, Macarrão Espaguete de Sêmola, 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. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g até 1Kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**3.927**
70.	**MACARRÃO INTEGRAL**, Macarrão de Sêmola Integral, sêmola integral reconstituída de trigo, farinha de trigo enriquecida com ferro é ácido fólico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**201**
71.	**MACARRÃO PARAFUSO**, Macarrão Parafuso de Sêmola, 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. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g até 1Kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou	Quilograma	**3.927**

	superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
72.	**MAMÃO FORMOSA**, Mamão Formosa, in natura, fruto inteiro de tamanho médio. Consistência firme, casca intacta, sem amassamentos ou lesões microbianas. Livre de sujidades, fungos e murchamento. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico ou caixa plástica vazada.	Quilograma	**9.201**
73.	**MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA**, Mandioca descascada congelada, limpa e submetida a congelamento rápido. Consistência firme, isenta de sujidades, mofo e podridão. Atender aos requisitos de identidade e qualidade na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico transparente atóxico de 1kg, contendo os dados de identificação do fabricante, data de fabricação, validade. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**6.672**
74.	**MANTEIGA COM SAL**, Manteiga com Sal, creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), pode conter creme de soro de leite pasteurizado e corante natural. **SEM ADITIVOS QUÍMICOS**. 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**2.861**
75.	**MANTEIGA SEM LACTOSE**, Manteiga sem Lactose, creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), enzima lactase, pode conter creme de soro de leite pasteurizado e corante natural. 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**67**
76.	**MASSA PARA LASANHA,** Massa de Sêmola para Lasanha, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais, pré-cozida/direto ao forno, pode conter ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. 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 200g até 1kg, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**2.240**
77.	**MASSA PARA TAPIOCA**, Massa para Tapioca, fécula de mandioca. **NÃO CONTÉM GLÚTEN,** não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, manchas escuras ou esverdeadas	Quilograma	**678**

	(mofo). As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente de 500g, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
78.	**MELANCIA,** Melancia in natura, inteira e bem desenvolvida. Casca firme e intacta, maturação adequada para consumo, livre de rachaduras, sujidades e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa plástica vazada.	Quilograma	**25.547**
79.	**MELÃO,** Melão in natura, inteiro, consistência firme e casca intacta sem fissuras. Grau de maturação adequado para consumo. Livre de sujidades, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico ou caixa plástica vazada.	Quilograma	**10.343**
80.	**MILHO PARA CANJICA BRANCO**, Milho para canjica branca, canjica de milho, grupo canjica misturada, subgrupo despeliculada, classe branca, tipo 1, isentas de materiais terrosos, parasitas e larvas. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, de 400g até 500g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**238**
81.	**MILHO PARA PIPOCA,** Milho para pipoca, grupo duro, classe amarelo, tipo 1**,** isento de sujidades, parasitas e larvas. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 400g até 500g. contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**357**
82.	**MILHO VERDE EM CONSERVA**, Milho verde em conserva, milho, 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 Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**2.031**
83.	**MILHO VERDE IN NATURA**, Milho verde in natura, espigas despalhadas de tamanho e coloração uniformes. Grãos bem formados, consistência macia e suculenta. Isento de sujidades, lagartas, odores estranhos e podridão. Atender aos requisitos de identidade e qualidade da legislação sanitária vigente.	Quilograma	**2.048**

	Acondicionado em saco plástico transparente atóxico ou caixa vazada.		
84.	**ÓLEO DE MILHO**, Óleo de Milho, refinado, líquido viscoso, 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. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 900ml, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Unidade de 900ml	**455**
85.	**ÓLEO DE SOJA**, Óleo de soja 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. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 900ml, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Unidade de 900ml	**6.474**
86.	**ORÉGANO**, Orégano, folhas secas de orégano, com aspecto físico granulado, sem adulteração e contaminação de qualquer espécie. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Em embalagem de saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, contendo 5g até 250g, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**3**
87.	**OVO DE GALINHA TIPO A,** Ovo de Galinha branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem rachaduras, sem manchas ou deformações. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de bandeja de papelão, cartela com até 30 unidades, contendo 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Dúzia	**4.327**
88.	**PÃO DE FORMA INTEGRAL**, Pão de Forma Integral, farinha de trigo integral, farinha de trigo água, açúcar, óleo de soja, conservadores e melhorador de farinha, contendo no mínimo, 30% de ingredientes integrais. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, de 350g até 500g, contendo externamente a informação **CONTÉM GLÚTEN**, os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar no ato da entrega.	Quilograma	**1.048**
89.	**PÃO DOCE**, Pão doce, farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite. Tamanho uniforme, sabor doce, podendo conter calda com coco ralado. Cada unidade deverá ter	Quilograma	**2.099**

	em média 40g. 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: **CONTÉM GLÚTEN**.		
90.	**PÃO FRANCÊS**, Pão Francês, farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, melhorador de farinha, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite. A 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: **CONTÉM GLÚTEN**.	Quilograma	**28.893**
91.	**PÃO MANDI**, Pão mandi, farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, melhorador de farinha, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite. 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: **CONTÉM GLÚTEN**.	Quilograma	**4.043**
92.	**PEIXE CONGELADO FILÉ DE TILÁPIA,** Peixe Congelado Filé de Tilápia**,** eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, **sem espinha,** sem pele, **filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso**. 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**11.772**
93.	**PEPINO**, Pepino in natura, inteiro e bem desenvolvido. Consistência firme, casca intacta de cor verde uniforme, livre de deformidades graves, sujidades, murchamento e podridão. Atender aos requisitos de identidade e qualidade da legislação sanitária vigente. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico ou caixa vazada.	Quilograma	**1.416**
94.	**PIMENTA DE CHEIRO**, Pimenta de cheiro in natura, inteira e firme. Odor aromático característico, livre de pragas, danos profundos, murchamento, sujidades e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018.Acondicionada em saco plástico atóxico e transparente.	Quilograma	**551**
95.	**PIMENTÃO VERDE**, Pimentão verde in natura, inteiro e firme. Desenvolvimento completo, casca brilhante e intacta. Livre de sujidades, queimaduras, pragas, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico e transparente.	Quilograma	**523**
96.	**POLPA DE ACEROLA**, polpa integral de acerola, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão	Quilograma	**8.783**

	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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
97.	**POLPA DE MARACUJÁ**, 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**8.785**
98.	**PONCÃ**, Poncã, in natura, inteira. Consistência firme, casca intacta e fácil de descascar, maturação adequada. Livre de sujidades, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico ou caixa vazada.	Quilograma	**8.782**
99.	**QUEIJO MUSSARELA**, Queijo Mussarela, leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento láctico e coagaulante. Devendo apresentar características sensórias próprias relacionadas à cor, cheiro e sabor, livre de sujidades e contaminantes. **Produto entregue fatiado e resfriado.** As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente, contndor 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**5.363**
100.	**REPOLHO BRANCO/VERDE**, Repolho verde/branco in natura, cabeça inteira, compacta e firme. Livre de perfurações de insetos, sujidades, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico ou caixa vazada.	Quilograma	**8.084**
101.	**REQUEIJÃO CREMOSO**, Requeijão Cremoso, massa coalhada (leite integral, e/ou leite reconstituído, ou leite desnatado, cloreto de sódio (sal)), cloreto de cálcio, fermento lácteo, coagulante, regulador de acidez, creme de leite, concentrado proteico de leite em pó, sais emulsificantes e fermento lácteo. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 190g a 400g, pote plástico de polietileno, resistente, atóxico, contendo 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. Produto entregue em temperatura de refrigeração, Prazo restante de validade no ato da entrega deverá	Quilograma	**1.334**

	ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
102.	**REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT**, Requeijão Cremoso Light, massa coalhada (leite integral, e/ou leite reconstituído, ou leite desnatado, cloreto de sódio (sal)), cloreto de cálcio, fermento lácteo, coagulante, regulador de acidez, creme de leite, concentrado proteico de leite em pó, sais emulsificantes e fermento lácteo. Redução de gorduras totais e calorias. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 190g a 400g, pote plástico de polietileno, resistente, atóxico, contendo 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. Produto entregue em temperatura de refrigeração, Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**18**
103.	**REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE**, Requeijão Cremoso sem Lactose, 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. Embalagem de 150g até 200g, pote plástico de polietileno, resistente, atóxico 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. entregue em temperatura de refrigeração. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**28**
104.	**RÚCULA**, Rúcula in natura, folhas inteiras, verdes e limpas. Sabor picante característico, livre de sujidades, amarelamento, pragas, murchamento e deterioração. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	**4.333**
105.	**SAL**, Sal 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. Embalagem plástica, termossoldada, atóxica e transparente de 1kg, sem violação, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto.. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**2.720**
106.	**SALSA**, Salsa in natura, maços com talos e folhas inteiras, limpas e de cor verde viva. Livre de sujidades, murchamento, amarelamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	**2.539**
107.	**TOMATE SALADA**, Tomate tipo Salada, in natura, inteiro e firme. Pele intacta sem fissuras, grau de maturação intermediário. Isento de sujidades, pragas, murchamento, congelamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº	Quilograma	**4.617**

	69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico ou caixa vazada.		
108.	**TRIGO PARA QUIBE,** Trigo para Quibe, com ausência de umidade, isenta 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, 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**10**
109.	**VINAGRE DE VINHO TINTO**, Vinagre de Vinho Tinto, fermentado acético de vinho tinto, água e conservador. Padronizado e pasteurizado. 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. Prazo restante de validade no ato da entrega 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	**2.581**

ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA - Lei nº 14.133/2021

Aquisição de Gêneros Alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) – Bienal 2027-2028

Processo Administrativo nº SEDUC-PRO-2026/151613

Termo de Referência nº 004/2026/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 004/2026/SAGR/SEDUC-MT

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente documento constitui a Minuta do Termo de Referência (TR) para a pretensa aquisição parcelada de gêneros alimentícios (estocáveis e perecíveis) destinada à oferta da alimentação escolar aos estudantes da rede pública estadual de ensino de Mato Grosso, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O fornecimento abrange o horizonte temporal bienal dos anos letivos de 2027 e 2028 (400 dias letivos), sendo, 200 (duzentos) dias letivos do ano de 2027 e 200 (duzentos) dias letivos do ano de 2028, operado por meio de Pregão Presencial sob o Sistema de Registro de Preços (SRP), nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Estadual nº 1.525/2022, da Lei Federal nº 11.947/2009, da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, Portaria nº 180/2015/GS/SEDUC/MT, Decreto nº 11.462/2023, IN nº 011/2024/GS/SEDUC-MT e demais legislações correlatas.

1.2. Os gêneros alimentícios e seus quantitativos deverão atender rigorosamente às especificações técnicas e aos padrões de qualidade definidos neste Termo de Referência, na Resolução CD/FNDE nº 04/2026 e nas normas sanitárias dos órgãos reguladores (ANVISA e MAPA).

1.3. São partícipes na elaboração e realização do processo de Pregão Presencial, a Coordenadoria da Alimentação Escolar – CAE/SEDUC, responsável pela coordenação das ações, gestão e elaboração dos documentos preliminares; As Câmaras de Negócio da Alimentação Escolar – CNAE – responsável por realizar o Pregão Presencial; As Coordenadorias Administrativa e Financeira – COAD, responsável por conduzir e acompanhar a CNAE na realização do Pregão Presencial, e nos atos administrativos, conforme atribuições dispostas na IN nº 011/2024/GS/SEDUC-MT, disposta no Item 3.14, deste Termo de Referência.

