TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação a aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal de ensino, conforme condições, quantidades e especificações constantes neste Termo de Referência e no quadro de itens, sendo a mesma realizada ponto a ponto.

2. FUNDAMENTAÇÃO/JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1 A presente contratação fundamenta-se na necessidade de assegurar a oferta regular, contínua e adequada de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, garantindo o atendimento das diretrizes nutricionais, sanitárias e operacionais estabelecidas para o fornecimento de refeições no âmbito das unidades escolares.

2.2 A contratação está amparada na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, bem como nas demais normas aplicáveis às contratações públicas, e se justifica pela essencialidade do fornecimento dos alimentos para a manutenção das atividades educacionais, promoção da segurança alimentar e nutricional e cumprimento das políticas públicas voltadas à alimentação escolar.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A solução adotada consiste na aquisição parcelada de gêneros alimentícios, contemplando produtos de origem vegetal, animal, industrializados e minimamente processados, destinados à composição dos cardápios da alimentação escolar.

3.2. A contratação por meio de procedimento licitatório mostra-se a alternativa mais adequada, considerando a padronização dos itens, a previsibilidade da demanda, a necessidade de controle de qualidade dos produtos fornecidos e a obrigatoriedade de observância dos princípios da economicidade, isonomia, eficiência e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

3.3. A compra é essencial para o regular funcionamento das unidades escolares, visto que a interrupção no fornecimento de gêneros alimentícios compromete diretamente a execução do Programa de Alimentação Escolar e o atendimento aos estudantes.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

3.4. A forma de contratação adotada será por lote, primando uma entrega mais eficiente, dinâmica e ágil.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO / FORMA DE EXECUÇÃO

4.1. Os produtos deverão atender rigorosamente às especificações técnicas constantes no quadro de itens deste Termo de Referência, bem como às normas sanitárias, de rotulagem, transporte e armazenamento vigentes. Quanto ao transporte deverão atender as exigências dispostas no art. 170 e 171 do Decreto Estadual nº 31.455/87, e os fornecedores de mercadorias perecíveis no art. 170, 171 e 174 do Decreto Estadual nº 31.455/87. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

4.2. O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme cronograma e necessidades informadas pela Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de ordem de compra.

4.3. Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais de fábrica, íntegras, lacradas, identificadas, dentro do prazo de validade exigido na LEI 15.226 DE 2025 - Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade, dispensados dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações - e em condições adequadas de higiene, conservação e transporte.

4.4. Os hortifrútis fornecidos deverão atender ao disposto na Instrução Normativa Conjunta ANVISA/SDA nº 2, de 07 de fevereiro de 2018, que estabelece os requisitos para a rastreabilidade de produtos vegetais frescos destinados ao consumo humano, devendo o fornecedor manter sistema de identificação de origem e de registros da cadeia de comercialização, apresentando-os sempre que solicitados pela Administração ou pelos órgãos de fiscalização.

4.5. Os produtos de origem animal deverão possuir registro no serviço de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM), conforme indicado na descrição de cada item.

4.6. O transporte deverá ser realizado em veículos apropriados, higienizados e, quando necessário, refrigerados ou isotérmicos, de forma a garantir a manutenção da qualidade e da segurança dos alimentos.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

4.7. No ato da entrega, os produtos serão submetidos à conferência quantitativa e qualitativa, podendo ser recusados total ou parcialmente caso não atendam às especificações deste Termo de Referência.

4.8. A contratada será responsável pela substituição imediata dos produtos recusados, sem ônus adicional para a Administração.

4.9. A entrega dos itens deverá ocorrer em três dias corridos após a emissão de ordem de compra e comunicação via e-mail, ou conforme cronograma repassado.

4.10. Não estando os produtos entregues em consonância com o contratado e em caso de falta (sem prévia comunicação), a substituição dos mesmos