1.4. Especificações Técnicas Dos Gêneros Alimentícios:

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA
110.	**ABACAXI PÉROLA**, Abacaxi da variedade Pérola, in natura, inteiro, de primeira qualidade. Consistência firme, casca intacta e coroa própria, em grau de maturação adequado para consumo. Livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, murchamento, desidratação ou congelamento. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**10.043**
111.	**ABÓBORA PAULISTA,** Abóbora Paulista, in natura, inteira. Consistência firme, casca intacta, em grau de maturação adequado para consumo. Livre de sujidades, insetos, larvas, fungos e podridões. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**3.638**
112.	**AÇAFRÃO**, Açafrão torrado e moído em pó fino e homogêneo. Cor, aroma e sabor característicos. Isento de umidade, insetos e sujidades. Pode conter soja, trigo e girassol. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, resistente e hermeticamente vedada, de 10g a 500g, contendo os dados de identificação do fabricante, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**38**
113.	**AÇÚCAR CRISTAL**, Açúcar cristal, Classe Cristal: Branco, tipo: Cristal, obtida da cana-de-açúcar. Cristais purificados, soltos, cor branca e odor característicos. Isenta de fermentação e sujidades. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem plástica transparente atóxica de 2 kg, lacrada., contendo os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega 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	**5.117**
114.	**ADOÇANTE LÍQUIDO STÉVIA**, Adoçante dietético líquido a base de água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservadores, acidulante, podendo conter sucralose. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.** As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Resolução ANVISA RDC nº 818 de 28 de setembro de 2023. Embalagem de 65 ml a 80 ml com bico dosador, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Litro	11
115.	**AGRIÃO**, Agrião in natura, com talos e folhas inteiras, de coloração verde característica. Fresco, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, murchamento e folhagem amarelada ou deteriorada. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	**1.392**

116.	**ALFACE CRESPA**, Alface tipo Crespa, in natura, com folhas inteiras e cabeça formada. Fresca, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, murchamento ou folhas deterioradas. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	**9.351**
117.	**ALHO BRANCO**, Alho branco in natura, com dentes inteiros, firmes e bem desenvolvidos. Isento de pragas, odores estranhos, danos profundos, deformidades, murchamento, brotações ou congelamento. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, contendo os dados de identificação do fabricante, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**2.947**
118.	**AMENDOIM,** Amendoim, Grupo II, Subgrupo Selecionado, Classe Vermelha, Tipo Único, sem sal, sem torra. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa MAPA nº 32 de 24 de agosto de 2016. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, de 200g até 500g, contendo os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**60**
119.	**AMIDO DE MILHO**, Amido de milho extraído do grão de milho, pó branco fino e de fácil escoamento, isento de sujidades e não deve estar empedrado, isento 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 Resolução ANVISA RDC nº 711 de 1º de julho de 2022. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.** 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**501**
120.	**ARROZ BRANCO**, Arroz Branco, Grupo Beneficiado, Subgrupo Polido, Classe Longo Fino, Tipo 1. Isento de impurezas e matérias estranhas. Apresentando características sensoriais próprias e adequadas ao produto, relativas a aspecto, cor, odor, sabor e textura. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa MAPA nº 6 de 18 de fevereiro de 2009. **NÃO CONTÉM GLÚTEN**. Embalagem de polietileno atóxico, transparente de 5Kg contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega 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	**16.152**
121.	**ARROZ INTEGRAL**, Arroz Integral, Subgrupo Integral, Classe Longo Fino, Tipo 1. Isento de impurezas e matérias estranhas. Apresentando características sensoriais próprias e adequadas ao	Quilograma	**1.599**

	produto, relativas a aspecto, cor, odor, sabor e textura. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa MAPA nº 6 de 18 de fevereiro de 2009. **NÃO CONTÉM GLÚTEN**. Embalagem de polietileno atóxico, transparente de 1Kg contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
122.	**AZEITE DE OLIVA**, Azeite de Oliva extra virgem, acidez máxima de 0,7%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Isento de ranço, impurezas e sujidades. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de vidro de 250 até 500ml. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Litro	**509**
123.	**BANANA DA TERRA**, Banana da Terra, in natura, frutos inteiros. Consistência firme, casca intacta sem rupturas, em grau de maturação adequado para consumo. Livre de sujidades, insetos, murchamento, podridão e lesões na polpa. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**1.538**
124.	**BANANA MAÇÃ**, Banana Maçã, in natura, inteira. Consistência firme, casca intacta sem rupturas, grau de maturação ideal para consumo. Livre de sujidades, insetos, murchamento, podridão e lesões na polpa. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**7.379**
125.	**BANANA NANICA**, Banana Nanica, in natura, inteira. Consistência firme, casca amarela/esverdeada intacta, sem exposição da polpa. Livre de sujidades, insetos, murchamento, podridão e lesões na polpa. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018 Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**7.379**
126.	**BATATA DOCE**, Batata doce in natura, tuberosa, inteira e bem desenvolvida. Consistência firme, livre de odores estranhos, deformidades graves, brotações, podridão, murchamento e sujidades. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**4.576**
127.	**BATATA INGLESA**, Batata inglesa in natura, tuberosa, inteira. Consistência firme, pele intacta, isenta de esverdeamento, brotações, deformidades, sujidades e fungos. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**10.873**
128.	**BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM PREPARADO DE COCO**, bebida láctea com preparado de coco. Contendo leite, e/ou leite reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite	Quilograma	**4.416**

	reconstituído, açúcar, preparado de coco, aroma idêntico ao natural de coco, estabilizante, conservante, 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, contendo 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
129.	**BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM PREPARADO DE MORANGO**, bebida láctea com preparado de morango. Contendo leite, e/ou leite reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, preparado de morango, conservante, acidulante, estabilizante, espessante e fermento lácteo. Aroma idêntico ao nautral de morango e corante natural. 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**4.415**
130.	**BETERRABA**, Beterraba in natura, tuberosa, inteira e firme. Livre de sujidades, insetos, lesões mecânicas, murchamento, congelamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico transparente ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**1.606**
131.	**BOLACHA/BISCOITO DOCE TIPO LEITE**, Bolacha/Biscoito doce tipo leite, sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura ou óleo vegetal, e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, **sem gorduras *trans***. 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 primária e secundária de polietileno atóxico, resistente e transparente, 300g até 800g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**661**
132.	**BOLACHA/BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER**, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, açúcar, fermento biológico e fermento químico, **sem gorduras *trans***. 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 primária e secundária de polietileno atóxico, resistente e transparente, 300g até 800g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da	Quilograma	**661**

	entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
133.	**BOLO DE CHOCOLATE**, Bolo de chocolate, caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, cacau em pó e fermento químico, sem adição de conservantes químicos, não podendo ser obtido de mistura ponta industrializada. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas.	Quilograma	**6.469**
134.	**BOLO DE LARANJA**, Bolo de laranja, caseiro confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, laranja e fermento químico, sem adição de conservantes químicos, não podendo ser obtido de mistura ponta industrializada. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas.	Quilograma	**6.470**
135.	**CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU**, Cacau em pó solúvel, podendo ser alcalinizado**.** Não deverá conter conservantes, corantes e aromatizantes. Pode conter derivados de soja, trigo, centeio, cevada, aveia e leite. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias, como 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**1.545**
136.	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO**, Café torrado e moído, tradicional, torra média. 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 previstos na Portaria DAS nº 570 de 9 de maio de 2022. Embalagem de 250g até 500g, contendo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e data de validade. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**1.276**
137.	**CANELA EM PÓ,** Canela em casca moída, pó homogêneo, obtida de cascas sãs e limpas com aspecto, cheiro e sabor característicos. Isenta de sujidades, acondicionada em embalagem de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, de 10g até 100g, contendo os dados de identificação do fabricante, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Não deverá conter conservantes, aromatizantes ou corantes. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	4
138.	**CANJIQUNHA,** Canjiquinha, coloração amarela, textura fina, isenta de mofos 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. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 200g até 500g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade	Quilograma	238

	do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
139.	**CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO - ACÉM,** Carne em Cubos Congelada de Bovino – Acém, livre de aponeuroses e cartilagem, com no máximo 10% de gordura. Os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. Com características sensoriais próprias referente a aroma, textura cor e sabor, livre de parasitas, larvas, sem sinais de descongelamento. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, de 1Kg a 2Kg, contendo obrigatoriamente 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, SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	26.990
140.	**CARNE EM ISCAS CONGELADA DE BOVINO - ACÉM**, Carne em Iscas Congelada de Bovino – Acém, livre de aponeuroses e cartilagem, com no máximo 10% de gordura. Com características sensoriais próprias referente a aroma, textura cor e sabor, livre de parasitas, larvas, sem sinais de descongelamento. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, de 1Kg a 2Kg, contendo obrigatoriamente 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, SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	5.280
141.	**CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO - ACÉM**, Carne Moída Congelada de Bovino – Acém, livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem carne obtida da moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos e de miúdos, sem a utilização de carne industrial., com no máximo 10% de gordura. Com características sensoriais próprias referente a aroma, textura cor e sabor, livre de parasitas, larvas, sem sinais de descongelamento. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, de 1Kg a 2Kg, contendo obrigatoriamente 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, SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação na Portaria SDA Nº 664 de 30 de setembro de 2022 e suas alterações. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	28.361
142.	**CARNE CONGELADA DE SUÍNO - PALETA**, Carne Congelada de Suíno – Paleta, sem osso, sem pele, congelada cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor	Quilograma	**19.424**

	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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
143.	**CEBOLA BRANCA**, Cebola branca in natura, bulbo inteiro e firme. Casca seca e intacta, livre de brotações, podridão, sujidades, murchamento e odores estranhos. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa plástica hortifrúti vazada.	Quilograma	**6.362**
144.	**CEBOLINHA**, Cebolinha verde in natura, maços com folhas e talos inteiros. Livre de folhas amareladas, sujidades, murchamento, pragas e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	**2.755**
145.	**CENOURA**, Cenoura in natura, raiz inteira e de coloração alaranjada uniforme. Consistência firme, livre de deformidades, brotações, rachaduras, sujidades e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa plástica vazada.	Quilograma	**14.623**
146.	**CHÁ MATE**, Chá Mate, folhas, talos e palitos tostados de erva mate, isento de sujidade e matérias estranhas. Embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente, de 250g, contendo 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 Resolução Anvisa nº 716 de 1º de Julho de 2022. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**2.441**
147.	**CHARQUE BOVINO MANTA**, Charque Bovino Manta, carne salgada e dessecada, sem adição de carne industrial, podendo ser utilizado aditivos intencionais com as seguintes funções: estabilizante, acidulante, regulador de acidez e antioxidante. Com características sensoriais próprias referente a aroma, textura cor e sabor, máximo 10% de gordura, livre de parasitas e larvas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, de 1Kg a 2Kg, contendo obrigatoriamente 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, SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação na Instrução Normativa nº 92 de 18 de setembro de 2020. Prazo restante de validade no ato da entrega	Quilograma	**2.028**

	deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
148.	**CHIMICHURRI,** Chimichurri, tempero à base de alho, cebola, sal, salsa, pimentão e orégano. Cheiro e sabor característicos, isento de sujidades, acondicionado em embalagem de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, de 10g até 100g, contendo os dados de identificação do fabricante, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Não deverá conter conservantes, aromatizantes ou corantes. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**25**
149.	**COCO RALADO**, Coco Ralado, desidratado, integral e **SEM** adição de açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminizada de 50g até 1kg, contendo 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**228**
150.	**COENTRO**, Coentro in natura, maço com talos e folhas inteiras. Odor aromático característico, livre de amarelamento, sujidades, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	**149**
151.	**COLORAU (COLORÍFICO)**, Colorau, 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. Embalagem de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, embalagem de 30g até 500g, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, data de validade e quantidade do produto. final de validade. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**361**
152.	**COUVE,** Couve manteiga in natura, folhas inteiras, firmes e verdes. Livre de amarelamento, perfurações por pragas, sujidades, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	**9.244**
153.	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO**, Coxa e Sobrecoxa de frango, congelada. Com características sensoriais próprias referente a aroma, textura cor e sabor, livre de parasitas, larvas, sem sinais de descongelamento. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, de 1Kg a 2Kg, contendo obrigatoriamente 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, SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**102**

154.	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA,** Coxa e Sobrecoxa de Frango sem Osso, congelada. Com características sensoriais próprias referente a aroma, textura cor e sabor, livre de parasitas, larvas, sem sinais de descongelamento. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, de 1Kg a 2Kg, contendo obrigatoriamente 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, SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**10.545**
155.	**EXTRATO DE TOMATE**, Extrato de Tomate, composto por tomate podendo conter açúcar e sal**. SEM GLÚTEN.** Deve apresentar cor, sabor, odor e consistência próprios. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem em sachê, de 140g a 2Kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**3.209**
156.	**FARINHA DE ARROZ**, Farinha de Arroz, obtida pela moagem do grão de arroz. **SEM GLÚTEN.** 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 contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**578**
157.	**FARINHA DE MANDIOCA**, Farinha de mandioca, torrada, grupo seca, classe média, tipo 1, coloração branca ou amarela, 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**5.884**
158.	**FARINHA DE ROSCA,** Farinha de Rosca, obtida da mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar e sal. Isenta de sujidades e outros materiais estranhos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**264**

159.	**FARINHA DE TRIGO**, Farinha de Trigo Tipo 1, ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Com ausência de umidade, isenta 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**6.550**
160.	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL**, Farinha de Trigo Integral fina, com no mínimo 5g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Com ausência de umidade, isenta 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**409**
161.	**FEIJÃO CARIOCA**, Feijão Carioca, Grupo I Feijão comum, classe cores, **Tipo 1**, 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**20.900**
162.	**FEIJÃO PRETO**, Feijão Preto, Grupo I Feijão comum, classe cores, **Tipo 1,** 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**2.257**
163.	**FERMENTO BIOLÓGICO**, Fermento biológico, seco obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*), 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**50**
164.	**FERMENTO QUÍMICO**, Fermento químico composto por amido de milho, fermentos químicos bicarbonato de sódio e	Quilograma	**327**

	fosfato monocálcio e regulador de acidez: carbonato de cálcio. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica ou metálica com boa vedação, de 100g até 250g, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
165.	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO**, Filé de Peito de Frango sem pele, sem osso, congelado. Com características sensoriais próprias referente a aroma, textura cor e sabor, livre de parasitas, larvas, sem sinais de descongelamento. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, de 1Kg a 2Kg, contendo obrigatoriamente 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, SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**34.058**
166.	**FLOCÃO DE MILHO,** Flocão de Milho**,** farinha de milho flocada, para cuscuz, sem sal. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 500g a 1kg contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**786**
167.	**FUBÁ MIMOSO**, Fubá de milho, 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 do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**665**
168.	**IOGURTE LIGHT SABOR COCO**, Iogurte Light Sabor Coco, iogurte desnatado, com preparado de fruta, sabor coco, sem adição de açúcar. Para dietas com restrição de açúcar. Resfriado. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 165g 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**56**
169.	**IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR COCO,** Iogurte Zero Lactose sabor coco, leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de morango, enzima lactase, corante natural, fermento lácteo e espessante, sem gordura trans.	Quilograma	**75**

	Resfriado. 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
170.	**LARANJA PÊRA**, Laranja Pêra, in natura, inteira. Consistência firme, casca intacta, maturação adequada para consumo. Livre de sujidades, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico transparente, rede plástica ou caixa vazada.	Quilograma	**12.073**
171.	**LEITE UHT DESNATADO**, Leite UHT desnatado, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Portaria Mapa nº 783 de 4 de abril de 2025. 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. **O produto deverá ser entregue em temperatura ambiente.** Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Litro	**870**
172.	**LEITE UHT INTEGRAL**, Leite integral, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico.. Não contém glúten. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Portaria Mapa nº 783 de 4 de abril de 2025. 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. **O produto deverá ser entregue em temperatura ambiente.** Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Litro	**52.358**
173.	**LEITE UHT ZERO LACTOSE**, Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico, **SEM LACTOSE**. 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. **O produto deverá ser entregue em temperatura ambiente.** Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Litro	**955**
174.	**LIMÃO TAHITI**, Limão Tahiti, in natura, inteiro e de casca verde-escura e lisa. Suculento, firme, livre de sujidades, lesões, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução	Quilograma	**2.104**

	Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico, rede ou caixa plástica vazada.		
175.	**LOURO**, Louro, folhas de louro desidratadas. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em embalagem, plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedado hermeticamente e limpa, de 4g até 100g. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**13**
176.	**MAÇÃ FUJI,** Maçã Fuji, nacional, in natura, inteira. Consistência firme, casca intacta sem machucados expostos, grau de maturação ideal. Livre de sujidades, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa vazada.	Quilograma	**5.990**
177.	**MACARRÃO DE ARROZ**, Macarrão de arroz, composto por farinha de arroz, corantes naturais e emulsificante. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.** As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**208**
178.	**MACARRÃO ESPAGUETE**, Macarrão Espaguete de Sêmola, 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. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g até 1Kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**3.927**
179.	**MACARRÃO INTEGRAL**, Macarrão de Sêmola Integral, sêmola integral reconstituída de trigo, farinha de trigo enriquecida com ferro é ácido fólico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**201**
180.	**MACARRÃO PARAFUSO**, Macarrão Parafuso de Sêmola, 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. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g até 1Kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto	Quilograma	**3.927**

	Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
181.	**MAMÃO FORMOSA**, Mamão Formosa, in natura, fruto inteiro de tamanho médio. Consistência firme, casca intacta, sem amassamentos ou lesões microbianas. Livre de sujidades, fungos e murchamento. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico ou caixa plástica vazada.	Quilograma	**9.201**
182.	**MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA**, Mandioca descascada congelada, limpa e submetida a congelamento rápido. Consistência firme, isenta de sujidades, mofo e podridão. Atender aos requisitos de identidade e qualidade na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico transparente atóxico de 1kg, contendo os dados de identificação do fabricante, data de fabricação, validade. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**6.672**
183.	**MANTEIGA COM SAL**, Manteiga com Sal, creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), pode conter creme de soro de leite pasteurizado e corante natural. **SEM ADITIVOS QUÍMICOS**. 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**2.861**
184.	**MANTEIGA SEM LACTOSE**, Manteiga sem Lactose, creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), enzima lactase, pode conter creme de soro de leite pasteurizado e corante natural. 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**67**
185.	**MASSA PARA LASANHA,** Massa de Sêmola para Lasanha, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais, pré-cozida/direto ao forno, pode conter ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. 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 200g até 1kg, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**2.240**
186.	**MASSA PARA TAPIOCA**, Massa para Tapioca, fécula de mandioca. **NÃO CONTÉM GLÚTEN,** não deve apresentar cor	Quilograma	**678**

	alaranjada ou amarelo forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo). As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente de 500g, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
187.	**MELANCIA,** Melancia in natura, inteira e bem desenvolvida. Casca firme e intacta, maturação adequada para consumo, livre de rachaduras, sujidades e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico ou caixa plástica vazada.	Quilograma	**25.547**
188.	**MELÃO,** Melão in natura, inteiro, consistência firme e casca intacta sem fissuras. Grau de maturação adequado para consumo. Livre de sujidades, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico ou caixa plástica vazada.	Quilograma	**10.343**
189.	**MILHO PARA CANJICA BRANCO**, Milho para canjica branca, canjica de milho, grupo canjica misturada, subgrupo despeliculada, classe branca, tipo 1, isentas de materiais terrosos, parasitas e larvas. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, de 400g até 500g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**238**
190.	**MILHO PARA PIPOCA,** Milho para pipoca, grupo duro, classe amarelo, tipo 1**,** isento de sujidades, parasitas e larvas. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 400g até 500g. contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**357**
191.	**MILHO VERDE EM CONSERVA**, Milho verde em conserva, milho, 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 Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**2.031**
192.	**MILHO VERDE IN NATURA**, Milho verde in natura, espigas despalhadas de tamanho e coloração uniformes. Grãos bem formados, consistência macia e suculenta. Isento de sujidades, lagartas, odores estranhos e podridão. Atender aos requisitos de identidade e qualidade da legislação sanitária vigente.	Quilograma	**2.048**

	Acondicionado em saco plástico transparente atóxico ou caixa vazada.		
193.	**ÓLEO DE MILHO**, Óleo de Milho, refinado, líquido viscoso, 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. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 900ml, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Unidade de 900ml	**455**
194.	**ÓLEO DE SOJA**, Óleo de soja 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. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 900ml, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Unidade de 900ml	**6.474**
195.	**ORÉGANO**, Orégano, folhas secas de orégano, com aspecto físico granulado, sem adulteração e contaminação de qualquer espécie. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Em embalagem de saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, contendo 5g até 250g, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**3**
196.	**OVO DE GALINHA TIPO A,** Ovo de Galinha branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem rachaduras, sem manchas ou deformações. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de bandeja de papelão, cartela com até 30 unidades, contendo 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Dúzia	**4.327**
197.	**PÃO DE FORMA INTEGRAL**, Pão de Forma Integral, farinha de trigo integral, farinha de trigo água, açúcar, óleo de soja, conservadores e melhorador de farinha, contendo no mínimo, 30% de ingredientes integrais. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, de 350g até 500g, contendo externamente a informação **CONTÉM GLÚTEN**, os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar no ato da entrega.	Quilograma	**1.048**
198.	**PÃO DOCE**, Pão doce, farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite. Tamanho uniforme, sabor doce, podendo conter calda com coco ralado. Cada unidade deverá ter	Quilograma	**2.099**

	em média 40g. 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: **CONTÉM GLÚTEN**.		
199.	**PÃO FRANCÊS**, Pão Francês, farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, melhorador de farinha, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite. A 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: **CONTÉM GLÚTEN**.	Quilograma	**28.893**
200.	**PÃO MANDI**, Pão mandi, farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, melhorador de farinha, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite. 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: **CONTÉM GLÚTEN**.	Quilograma	**4.043**
201.	**PEIXE CONGELADO FILÉ DE TILÁPIA,** Peixe Congelado Filé de Tilápia**,** eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, **sem espinha,** sem pele, **filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso**. 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**11.772**
202.	**PEPINO**, Pepino in natura, inteiro e bem desenvolvido. Consistência firme, casca intacta de cor verde uniforme, livre de deformidades graves, sujidades, murchamento e podridão. Atender aos requisitos de identidade e qualidade da legislação sanitária vigente. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico ou caixa vazada.	Quilograma	**1.416**
203.	**PIMENTA DE CHEIRO**, Pimenta de cheiro in natura, inteira e firme. Odor aromático característico, livre de pragas, danos profundos, murchamento, sujidades e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018.Acondicionada em saco plástico atóxico e transparente.	Quilograma	**551**
204.	**PIMENTÃO VERDE**, Pimentão verde in natura, inteiro e firme. Desenvolvimento completo, casca brilhante e intacta. Livre de sujidades, queimaduras, pragas, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico e transparente.	Quilograma	**523**
205.	**POLPA DE ACEROLA**, polpa integral de acerola, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão	Quilograma	**8.783**

	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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
206.	**POLPA DE MARACUJÁ**, 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**8.785**
207.	**PONCÃ**, Poncã, in natura, inteira. Consistência firme, casca intacta e fácil de descascar, maturação adequada. Livre de sujidades, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico ou caixa vazada.	Quilograma	**8.782**
208.	**QUEIJO MUSSARELA**, Queijo Mussarela, leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento láctico e coagaulante. Devendo apresentar características sensórias próprias relacionadas à cor, cheiro e sabor, livre de sujidades e contaminantes. **Produto entregue fatiado e resfriado.** As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente, contndor 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**5.363**
209.	**REPOLHO BRANCO/VERDE**, Repolho verde/branco in natura, cabeça inteira, compacta e firme. Livre de perfurações de insetos, sujidades, murchamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico ou caixa vazada.	Quilograma	**8.084**
210.	**REQUEIJÃO CREMOSO**, Requeijão Cremoso, massa coalhada (leite integral, e/ou leite reconstituído, ou leite desnatado, cloreto de sódio (sal)), cloreto de cálcio, fermento lácteo, coagulante, regulador de acidez, creme de leite, concentrado proteico de leite em pó, sais emulsificantes e fermento lácteo. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 190g a 400g, pote plástico de polietileno, resistente, atóxico, contendo 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. Produto entregue em temperatura de refrigeração, Prazo restante de validade no ato da entrega deverá	Quilograma	**1.334**

	ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.		
211.	**REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT**, Requeijão Cremoso Light, massa coalhada (leite integral, e/ou leite reconstituído, ou leite desnatado, cloreto de sódio (sal)), cloreto de cálcio, fermento lácteo, coagulante, regulador de acidez, creme de leite, concentrado proteico de leite em pó, sais emulsificantes e fermento lácteo. Redução de gorduras totais e calorias. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 190g a 400g, pote plástico de polietileno, resistente, atóxico, contendo 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. Produto entregue em temperatura de refrigeração, Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**18**
212.	**REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE**, Requeijão Cremoso sem Lactose, 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. Embalagem de 150g até 200g, pote plástico de polietileno, resistente, atóxico 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. entregue em temperatura de refrigeração. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**28**
213.	**RÚCULA**, Rúcula in natura, folhas inteiras, verdes e limpas. Sabor picante característico, livre de sujidades, amarelamento, pragas, murchamento e deterioração. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	**4.333**
214.	**SAL**, Sal 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. Embalagem plástica, termossoldada, atóxica e transparente de 1kg, sem violação, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto.. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**2.720**
215.	**SALSA**, Salsa in natura, maços com talos e folhas inteiras, limpas e de cor verde viva. Livre de sujidades, murchamento, amarelamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº 69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Quilograma	**2.539**
216.	**TOMATE SALADA**, Tomate tipo Salada, in natura, inteiro e firme. Pele intacta sem fissuras, grau de maturação intermediário. Isento de sujidades, pragas, murchamento, congelamento e podridão. As características deverão atender aos requisitos de identidade e qualidade conforme Instrução Normativa MAPA Nº	Quilograma	**4.617**

	69 de 6 de novembro de 2018. Acondicionado em saco plástico atóxico ou caixa vazada.		
217.	**TRIGO PARA QUIBE,** Trigo para Quibe, com ausência de umidade, isenta 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, 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. Prazo restante de validade no ato da entrega deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.	Quilograma	**10**
218.	**VINAGRE DE VINHO TINTO**, Vinagre de Vinho Tinto, fermentado acético de vinho tinto, água e conservador. Padronizado e pasteurizado. 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. Prazo restante de validade no ato da entrega 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	**2.581**

1.4.1. O custo estimado total da contratação é de **R$ XXX.XXX,XX .** O custo estimado foi apurado individualmente por município através da Câmara de Negócios da Alimentação Escolar (CNAE) de cada Diretoria Regional de Educação/ Diretoria Metropolitana de Educação (DRE/DME). A composição dos preços de referência observará o rito metodológico do art. 28 da Resolução CD/FNDE nº 04/2026 e do art. 46 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

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 CD/FNDE nº 04/2026.

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 enquadra-se como fornecimento de bens comuns com entregas parceladas de forma contínua, sem dedicação exclusiva de mão de obra.

1.8. A Categoria de Despesa enquadra-se estritamente como Despesa de Custeio (Material de Consumo).

2. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

2.1. O fornecimento a ser contratado reveste-se de natureza continuada e essencial, consoante demonstrado no Estudo Técnico Preliminar nº 004/2026/SAGR/SEDUC-MT.

2.2. O prazo de vigência será de 400 (quatrocentos) dias letivos, contados a partir da data de sua

assinatura, com encerramento vinculado ao último dia letivo de 2028, (15 de dezembro de 2028), de acordo como o Calendário Escolar da Rede Pública do Estado de Mato Grosso, adstrito à vigência até dos respectivos créditos orçamentários, contados da assinatura do contrato, atendidos os requisitos descritos no art. 106 da Lei n.º 14.133/21 e no art. 289 e seguintes do Decreto Estadual nº 1.525/22.

2.2.1. A fixação do prazo inicial de vigência em 400 (quatrocentos) dias letivos contados de sua assinatura, fundamenta-se nos seguintes aspectos:

a) Atração e Fomento aos Fornecedores Locais: Oferece previsibilidade de demanda aos comerciantes e distribuidores regionais, estimulando a participação de empresas locais e gerando ganhos de escala com preços mais competitivos, ao mesmo tempo em que fomenta a economia e o desenvolvimento local.

b) Otimização do Tempo e Eficiência Processual: Reduz os custos operacionais administrativos com certames anuais repetitivos, resultando na otimização do tempo das equipes de trabalho do órgão (fases preparatória, análise jurídica e julgamento), elimina custos com publicações de editais e mitiga o risco de desabastecimento da alimentação escolar nas cozinhas escolares no início do ano letivo.

c) A aquisições de gêneros alimentícios de que trata esse processo licitatório é exclusivo para a oferta de alimentação escolar para os estudantes da rede estadual em período de aulas, o que torna inviável que o contrato possua vigência fora dos dias letivos.

2.3. O contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, até o limite de 10 (dez) anos, desde que a autoridade competente ateste que as condições 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.

2.4. A possibilidade de prorrogação de que trata o item anterior é vantajosa para a Administração, tendo em vista que reduz custos operacionais e por se tratar de objeto comum de fornecimento contínuo.

2.5. A vantagem econômica na continuidade do contrato deverá ser avaliada a cada 12 (doze) meses, por meio de pesquisa de preços a ser realizada na forma do Decreto Estadual nº 1.5252/2022, a qual deve obedecer a periodicidade mínima fixada no art. 289, § 1º, do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

2.6. 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.

2.7. As prorrogações da vigência contratual serão instrumentalizadas por meio de aditivo contratual, respeitadas as condições previstas nos artigos 289, 290 e 293 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

2.8. Eventuais alterações quantitativas ou qualitativas com acréscimo ou supressão de valores seguirão o rito do art. 2.9 do Decreto Estadual nº 1.525/2022 e do art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.10. A fiscalização acompanhará a execução contratual em tempo real, garantindo a qualidade dos produtos e o cumprimento integral das obrigações pactuadas.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A contratação fundamenta-se na Lei Federal nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 04/2026, que normatizam 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 n° 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 uma política 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 diária de 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 04, de 26 de fevereiro de 2026, 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. Cabe à EEx (SEDUC/MT) assegurar a oferta diária de refeições balanceadas aos estudantes matriculados durante o período mínimo legal de 200 (duzentos) dias letivos por ano.

3.7. Na rede estadual de ensino de Mato Grosso, o programa atende aproximadamente 320.000 estudantes, distribuídos em 631 unidades escolares e salas anexas em todos os 142 municípios do Estado.

Modalidade de Ensino / Tipo de Escola	**Número Médio de Estudantes Atendidos**	**Quantidade de Refeições Diárias Servidas**	**Refeições Diárias Totais da Rede (100%)**
Escolas Estaduais em Tempo Parcial	299.532	2 refeições/dia	599.064
Escolas Estaduais em Tempo Integral	19.252	3 refeições/dia	57.756
Escolas Estaduais Agrícolas	563	6 refeições/dia	3.378
Total Global da Rede	**319.347 estudantes**	**—**	**652.813 refeições/dia**

3.8. Para o alinhamento preciso entre o planejamento orçamentário e o consumo real das cozinhas

escolares, aplica-se o Fator de Adesão Efetiva de 75% sobre o total de refeições teóricas, apurado empiricamente no sistema de gestão da SEDUC/MT:

$$R_{diárias} = \Sigma\ (M_{modalidade} \times N_{refeições}) \times 0{,}75 = 652.813 \times 0{,}75 = 489.610 \text{ refeições/dia}$$

$$Total_{bienal} = R_{diárias} \times 400 \text{ dias letivos} = 489.610 \times 400 = 195.843.900 \text{ refeições}$$

3.9. Compete à Coordenadoria de Alimentação Escolar 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.

3.10. 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.

3.11. Portanto, justifica-se a presente aquisição de gêneros alimentícios, para atender aos estudantes matriculados nas escolas estaduais dos Municípios que ofertam o Ensino Fundamental, Médio e Educação de Jovens e Adultos. 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 04/2026; 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.

3.12. Os referidos alimentos devem possuir padrão de identidade e qualidade objetivamente definidos, com especificações usuais de mercado, proporcionando aquisições de produtos de maior qualidade.

3.13. 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.

3.14. Do Programa Nacional de Alimentação Escolar

3.14.1. 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.

3.14.2. 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.

3.14.3. 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.

3.14.4. 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.

3.15. Participantes Do Programa:

3.15.1. 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.

3.15.2. 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.

3.15.3. 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.

3.15.4. 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.

3.15.5. 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.

3.15.6. 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.

3.15.7. Conselho de Alimentação Escolar (CEAE): 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.

3.15.8. 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 - COGERs e COADMs, analisar as prestações de contas dos CDCEs das Escolas Estaduais e a conformidade da execução do PNAE nas aquisições emitindo Parecer Técnico; Monitorar, orientar e avaliar a execução do PNAE nas escolas estaduais; entre outras.

4. 4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

4.1. A descrição pormenorizada da solução consta no Item 7 do Estudo Técnico Preliminar nº 004/2026/SAGR/SEDUC-MT. A solução abrange o Registro de Preços regionalizado por município com entregas fracionadas e diretas feitas pelo fornecedor contratado em cada unidade escolar no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após a emissão do Pedido.

5. FUNDAMENTAÇÃO PARA ESCOLHA DA MODALIDADE LICITATÓRIA

5.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação na modalidade Pregão Presencial, sob o Sistema de Registro de Preços (SRP), adotando-se o critério de julgamento por Menor Preço Por Item (segregado por município).

5.1.1. Justificativa para a Exceção do Pregão Presencial (Art. 17, § 2º, da Lei nº 14.133/2021 c/c Art. 84 do Decreto nº 1.525/2022)

5.1.1.1. Infraestrutura Tecnológica Restrita: Diversos municípios no interior de Mato Grosso enfrentam instabilidade grave de conectividade e limitações tecnológicas, inviabilizando a participação competitiva de comerciantes locais em plataformas eletrônicas.

5.1.1.2. Perfil do Mercado Fornecedor Local: A logística do PNAE no interior depende de pequenos comerciantes e distribuidores regionais que possuem infraestrutura de pronta entrega, mas enfrentam barreiras operacionais para atuar em sistemas eletrônicos complexos.

5.1.1.3. Prevenção de Inexecução por Empresas Sem Lastro Logístico: A disputa presencial nos municípios afasta a arrematação de lotes por empresas distantes sem frota refrigerada ou capilaridade de distribuição na região.

5.1.1.4. Transição Operacional em Andamento com a SEPLAG/MT: A Administração Estadual encontra-se em fase ativa de alinhamento com a SEPLAG/MT para parametrização do Sistema SIAG/MT. A migração definitiva para o ambiente virtual exige o cumprimento prévio de condicionantes técnicas: liberação de perfis aos pregoeiros das Câmaras de Negócios regionais, adequação do fluxo financeiro descentralizado (pagamento executado diretamente pelos CDCEs via PIX/TED) e capacitação ostensiva

dos fiscais e gestores escolares.

5.1.2. 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.

5.1.2.1. O certame licitatório é constituído por item, contendo suas especificações, quantidades e cotações de valor unitário e valor total disposto no item 1.4 deste Termo de Referência.

5.1.3. As sessões públicas do Pregão Presencial serão gravadas na íntegra em áudio e vídeo, disponibilizando-se os links de acesso no Processo Sigadoc.

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:

V – Excepcionalmente, o esgotamento do quantitativo do item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes não impede a autorização da contratação por estes de modo equiparado às contratações por adesão carona, desde que:

a) sejam observados todos os requisitos para adesão carona, inclusive quanto aos quantitativos;

b) haja demonstração da superveniência da demanda;

c) haja justificativa e demonstração específicas da necessidade de contratação por essa via por ser a mais vantajosa ao órgão ou à entidade;

VI – Haja justificativa do órgão gerenciador acerca da impossibilidade de remanejamento de quantitativos para atendimento da demanda superveniente.

VII – Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata.

VIII – O órgão não participante, em seu processo de contratação, deverá justificar a vantajosidade, demonstrando que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado.

IX – Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

5.2.5. Conforme o inciso II do segundo parágrafo do artigo 213 do Decreto 1.525/22:

5.2.6. § 2º As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo:

I - são independentes e não afetam os quantitativos registrados dos órgãos participantes;

II - não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

III - o quantitativo decorrente das adesões caronas à Ata de Registro de Preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

5.2.7. Observa-se que não foi realizada pesquisa de quantitativo em virtude de a demanda ser específica da Secretaria de Estado de Educação – SEDUC/MT, não havendo outro órgão ou entidade estatal com a presente necessidade, conforme disposto no Art. 200 do Decreto 1.525/2022, com redação a seguir:

5.2.8. Art. 200 Caberá ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços, notadamente:

I - registrar sua Pesquisa de Quantitativo no Portal de Compras do Governo;

II - consolidar informações relativas à estimativa individual e total de consumo; Aos órgãos ou entidades que tenham interesse em aderir a Ata de Registro de Preço, deverão considerar também, Art. 206 do Decreto nº 1.525/2022 com redação a seguir:

5.3. Art. 206 A Ata de Registro de Preços:

5.3.1. Para adesão a Ata deve se obedecer 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 04/2026.

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 04/2026, desde a elaboração dos cardápios até a entrega, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável (Art. 18, § 1º, XII, da Lei nº 14.133/2021 e art. 35, XII, do Decreto Estadual nº 1.525/2022).

6.5. DO CATÁLOGO DE AMOSTRAS

6.5.1. O licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar na etapa de lances deverá apresentar obrigatoriamente o Catálogo de Amostras inserido no Envelope nº 01 (Proposta de Preços) na sessão pública.

6.5.1.1. Os alimentos constantes do catálogo deverão atender estritamente às especificações técnicas do Anexo I e à legislação sanitária vigente estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/Ministério da Saúde) e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

6.5.2. Para fins de análise técnica na sessão presencial, será exigida obrigatoriamente a apresentação do Catálogo de Amostras dos seguintes itens específicos:

44.	ADOÇANTE LÍQUIDO STÉVIA
45.	AMIDO DE MILHO
46.	ARROZ BRANCO
47.	ARROZ INTEGRAL
48.	AZEITE DE OLIVA
49.	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM PREPARADO DE COCO
50.	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM PREPARADO DE MORANGO
51.	CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU
52.	CAFÉ TORRADO E MOÍDO
53.	CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO - ACÉM
54.	CARNE EM ISCAS CONGELADA DE BOVINO - ACÉM
55.	CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO - ACÉM
56.	CARNE CONGELADA DE SUÍNO - PALETA
57.	CHARQUE BOVINO MANTA
58.	COCO RALADO
59.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO
60.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA
61.	EXTRATO DE TOMATE
62.	FARINHA DE ARROZ
63.	FARINHA DE TRIGO
64.	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
65.	FEIJÃO CARIOCA
66.	FEIJÃO PRETO
67.	FILÉ DE PEITO DE FRANGO

68.	IOGURTE LIGHT SABOR COCO
69.	IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR COCO
70.	LEITE UHT DESNATADO
71.	LEITE UHT INTEGRAL
72.	LEITE UHT ZERO LACTOSE
73.	MACARRÃO DE ARROZ
74.	MACARRÃO INTEGRAL
75.	MANTEIGA COM SAL
76.	MANTEIGA SEM LACTOSE
77.	MASSA DE TAPIOCA
78.	OVO DE GALINHA TIPO A
79.	PÃO DE FORMA INTEGRAL
80.	PEIXE CONGELADO FILÉ DE TILÁPIA
81.	POLPA DE ACEROLA
82.	POLPA DE MARACUJÁ
83.	QUEIJO MUSSARELA
84.	REQUEIJÃO CREMOSO
85.	REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT
86.	REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE

6.5.3. O catálogo de amostras dos alimentos deverá ser entregue no dia da sessão dentro do Envelope 1, conforme estabelecido no item 6.5.4.

6.5.4. O Catálogo de Amostras deverá conter, obrigatoriamente:

6.5.4.1. Fotografia colorida, atual, nítida e legível, com resolução suficiente para permitir a perfeita visualização das informações constantes na embalagem, não sendo aceitas imagens desfocadas, com baixa resolução, baixa iluminação, excesso de reflexos, cortes ou quaisquer outras condições que impeçam ou dificultem a adequada análise técnica;

6.5.4.2. Fotografia da parte frontal da embalagem do produto;

6.5.4.3. Fotografia da lista de ingredientes e da tabela de informação nutricional, quando exigidas pela legislação vigente;

6.5.4.4. Fotografia da imagem do Selo Oficial de Inspeção, compreendendo Serviço de Inspeção Federal (SIF), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), Serviço de Inspeção Estadual (SISE/SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), impresso no rótulo do produto de origem animal, para verificação visual da rotulagem.

6.5.4.5. As fotografias deverão representar fielmente o produto ofertado, sendo vedada a utilização de imagens meramente ilustrativas, editadas ou que impossibilitem a identificação das características reais do

produto.

6.5.5. DO PROCEDIMENTO DE ANÁLISE E DAS DILIGÊNCIAS

6.5.5.1. A análise do Catálogo de Amostras será realizada durante a sessão pública presencial pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio, com a participação ou assessoramento da Equipe Técnica de Nutricionistas, sendo o resultado registrado diretamente na Ata da Sessão atestando a conformidade ou inconformidade do produto em relação às especificações do Anexo I.

6.5.5.2. O Pregoeiro ou a Equipe Técnica poderá, a qualquer tempo, sanar erros formais ou solicitar esclarecimentos complementares sobre o catálogo apresentado, nos termos do art. 64, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

6.5.5.3. É facultado ao pregoeiro solicitar ao licitante disponibilizar a amostra física do produto durante a sessão pública presencial para análise conjunta com o catálogo, caso julgue necessário para demonstrar a conformidade do item ofertado.

6.5.6. DO JULGAMENTO E DOS CRITÉRIOS DE DESCLASSIFICAÇÃO

6.5.6.1. O Catálogo de Amostras será julgado APROVADO ou REPROVADO, de forma fundamentada, constando o resultado em ata.

6.5.6.2. Ensejará a **REPROVAÇÃO** da amostra constante no catálogo e a consequente **DESCLASSIFICAÇÃO** da proposta para o respectivo item, sem prejuízo da análise dos demais itens ofertados pela licitante, os seguintes motivos:

6.5.6.2.1. A não apresentação do Catálogo de Amostras no prazo e forma estipulados neste Termo de Referência e no Edital;

6.5.6.2.2. A divergência entre as especificações do produto constante no catálogo fotográfico e os requisitos técnicos mínimos exigidos no item 1.4 deste termo;

6.5.6.2.3. A apresentação de produto cuja rotulagem contrarie as normas sanitárias vigentes fixadas pela ANVISA, pelo MAPA e pela Resolução CD/FNDE nº 04/2026;

6.5.6.2.4. A ausência de identificação visível da marca, do fabricante ou do Selo de Inspeção Oficial (para produtos de origem animal) nas fotografias da rotulagem.

6.5.7. DA INTENÇÃO DE RECURSO E DA FASE RECURSAL

6.5.7.1. Declarado o resultado do julgamento do Catálogo de Amostras na sessão pública, o licitante que desejar recorrer da decisão de reprovação do seu produto ou da aprovação do produto concorrente deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão.

6.5.7.2. Manifestada a intenção de recurso, será concedido ao recorrente o prazo de 3 (três) dias úteis para a apresentação das razões formais do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentar contrarrazões em igual prazo, contado da data de intimação ou do término do prazo do recorrente, nos termos do art. 165, I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.5.7.3. Os recursos relativos ao julgamento do catálogo terão efeito suspensivo quanto ao item recorrido até a decisão final da autoridade competente.

6.5.8. DA CONVOCAÇÃO DOS LICITANTES REMANESCENTES

6.5.8.1. Na hipótese de o Catálogo de Amostras do primeiro colocado ser REPROVADO, ou caso a

empresa seja inabilitada, o Pregoeiro examinará as propostas e convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para apresentar o seu Catálogo de Amostras e submeter-se à análise técnica.

6.5.8.2. A convocação dos licitantes remanescentes observará as mesmas exigências, prazos e condições estipulados para o primeiro colocado, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o fornecedor para a obtenção de preço melhor.

7. MODELO DA EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. PRAZO DE EXECUÇÃO:

7.1.1. O fornecedor terá o prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento formal do Pedido expedido pela Unidade Escolar, podendo ser feito por E-mail ou documento formal expedido pelas escolas para entregar os gêneros alimentícios no local indicado (escola sede ou sala anexa);
7.1.1.1. A unidade escolar definirá, de acordo com suas necessidades e realidade, os dias da semana e os horários para recebimento, os quais deverão ser rigorosamente observados pela Contratada, sendo que, para itens de alta perecibilidade (frutas e hortaliças), a escola poderá exigir frequência superior a 01 (uma) vez por semana, visando garantir o frescor e a segurança alimentar.

7.1.2. CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS PEDIDOS:

GRUPO DE PRODUTOS	**FREQUÊNCIA DE ENTREGA**	**REGRAS DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE**
Hortifrúti In Natura e Folhosos	Semanal ou Bissemanal	Entrega no início do turno escolar ou conforme necessidade da escola. Produtos frescos, limpos, em grau de maturação inicial para suportar consumo semanal.
Carnes, Pescados e Perecíveis Resfriados/Congelados	Semanal ou Quinzenal	Transportados em veículo refrigerado adequado; ausência de descongelamento parcial, água livre na embalagem ou deformações.
Estocáveis, Cereais, Grãos e Latarias	Quinzenal, Mensal ou Bimensal	Validade remanescente igual ou superior a 50% do prazo total no momento do descarregamento; embalagens íntegras e sem amassamentos.
Panificados Frescos (Pão Francês/Careca)	Diária ou Trissemanal	Entrega no período matutino antes do horário da refeição ou conforme necessidade da escola; embalagens atóxicas lacradas com identificação do lote.

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 1.4 do Termo de Referência.

7.2. FORMA DE EXECUÇÃO

7.2.1. As entregas serão parceladas/fracionadas e descentralizadas, realizadas diretamente em cada uma das 631 unidades escolares e suas salas anexas.

7.2.2. Todas as despesas com embalagem, seguros, frete, carga, descarga, transporte refrigerado, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios, ocorrerão por conta exclusiva do contratado.

7.2.3. 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.

7.2.4. Os produtos deverão ser entregues com notas fiscais ou, minimamente, 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 1.4 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 48 horas, 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 1.4 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 alimentícios.

7.3. DO TRANSPORTE

7.3.1. Os gêneros alimentícios 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 conforme legislação específica.

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. É terminantemente proibido 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 gêneros alimentícios que necessitam de controle de temperatura deverão ser transportados sob rígido controle térmico, em condições adequadas que assegurem a manutenção da temperatura durante todo o percurso, preservando a cadeia de frio, conforme a legislação aplicável e as orientações do fabricante.

7.3.9. O transporte com controle térmico obedecerá aos limites: congelados temperatura igual ou inferior a -12 °C; temperatura entre 1 °C e 10 °C, ressalvada orientação expressa do fabricante; estocáveis e hortifrúti em ambiente fresco e arejado, protegidos da radiação solar.

7.3.10. 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.

7.3.11. 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.

7.4. LOCAL DE EXECUÇÃO:

7.4.1. A execução do serviço se dará por escola e suas salas anexas, nos endereços conforme informado no Pedido;

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.

7.5. 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 Conselho Escolar (CDCE) é responsável por firmar o contrato e designará o Gestor e o Fiscal do Contrato (com seus respectivos suplentes) por meio de Portaria especifica publicada em Diário Oficial do Estado.

8.2.1. Os servidores designados 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;

8.3. O modelo de gestão envolve a emissão dos pedidos, o recebimento físico dos mantimentos, a validação das notas fiscais, a conferência das especificações e validades, o controle do saldo contratual e a consolidação dos relatórios semestrais de execução para prestação de contas.

9. FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

9.1. A fiscalização contratual será exercida por servidor qualificado designado pelo CDCE, atuando nos termos das Instruções Normativas SEDUC/MT nº 009/2024 e nº 011/2024, do Decreto Estadual nº 1.525/2022 e do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, para:

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, semestralmente, 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 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 anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

9.8.9. 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 à CONTRATADA os documentos necessários à comprovação do fornecimento dos gêneros alimentícios, bem como determinar a correção de falhas ou irregularidades verificadas na execução contratual, inclusive quanto ao cumprimento da legislação aplicável, e a substituição ou nova entrega dos produtos que estejam em desacordo com as especificações, condições de qualidade ou demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência e no instrumento contratual;

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

9.8.16. Elaborar relatório registrando as ocorrências relacionadas ao fornecimento e à entrega dos gêneros alimentícios 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 1.5.25/22. A atuação do fiscal deverá contar com o apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno para o desempenho das funções essenciais à execução do disposto neste Decreto.

9.9. Da nomeação do Gestor e Fiscal de Contrato.

9.9.1. Conforme Art. 308 do Decreto nº 1.525/22, as unidades escolares deverão designar o Gestor e Fiscal de Contrato bem como Suplente de Contrato devendo ser remetido através das COADMs, ao órgão central para publicação no Diário Oficial do Estado.

10. CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

10.1. Recebimento Provisório

10.1.1. Realizado pelo Fiscal do Contrato no ato do descarregamento das mercadorias na escola, mediante conferência de peso líquido em balança de precisão calibrada, inspeção sanitária e registro fotográfico das entregas;

10.1.2. 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;

10.1.3. Os produtos deverão ser entregues acompanhados de Notas Fiscais – NF ou minimamente com recibo de entrega. 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 nova NF;

10.2 Recebimento Definitivo

10.2.1. Concluído em até 5 (cinco) dias úteis após a verificação da integral conformidade dos produtos entregues e a consolidação do relatório circunstanciado de fiscalização.

10.2.2. Em caso de irregularidades o Fiscal do Contrato informará ao Gestor do Contrato para notificar o contratado para, 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;

10.2.3. 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;

10.2.4. O Gestor do Contrato realizará a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pelo fiscal e, caso haja irregularidades que impeçam o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao contratado, por escrito, as respectivas correções;

10.2.5. O fiscal de contrato realizará a aposição de assinatura nas vias do Documento Auxiliar da NF-e (Danfe) ou na Nota Fiscal, emitida pelo contratado para os itens fornecidos.

10.2.6. 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.

10.2.7. 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).

10.3. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.3.1. Os pagamentos serão liquidados em até 30 (trinta) dias contados da apresentação da Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) atestada, via transferência bancária eletrônica ou PIX expedido diretamente da conta bancária do CDCE para a conta corrente do fornecedor. As notas fiscais serão emitidas obrigatoriamente em nome do CDCE da Unidade Escolar Requisitante.

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

10.3.3. Para o caso de NFs que apresentarem incorreções, estas serão devolvidas à contratada acompanhadas de relatório contendo as informações que motivaram a sua rejeição para que sejam providenciadas as necessárias correções.

10.3.4. O prazo para pagamento fluirá a partir da respectiva regularização.

11. CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

116.1. 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.

11.2. A Licitante deverá apresentar, a título de habilitação, os documentos relativos à habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e à qualificação técnica, além de declarações legalmente exigíveis e outros documentos exigidos por legislação específica ao objeto licitado, conforme documentos relacionados na sequência.

11.3. Habilitação Jurídica:

11.3.1. 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.

11.3.2. Cédula de Identidade ou documento equivalente (com foto) do representante legal da sociedade empresária licitante e/ou do procurador. O procurador deverá ainda apresentar o instrumento válido da procuração.

11.3.3. 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.

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

11.3.5. No caso de pessoa física, se elas forem autorizadas a participar do certame, cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.

11.3.6. No caso de filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária, inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

11.3.7. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

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

11.3.9. Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, no caso de Microempreendedor Individual.

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

11.3.11. 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, de 1971.

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

11.4. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:

11.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

11.4.2. 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.

11.4.3. Prova de regularidade fiscal perante o Estado de Mato Grosso, o que deve ser providenciado mediante a apresentação de certidão emitida conjuntamente pela SEFAZ/MT e pela PGE/MT, na forma da Portaria Conjunta 008/2018-PGE/SEFAZ

11.4.4. Para as empresas sediadas em outras unidades da federação, deverá ser apresentada também prova de regularidade fiscal perante o Estado de domicílio ou sede do licitante, inclusive quanto a débitos inscritos em dívida ativa.

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

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

11.4.7. Prova de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

11.4.8. 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.

11.4.9. Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativa, nos termos da lei de regência.

11.4.10. 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 apresente alguma restrição, a elas aplicando-se os arts. 42 e seguintes da Lei Complementar nº 123/2006.

11.5. Habilitação Econômico-Financeira:

11.5.1. Certidão negativa de falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede do licitante.

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

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

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

11.6. Habilitação Técnica:

11.6.1**.** O licitante deverá apresentar atestado(s) de capacidade técnica ou notas fiscais, 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 execução de serviço de complexidade operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente;

b) atestado (s) de Capacidade Técnica Operacional ou Nota Fiscal de fornecimento de Gêneros Alimentícios para a rede de ensino em quantidade igual ou superior a 50% (cinquenta por cento) do quantitativo estabelecido nesta licitação;

c) será admitido o somatório de atestados, ou nota fiscais, seja para fins de comprovação da experiência anterior do licitante no fornecimento do objeto, seja para o atendimento do quantitativo mínimo especificado, neste caso aplicando-se o item de relevância, qual seja: fornecimento de gêneros alimentícios;

11.6.2. 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.

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

11.6.4. 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) Estar em papel timbrado, contendo informações como nome e telefone da empresa ou órgão emitente;

b) Conter nome e cargo da pessoa que assina os mesmos;

c) Conter descrição sucinta de que forneceu ou fornece gêneros alimentícios ora adquiridos, e grau de satisfação com o produto executado.

d) A não apresentação do atestado de capacidade técnica ou a apresentação deste fora dos parâmetros legais, ensejará inabilitação;

e) 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

f) O (s) atestado (s) ou notas fiscais, referir-se-á (ão) a contratos já concluídos ou decorridos no mínimo 30 (trinta dias) do início de sua execução;

g) O (s) atestado (s) ou notas fiscais, deverá (ão) referir-se ao fornecimento gêneros alimentícios no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificada no contrato social vigente;

h) A comprovação de capacidade deverá ser realizada por meio de atestado, notas fiscais e/ou conjunto de atestados ou notas fiscais que totalizados atendam aos critérios;

i) Comprovar a experiência no fornecimento de alimentos, sendo aceito o somatório de atestados e/ou notas fiscais de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de serem ininterruptos. A solicitação deste período mínimo de experiência justifica-se porque o estado de Mato Grosso possui uma grande extensão geográfica e as escolas estão localizadas em áreas urbanas, rurais, quilombolas e indígenas com difícil acesso o que requer solidez da empresa para o serviço.

j) Conter nome e cargo da pessoa que assina os mesmos;

k) A não apresentação do atestado de capacidade técnica ou das notas fiscais, fora dos parâmetros legais, ensejará inabilitação;

l) O (s) atestado (s) referir-se-á (ão) a contratos já concluídos ou em execução;

m) 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;

n) A comprovação de capacidade deverá ser realizada por meio de atestado e/ou nota fiscal e/ou conjunto de atestados que totalizados atendam aos critérios;

o) No caso de atestados/notas fiscais emitidos por empresa da iniciativa privada, não serão considerados válidos aqueles emitidos por empresas pertencentes ao mesmo grupo empresarial da licitante. Serão consideradas como pertencentes ao mesmo grupo empresarial as empresas controladas ou

controladoras da empresa licitante, e ainda as que tenham pelo menos uma pessoa física ou jurídica como sócia em comum.

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

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

11.6.4.2.1. Comprovar experiência na prestação de fornecimento do objeto desta licitação, a partir de notas fiscais de serviço. 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, ou;

11.6.4.2.2. Comprovar a experiência mínima de 60 (sessenta dias) na prestação dos serviços pertinentes, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de serem ininterruptos. A solicitação deste período mínimo de experiência justifica-se pelo fato que o estado de Mato Grosso possui uma grande extensão geográfica e suas escolas estão localizadas em áreas urbanas, rural e indígenas com difícil acesso o que requer solidez da empresa para o fornecimento de gêneros alimentício com entrega dos produtos nas escolas;

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

11.6.4.2.4. 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.

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

11.6.4.2.6. Ser emitido por empresa que não integre o mesmo grupo empresarial da empresa proponente.

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

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

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

11.6. 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.

11.7. Qualificação Técnica:

11.7.1. Regularidade Sanitária da Licitante: Para comprovação de aptidão sanitária do estabelecimento

licitante deverá ser apresentado o Alvará Sanitário, Licença Sanitária ou Licença de Funcionamento Sanitária vigente, expedida pelo órgão competente de Vigilância Sanitária (municipal ou estadual) do domicílio ou sede do licitante, que comprove a aptidão do estabelecimento para o armazenamento, comercialização e/ou transporte de gêneros alimentícios.

11.7.2. Regularidade Sanitária dos Produtos de Origem Animal: Todos os produtos de origem animal ofertados deverão ser originários de estabelecimentos devidamente registrados e sob fiscalização permanente de Serviço Oficial de Inspeção reconhecido, compreendendo: SIF, SISBI-POA, SISE/SIE ou SIM, devendo apresentar Título de Registro no Serviço de Inspeção.

11.7.3. A comprovação da regularidade e vigência do registro do estabelecimento fabricante e do produto de origem animal ofertado dar-se-á no Envelope nº 02 (Habilitação), mediante:

11.7.3.1. Validação Eletrônica Ativa (Regra Geral): Consulta e confirmação da vigência do registro pelo Pregoeiro nos sistemas oficiais do Ministério da Agricultura (MAPA) ou Órgãos Estaduais/Municipais/Consórcios de Sanidade Agropecuária, a partir do número do selo de inspeção identificado no Catálogo de Amostras; ou

11.7.3.2. Comprovação Documental (Regra Complementar): Apresentação de cópia do Título ou Certificado de Registro do produto e do estabelecimento fabricante, nas hipóteses em que o respectivo Serviço de Inspeção não disponibilize sistema de consulta pública online ou caso a consulta eletrônica se mostre inviável na sessão pública.

11.8. Serão exigidas, ademais, dos licitantes as declarações dos incisos I a V do art. 136 do Decreto Estadual n° 1.525/2022.

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

11.9.1. 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 n. 5.764, de 1971;

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

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

11.9.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

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

11.9.6. 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;

f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

11.9.7. 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.

12. PARTICIPAÇÃO E BENEFÍCIOS DA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL

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

1.2. 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 n° 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.

12.3. 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.

12.4. 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.

12.5. 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.

12.6. 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;

12.7. 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 informar que se trata de Microempresa ou Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, no credenciamento, e no momento da Habilitação comprovar tal situação apresentando todos os documentos solicitados neste Edital, bem como aqueles previstos na legislação vigente.

12.8. 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.

1.9. Nas licitações será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais.

12.10. 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.

12.11. 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.

12.12. 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.

13. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

13.1. 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.

13.2. Para o objeto em fulcro o consórcio é totalmente inviável, haja vista que os certames ocorrerão em cada município do estado, e que muitos deles não possuem número de fornecedor suficiente para a formação de consórcio.

13.3. 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.

13.4. A gestão de um consórcio depende de estrutura de mercado o que deixa de ser uma possível para a maioria dos municípios e demandaria em elaboração de mais de um TR para a aquisição dos Gêneros Alimentícios, para atender as realidades fáticas de cada local, o que acarretaria em custo para a administração.

14. PARTICIPAÇÃO DAS COOPERATIVAS

14.1. 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 executada 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".

14.2. 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.

14.3. DA PARTICIPAÇÃO

14.3.1. Poderão participar do certame empresas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto licitado e que atendam a todas as exigências de credenciamento e habilitação do edital.

14.3.2. 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.

15. PROPOSTA DE PREÇOS E JULGAMENTO

15.1. ABERTURA DA SESSÃO, ACOLHIMENTO DA PROPOSTA E ETAPA DE LANCES

15.2. No horário e local indicados no Edital, será aberta a Sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados.

15.3. 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 e catálogo das amostras no envelope nº 1 e os documentos de habilitação no envelope nº 2.

15.4. Iniciada a abertura do primeiro envelope de proposta de preços e catálogo das amostras, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

15.5. 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.

15.6. 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.

15.7. 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.

15.7.1. 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.

15.8. DO CREDENCIAMENTO

15.8.1. Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) Tratando-se de representante legal (sócio, proprietário, dirigente ou administrador): instrumento constitutivo da empresa em vigor (Contrato Social, Estatuto Social, Requerimento de Empresário Individual ou Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI), devidamente registrado na Junta Comercial ou órgão competente, no qual estejam expressos os poderes para exercer direitos e assumir obrigações em nome da licitante;

b) Tratando-se de procurador: instrumento público ou particular de procuração (com firma reconhecida ou assinado eletronicamente via Gov.br / ICP-Brasil), outorgando poderes específicos para formular propostas e lances, negociar preços, ofertar descontos, interpor e desistir de recursos, assinar atas e contratos, e praticar todos os demais atos do certame, conforme Anexo VII. O documento deverá vir acompanhado do ato constitutivo citado no item 6.2.2 para comprovação dos poderes do outorgante.

15.8.2. O representante legal ou procurador deverá identificar-se mediante a exibição de documento oficial de identificação com foto.

15.8.3. 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).

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

15.8.5. Apenas os representantes devidamente credenciados poderão manifestar-se e praticar atos em nome do licitante durante a sessão pública.

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

15.9. DA PROPOSTA DE PREÇOS

15.9.1. As propostas deverão obedecer às especificações deste Termo de Referência, Edital, Instrumento Convocatório e seus Anexos, que dele fazem parte integrante e indissociável.

15.9.2. Os envelopes contendo a proposta de preço, catálogo 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.

15.9.3. 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.

15.9.4. 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 na Sessão Pública.

15.9.1. 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.

15.9.2. As propostas apresentadas pelas licitantes deverão incluir todos os custos e despesas necessários ao fornecimento dos gêneros alimentícios, tais como custos diretos e indiretos, tributos incidentes, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, fretes, transporte, carga, descarga, acondicionamento, armazenamento, quando aplicável, e demais despesas necessárias à entrega dos produtos nos locais e condições estabelecidos neste Termo de Referência e no instrumento contratual, bem como a margem de lucro da licitante, não sendo admitida a alegação posterior de desconhecimento ou a exclusão de quaisquer custos ou despesas necessários à execução do fornecimento.

15.9.3. 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.

15.9.4. 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.

15.10. 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.

15.10.1. 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.

15.10.2. 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.

15.10.3. 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.

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

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

15.12. 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.

15.13. DA ETAPA DE LANCES

15.13.1. Serão selecionadas para a etapa de lances:

15.13.1. As propostas de menor preço;

15.13.2. As demais, que apresentem preços até 10% (dez por cento) superior àquela;

15.13.3. Proposta com valores superiores a 10% em ralação à de menor preço, em consonância, ao § 2º, art. 29, do Decreto Estadual 840/2017, a fim de se ampliar a competitividade;

15.13.4. 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.

15.13.5. 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.

15.13.6. 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.

15.13.7. 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.

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

15.13.9. 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.

15.13.10. O Pregoeiro deve buscar negociar com o autor da oferta de menor valor, com vistas à redução

do preço, em prol da Administração.

15.13.11. 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.

15.13.12. 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.

15.13.13. 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.

15.13.14. 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.

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

15.13.16. 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.

15.13.17. 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.

15.13.18. 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.

15.13.19. 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.

16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. 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

16.2. 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 04/2026.

17. GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

17.1. Não se aplica para o objeto a ser contratado.

18. PAGAMENTO

18.1. Não haverá pagamento antecipado.

18.2. 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.

18.2.1. 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.

18.3. 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.

18.3.1. As despesas bancárias decorrentes de transferência de valor (es) para outra(s) praça(s) será(ão) de responsabilidade do contratado.

18.4. 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”.

18.5. 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.

18.5.1. 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.

18.6. Sendo o caso, o contratante efetuará retenção na fonte de todos os tributos inerentes ao Contrato em

questão.

18.7. 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.

18.8. 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;

18.9. 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;

18.10. 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.

18.11. 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.

18.12. 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.

18.13. 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.

18.14. As Notas Fiscais a serem pagas deverão sofrer desconto devido à aplicação de multas/glosas previstas no Contrato e já identificadas pela fiscalização.

18.15. O contratado deverá, durante toda a execução do Contrato, manter atualizada a vigência da garantia contratual.

19. REAJUSTE

19.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis pelo prazo de um ano contado da data do orçamento estimado no dia **09/11/2026.**

19.2. 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.

19.3. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação do contratado, acompanhada de memorial do cálculo, conforme for a variação de custos, objeto do reajuste.

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

19.5. 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).

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

19.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

19.7.1. Os preços registrados poderão ser reajustados em decorrência de eventual redução de preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos gêneros alimentícios 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.

19.7.2. 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.

19.7.3. 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.

20. CONTRATO

20.1. 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.

20.1.1. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.

20.2. O contrato terá vigência de 24 meses para atendimento dos 400 (quatrocentos) dias letivos, contados de sua assinatura, prorrogáveis de acordo com os requisitos da Portaria nº 758/2026/GS/SEDUC/MT, por se tratar de serviço de natureza comum de fornecimento contínuo e ter o objetivo de atender o Programa Federal, conforme Portaria nº 758/2026/GS/SEDUC/MT.

21. PREPOSTO

21.1. Não se aplica para esta modalidade de licitação.

22. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

22.1. 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.

22.2. Manter, durante toda a execução do Contrato, compatibilidade com as obrigações e as condições de habilitação exigidas na licitação.

22.3. 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.

22.4. 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.

22.5. 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.

22.6. 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.

22.7. Prover todos os meios necessários à garantia da plena execução do fornecimento dos gêneros alimentícios, inclusive mediante a adoção das medidas necessárias para assegurar a continuidade das entregas em casos de greve, paralisação ou outros eventos que possam comprometer o cumprimento das obrigações assumidas**.**

22.8. 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.

22.9. 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.

22.10. 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 do fornecimento e transporte dos gêneros alimentícios, promovendo sua guarda, manutenção e substituição sempre que necessário.

22.10.1. Apresentar ao contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão a unidade escolar ou sala anexa para a fornecimento dos gêneros alimentícios, os quais devem estar uniformizados, devidamente identificados por meio de crachá e, se necessário, com Equipamentos de Proteção Individual – EPI’s.

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

22.10.3. 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.

22.11. 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.

22.12. Comunicar a fiscalização, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente ou fato superveniente que possa comprometer o fornecimento ou a entrega dos gêneros alimentícios, especialmente quando houver risco à integridade, qualidade ou segurança dos produtos.

22.13. 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.

22.14. Permitir que o contratante, em qualquer momento, audite e avalie o fornecimento dos gêneros alimentícios e os produtos entregues, verificando sua conformidade com as especificações, condições, quantidades e demais obrigações estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento contratual.

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

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

22.16.1. Encarregar-se por todas as obrigações trabalhistas que estão previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, bem como as obrigações sociais, previdenciárias, tributárias, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração.

22.16.2. 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.

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

22.16.4. 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.

22.16.5. 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.

22.16.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei n.º 14.133/2021.

22.16.7. 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.

22.16.8. 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.

22.17. 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.

22.18. 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.

22.19. Emitir Nota Fiscal referente aos gêneros alimentícios fornecidos, discriminando os produtos, quantidades, valores e demais informações pertinentes, por ocasião da entrega, em conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

22.20. Atender às demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei nº.14.133/2021, Decreto Estadual n° 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.

22.21. 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.

22.22. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão satisfazer às Especificações Técnicas definidas neste Termo de Referência, de acordo com Resolução CD/FNDE nº 04/2026, demais legislações vigentes correlatas e literatura de referência para regulamentação dos transportes dos alimentos.

22.23. 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.

22.24. Fornecer e entregar os gêneros alimentícios em conformidade com as especificações, quantidades, locais, prazos e demais condições estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento contratual, observando os padrões de qualidade e as exigências sanitárias aplicáveis.

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

22.26. 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.

22.27. 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.

22.28. 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.

22.29. O atraso injustificado ou o descumprimento dos prazos e das datas estabelecidos para a entrega dos gêneros alimentícios, conforme solicitação da unidade escolar, bem como a ausência de comunicação à Unidade Solicitante, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, sobre eventual ocorrência que possa comprometer o cumprimento da entrega, sujeitará a contratada às penalidades previstas no instrumento contratual e na legislação aplicável, inclusive multa, quando cabível, observado o devido processo administrativo.

22.30. Observar a conduta adequada para o manuseio e conservação dos produtos, nos termos previstos no art.40 da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, 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.

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

22.32. 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.

22.33. 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.

22.34. 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.

22.35. 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.
22.36. Respeitar o prazo de validade deste, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência entregando os produtos respeitando o prazo estabelecido no item 1.4, da especificação técnica de cada produto.

23. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

23.1. Designar servidores para atuar como Gestor, Fiscal e Suplente de Fiscal de Contrato, aos quais caberão a responsabilidade de acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do Contrato, conforme legislação vigente.

23.2. Emitir ordem de fornecimento (pedido) estabelecendo dia, hora, quantidade, local e demais

informações que achar pertinente para o bom cumprimento do objeto.

23.3. 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.

23.4. Disponibilizar local adequado para a realização do serviço.

23.5. 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.

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

23.6.1. 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.

23.7. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo contratado, desde que atinentes ao objeto da contratação.

23.8. Efetuar o pagamento ao contratado, do valor resultante do fornecimento dos produtos, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

23.9. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pelo contratado, quando couber.

23.10. Enviar à CAE/SEDUC, através das COADMS, processo da licitação devidamente homologado instruído no SIGADOC, para que as informações sejam inseridas no Sistema de Gestão da Secretaria de Estado de Educação, após, as unidades escolares deverão firmar o Contrato e encaminhar às COADMs, que deverá remetê-los via SIGADOC como “documento interno” para que sejam juntados ao processo de licitação que os geraram.

23.11. 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.

23.12. 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 04/2026, observando-se também as legislações pertinentes, literatura de referência e as especificações técnicas estipuladas neste Termo de Referência.

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

23.14. Caso julgue necessário, a CONTRATANTE poderá, por meio da equipe técnica de Nutricionistas da SEDUC/DRE, 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.

23.15. 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.

23.16. 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.

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

23.18. 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.

23.19. A reposição do alimento deverá ser realizada no mesmo local onde ele foi recolhido.

24. GARANTIA CONTRATUAL

24.1. Não se aplica ao objeto contratado.

25. SUBCONTRATAÇÃO

25.1. 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.

25.2. 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.

25.3. Perda de controle gerada pela complexidade dos processos.

26. MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS

26.1. 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.

27. SANÇÕES

27.1. 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.

27.2. 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.

27.3. 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.

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

27.4.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

27.4.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

33.4.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

27.4.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

27.4.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

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

27.4.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

27.4.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

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

27.5. O licitante ou a contratada que incorra em infrações contrário as obrigações previstas no Item 27.3 e seus subitens, apuradas em regular processo administrativo com garantia de contraditório e ampla defesa, sujeita-se às seguintes sanções:

27.5.1. Advertência;

27.5.2. Multa;

27.5.3. Impedimento de licitar e contratar;

27.5.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

27.6. 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.

27.7. 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:**

27.7.1. **Notificação do fornecedor** sobre a irregularidade;

27.7.2. **Apuração dos fatos** por meio de processo administrativo;

27.7.3. **Possibilidade de apresentação de defesa** pelo fornecedor;

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

27.8. 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:

27.8.1. Advertência;

27.8.2. Multa;

27.8.3. Impedimento de licitar e contratar;

27.8.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

27.9. 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.

27.10. Detalhamento Das Sanções:

27.11. A sanções serão aplicadas de acordo com a Lei 14.133/20 e Decreto Estadual 1.525/2021 e demais normativas pertinentes

27.12. **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.

27.13. **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 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.

27.14. **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, em decorrência do descumprimento das obrigações relativas ao fornecimento dos gêneros alimentícios;

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.

27.15. **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.

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

27.17. 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.

27.18. 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.

28. LEGISLAÇÃO APLICADA

28.1. Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

28.2. 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.

28.3. Lei Complementar nº 123/2006 – Normas ME e EPP.

28.4. Lei Estadual Complementar nº 605/2018 – ME, EPP e MEI.

28.5. Lei nº 12.690/2012 - Dispõe sobre a organização e o funcionamento das Cooperativas de Trabalho.

28.6. 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.

28.7. 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.

28.8. 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.

28.9. Resolução CD/FNDE nº 04/2026 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

28.10. Resolução Federal nº 20/2020 - Altera a Resolução CD/FNDE nº 04/2026, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

28.11. Lei Estadual nº 7.098, de 30 de dezembro de 1998 – Consolida normas referentes ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação – ICMS, no Estado de Mato Grosso, e suas alterações.

28.12. Instrução Normativa nº 1.234/2012 - Dispõe sobre a retenção de tributos nos pagamentos efetuados pelos Órgãos da Administração Pública

28.13. Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 01/2010 - Práticas de sustentabilidade ambiental. Lei 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais.

28.14. 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.

28.15. 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.

29. PÚBLICO ALVO

29.1. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos dos fornecedores contratados destinam-se ao atendimento dos alunos matriculados em todas as Unidades Escolares e salas anexas pertencentes a rede estadual de ensino do estado de Mato Grosso.

30. DO FORO

30.1. Fica eleito o foro da Justiça do município de Juruena 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.

Juína/MT, 03 de novembro de 2026.

Elaborado por:
Luana Silva Leão
Coordenadora
Coordenadoria de Alimentação Escolar

De Acordo:
Rafael Medeiros Cardoso
Superintendente
Superintendência de Gestão Regional/SGR

Hesloan Humberto Duarte Maia
Secretário Adjunto
Secretaria Adjunta de Gestão Regional/SAGR

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PROPOSTA DE PREÇOS

Licitação: nº __ Modalidade**:** PREGÃO PRESENCIAL SRP/ 202_
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: _____ (d**ias).**

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 CONJUNTAS

DECLARAÇÕES

À **CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE _____/MT.**

Ref.: Pregão Presencial Registro de Preços nº _____**/202_.**

(Nome da Empresa) _____, CNPJ N° _____, sediada na Rua _____, n° ___, bairro, _____, CEP _____ Município, por seu representante legal abaixo assinado, em cumprimento ao solicitado no Edital de PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº **XXX/202_**, 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. 7° 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 E ANO CALENDÁRIO

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. _____/**202_.**

(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 _____/**202_**, 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 ____/**202_**, 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 MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

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

CONTRATO Nº XX/202X/SEDUC/MT
ORIGEM: PREGÃO PRESENCIAL Nº 0XX/202_/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 202_**, 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/202_/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	Quant.	Und.	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. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, 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.

4.4.O procedimento de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, bem como as alterações formais e apostilamentos correlatos, ficarão dispensados do envio dos autos para análise prévia do Órgão de Assessoramento Jurídico, desde que atendidas integralmente as diretrizes e requisitos estabelecidos no Parecer Jurídico Referencial nº [INSERIR NÚMERO DO PARECER/ANO] do [Nome do Órgão Jurídico, ex: PGE/MT.

4.5. A instrução do processo de prorrogação da Ata de Registro de Preços ficará dispensada do envio dos autos para nova análise e parecer da Assessoria Jurídica / Procuradoria, desde que atendidos integralmente todos os pressupostos e requisitos constantes do PARECER JURÍDICO REFERENCIAL Nº [INSERIR NÚMERO DO PGE/ANO].

4.6. Para fins do disposto no subitem 13.6, o Órgão Gerenciador juntará ao processo o "Atesto de Conformidade com o Parecer Jurídico Referencial" (Anexo [X] deste Edital) acompanhado do comprovante de pesquisa de preços, certidões do fornecedor e minuta padronizada do Termo Aditivo, submetendo os autos diretamente à deliberação e assinatura da Autoridade Competente (Diretor/Ordenador de Despesas).

4.7. 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.

4.8. 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 de entrega dos gêneros alimentícios 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. 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**.**

6.2. 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.

6.3. No ato da entrega 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 e solicitar a emissão de uma outra NF, havendo necessidade o Contratado deverá apresentar Documento Auxiliar da NF-e (DANFE) ou Nota Fiscal.

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

6.5. 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.

6.6. 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.

6.7. 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.

6.8. 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, para efeito de posterior verificação detalhada da conformidade do material com a especificação contratual, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato, para providências.

6.9. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos ou reparados, conforme o caso, no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da possível aplicação das penalidades.

6.10. O prazo para substituir ou reparar os bens entregues inicialmente poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, por decisão da contratante, mediante requerimento justificado do Contratado.

6.11. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material.

6.12. O recebimento definitivo se materializa com a aposição de assinatura e carimbo, ou assinatura eletrônica, pelo responsável na Nota Fiscal ou em documento equivalente.

6.13. O responsável pelo recebimento definitivo deverá elaborar termo detalhado, no qual deverão constar os procedimentos adotados durante o recebimento provisório e definitivo.

6.14. O prazo para recebimento definitivo dos bens pela contratante poderá ser excepcionalmente prorrogado uma única vez, de forma expressa e justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

6.15. Não havendo o saneamento das irregularidades pelo contratado, deverá o fiscal do contrato:

6.15.1. Dar início ao procedimento de apuração de irregularidade contratual.

6.15.2. Havendo necessidade e utilidade na aquisição parcial, poderá o fiscal do contrato receber provisoriamente o objeto contratual executado parcialmente, devendo observar o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando a empresa para emissão de Nota Fiscal referente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de recebimento definitivo, liquidação e pagamento.

6.16. No período de tempo em que o Contratado estiver solucionando as inconsistências na execução do objeto ou na documentação apresentada o prazo para o recebimento definitivo dos bens pela contratante

fica suspenso.

6.17. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

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.

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 à contratada pelos serviços de entrega dos gêneros alimentícios já realizados 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 **(DD/MM/AAAA).**

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/CDCEs 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 das COADMs, processo da licitação devidamente homologado instruído no SIGADOC, para que as informações sejam inseridas no Sistema de Gestão da Secretaria de Estado de Educação, após, as unidades escolares deverão firmar o Contrato e encaminhar às COADMs, que deverá remetê-los via SIGADOC como "documento interno" para que sejam juntados ao processo de licitação que os geraram.

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

11.13. 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 04/2026, 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 de fornecimento e entrega de gêneros alimentícios, 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 n° 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. Fornecer e entregar os gêneros alimentícios em conformidade com as especificações Técnicas, 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 para a entrega dos Gêneros Alimentícios, 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 04/2026, 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 1.4, 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 – PROGRAMA DE INTEGRIDADE

14.1. Não se aplica ao objeto contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

15.1. 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**.**

15.2. 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.

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

15.4. 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 das obrigações relativas ao fornecimento dos gêneros alimentícios de forma trimestral.

15.5. 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.

15.6. CABERÁ AO GESTOR DO CONTRATO:

15.6.1. Indicar os fiscais de contrato e seus substitutos;

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

15.6.3. 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;

15.6.4. 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;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15.6.15. 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.

15.6.16. 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.

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

15.7. CABE AO FISCAL DO CONTRATO:

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

15.7.2. 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;

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

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

15.7.5. 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;

154.7.6. Apresentar, mensalmente, ou quando solicitado, relatório de acompanhamento de execução do

contrato;

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

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

15.7.9. Recusar o recebimento de produtos fora das especificações contratadas;

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

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

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

15.7.13. 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;

15.7.14. 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;

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – SANÇÕES

16.1. 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.

16.2. 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.

16.3. 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.

16.4. 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;

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. 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.

16.8.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.

16.9. 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.

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

16.11. 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.

16.12. 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 SÉTIMA – ALTERAÇÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

17.6. Os pedidos de revisão dos preços contratados serão respondidos no prazo máximo de 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 OITAVA – EXTINÇÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

18.6.3. Indenizações e multas.

18.7. 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).

18.8. 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 NONA – MODELOS DE GESTÃO DO CONTRATO

19.1. 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.

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DIREITO DE PETIÇÃO

20.1. 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 PRIMEIRA – DA FRAUDE E ANTICORRUPÇÃO

21.1. 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.

21.2. 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 SEGUNDA – NULIDADE DO CONTRATO

22.1. 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.

22.2. 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 TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO

23.1. 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 QUARTA – MEIOS ALTERNATIVOS DE PREVENÇÃO E RESOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS

24.1. 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 QUINTA VIGÉSIMA– FORO

25.1. Fica eleito o foro do **Município _____** 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.

Cuiabá/ MT, xx de xxxx de 202x.

CONTRATANTE:

Escola Estadual [...] - CDCE
CNPJ/MF nº **[...]**
Presidente do CDCE**[...]**

CONTRATADA:

Empresa [...]
CNPJ/MF sob nº [...]
REPRESENTANTE: **[...]**

TESTEMUNHAS:

NOME:_____
RG_____

NOME:_____
RG_____

ANEXO IX - MODELO DE TERMO ANTICORRUPÇÃO

TERMO ANTICORRUPÇÃO

A empresa [...], 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 XXX de 202_.

[...]
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 DO MUNICÍPIO DE _____ doravante denominado contratante, com sede em (...), inscrito no CNPJ sob n° (...), neste ato representado pelo(a) (...), portador do RG (...) e do CPF n° (...) RESOLVE REGISTRAR OS PREÇOS da(s) empresa(s) relacionada(s), quantidades estimadas e indicadas abaixo, de acordo com a classificação obtida em cada Item, 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.

EMPRESA:	
CNPJ:	
ENDEREÇO:	
REPRESENTANTE:	NOME: CPF: IDENTIDADE:
CONTATO:	

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 CD/FNDE nº 04/2026 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 2027 e 2028, atendendo ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme condições e especificações constantes nesta Ata de Registro de Preço.

Item	**Produto**	**Und**	**Qte**	**Fornecedor CNPJ**	**Marca**	**Valor Unt.**	**Valor Total**
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.

1. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR(ES) E PARTICIPANTE(S)

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

2.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item n.º	Descrição/Especificação	Quantidade	Órgãos Participantes

3.

EXPECTATIVA DE FORNECIMENTO

3.1. 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.

4. FORMA DE EXECUÇÃO

4.1. A empresa detentora do Registro deverá realizar a entrega dos bens para atender as necessidades dos Órgãos adesos conforme especificado no Edital e seus anexos, no Termo de Referência e na proposta de preços.

4.2. 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.

5. ADESÕES DOS ÓRGÃOS NÃO PARTICIPANTES – ADESÃO CARONA

5.1. 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:

5.1.1. A Ata ainda esteja vigente e não tenha esgotado o quantitativo registrado do item solicitado;

5.1.2. 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;

5.1.3. 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;

5.1.4. 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;

5.1.5. A possibilidade de adesão não altera o regime desta Ata de Registro de Preço;

5.1.6. 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;

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

5.1.8. O pedido de adesão carona seja instruído com os seguintes documentos:

5.1.8.1. Solicitação formal de utilização, com a indicação do(s) ben(s)e quantitativos demandados.

5.1.8.2. 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.

5.2. 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.

5.3. Cumpridas as exigências para a adesão carona, o gerenciador poderá emitir, mediante análise de conveniência e oportunidade, a respectiva autorização.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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.

6. GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. 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:

6.1.1. 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;

6.1.2. Arquivar a Ata de Registro de Preços em autos próprios e disponibilizá-la em meio eletrônico;

6.1.3. 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;

6.1.4. Conduzir procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;

6.1.5. Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

6.2. Todas as eventuais alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de Termo Aditivo à Ata de Registro de Preços.

7. VIGÊNCIA

7.1. 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.

8. EFICÁCIA

8.1. 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.

9. ALTERAÇÕES DA ATA E REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. 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.

9.4. 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.

9.5. 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.

9.6. 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.

9.7. 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.

9.8. 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.

10. REAJUSTE

10.1. Os preços inicialmente registrados são fixos e irreajustáveis pelo prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em (DD/MM/AAAA).

10.2. 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.

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

10.4. 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.

10.6. Não há preclusão automática ao direito de reajuste na prorrogação da ARP.

10.7. O órgão gerenciador pode negociar com o particular com o propósito de obter condições mais vantajosas ao Estado.

11. CANCELAMENTO OU SUSPENSÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

11.1. A empresa registrada terá o seu registro cancelado, na forma do art. 231 e 232 do Decreto 1.525/2022, nas seguintes situações:

11.1.1. Quando descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

11.1.2. Quando não for retirada a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

11.1.3. Quando os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado e a empresa se recusar a reduzi-los;

11.1.4. Quando a empresa for declarada inidônea ou impedida do direito de contratar e licitar com a Administração.

11.2. 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.

11.3. O cancelamento do Registro de Preços será comunicado mediante publicação no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso.

11.3.1. Havendo o cancelamento do preço registrado, permanecerá o compromisso da garantia da entrega do bem, anteriormente ao cancelamento.

11.4. 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.

11.5. O direito ao contraditório e ampla defesa antes do cancelamento do registro não impede a suspensão do registro até a decisão da autoridade competente.

12. DISPOSIÇÕES DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

12.1. 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.

12.2. 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.

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

12.4. 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.

12.5. 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.

13. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. A licitante vencedora que descumprir quaisquer das condições deste instrumento ficará sujeita às seguintes penalidades, assegurado o contraditório e a ampla defesa, portanto comete infração, passível de penalidades, o licitante que:

13.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.

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

13.1.3. 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.

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

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

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

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

13.1.7.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei.

13.1.7.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento.

13.1.7.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

13.2. 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.

13.3. 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.

13.4. 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.

13.5. 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.

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

13.7. 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.

13.8. 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 [.... (.....) dias úteis], a contar da comunicação oficial.

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

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

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

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

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

13.13. Quanto ao atraso para assinatura do contrato:

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

13.15. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos à Administração Pública decorrentes dessa conduta, a implantação/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.

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

13.17. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133/2021 ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica

serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

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

13.20. Demais disposições acerca das infrações e sanções estão dispostas na legislação aplicável, em especial Lei nº 14.1433/2021, Lei nº 12.846/2013, Decreto Estadual nº 1.525/2022, Decreto Estadual 522/2016 e Código Penal.

14. NULIDADE DA ATA

14.1. 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.

14.1.1. 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.

15. CASOS OMISSOS

15.1. As cláusulas desta Ata de Registro de Preços somam-se às obrigações das partes previstas no Edital do Pregão Presencial SRP nº ____/202__ e seus anexos, bem como aquelas previstas na minuta do contrato.

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

16. SOLUÇÃO DE CONFLITOS

16.1. 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 n° 1.525/2022 e na forma da Resolução do Colégio de Procuradores.

16.2. 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.

Local, data.

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

_____
PROMITENTE FORNECEDOR (es)

TESTEMUNHAS:

A)_____ B) _____

RG e CPF/MF n. RG e CPF/MF n.

ANEXO XI - RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

Unidade Escolar/ Salas Anexas	Endereço
EE Aline Maria Teixeira	Rua Ezequiel Ramin S/N -Bairro Vila Nova Juruena
EE Dom Aquino Correa	Rua 07 de Maio nº 42 Centro Juruena
EE Maria Da Gloria Vargas Ochoa	Rua Gumercindo Bernardi Centro Cotriguaçu
EE Sidney Cesar Fuhr	Assentamento PA Juruena CDR9 Comunidade Santa Luzia. Aproximadamente 30 Km de Cotriguaçu, Linha Gaúcha.

ANEXO XII – 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 XIII - RESULTADO DO PREGÃO PRESENCIAL

RESULTADO DO PREGÃO PRESENCIAL

RESULTADO DO PREGÃO PRESENCIAL SRP N.º____/202_. A CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE _____, torna público para conhecimento dos interessados o Resultado do Certame Licitatório do Pregão Presencial SRP de **n° __/202X**, 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 202_.

_____

Pregoeiro Oficial

ANEXO XIV - MODELO DE TERMO ADITIVO (ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO)

PROCESSO Nº XXX
CONTRATO n° XXX

TERMO ADITIVO Nº ___ AO CONTRATO Nº ___ FIRMADO ENTRE A ESCOLA _____ E A EMPRESA _____ SELEBRAM O PRESENTE TERMO DE SUPRESSÃO DE ACORDO COM AS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES SEGUINTES:

A Escola Estadual _____, Pessoa Jurídica de Direito Público, situada à Rua _____, nº _____, Bairro _____, no município de _ - MT, inscrita no CNPJ/MF nº. _____, por intermédio do Conselho Deliberativo da Comunidade Escolar, neste ato, representada pelo Senhor(a) _, portador do RG sob o n.º _____ e inscrito no CPF/MF sob o n.º _____, doravante, denominados CONTRATANTES, e de outro lado, a EMPRESA _____., inscrita no CNPJ/MF sob o nº. _____, com sede social na Rua _____, nº __, bairro _____, representada pelo Senhor _____, brasileiro, portador da Cédula de Identidade RG nº. SSP/__, inscrito no CPF/MF sob o nº.____, neste ato denominada, CONTRATADA, em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021 c/c Decreto Estadual nº 15.525/2022, resolvem celebrar o presente Termo Aditivo, decorrente do Contrato nº ___/___/___ oriundo do Pregão nº ...../20...., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

FUNDAMENTOS DO ADITIVO

O presente termo aditivo decorre de autorização do Secretário de (...) ou Presidente do (...), tendo como base (...), com fundamento legal no (...).

CLÁUSULA PRIMEIRA– DO OBJETO

1.1. O presente termo aditivo tem como objeto a supressão de (...)% (XXX) do valor inicial do contrato, com fundamento no art. 124, inciso II, “a” e/ou “b” da Lei 14.133/2021 e na Cláusula (...), referente aos quantitativos e valores descritos na tabela abaixo, conforme indicado no parecer técnico (...).

ITEM						
ITEM(NS)	ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	QUANT. DO ACRÉSCIMO (%)	QTD TOTAL APÓS ADITIVO
VALOR TOTAL DO ACRÉSCIMO (REPERCUSSÃO FINANCEIRA)					R$ XXX	

CLÁUSULA SEGUNDA – ALTERAÇÃO DO VALOR DO CONTRATO

2.1. Após a implementação dos acréscimos previsto (s) na Cláusula Primeira do presente Termo Aditivo, o valor mensal do CONTRATO passará a ser de R$ (...) e valor total anual de R$ (...), conforme descrito na tabela abaixo:

OBJETO	VALOR TOTAL DO CONTRATO ANTES DO ADITIVO	VALOR TOTAL DO ADITIVO	VALOR TOTAL DO CONTRATO APÓS O ADITIVO
	R$	R$	R$

CLÁUSULA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. Os recursos necessários ao atendimento das despesas decorrentes do presente Termo Aditivo correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

Unidade Orçamentária	U.G	Ação	Fonte	Natureza de Despesa

3.2. No presente exercício, será emitido- (s) empenho (s) prévio (s) para atendimento das despesas previstas neste Termo Aditivo.

CLÁUSULA QUARTA – ATUALIZAÇÃO DA GARANTIA

4.1 Não se aplica ao objeto.

CLÁUSULA QUINTA – RATIFICAÇÃO

5.1. Permanecem em vigor as demais cláusulas do CONTRATO, que não foram pelo presente Termo Aditivo expressamente alteradas.

CLÁUSULA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO

6.1. O presente Termo Aditivo terá o seu extrato publicado no Portal Nacional de Contratações, como condição de sua eficácia, nos termos do parágrafo único do art. 94 da Lei nº 14.133/2021 e conforme os art. 296 e 297 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

E, para firmeza e como prova de assim haverem entre si, ajustado e contratado, foi lavrado o presente instrumento, de igual teor e forma, o qual depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes contratantes.

....., ... de..... de 202 ___.

_____

Responsável legal da CONTRATANTE

_____

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:
1) _____
NOME:
CPF:
2) _____
NOME:
CPF: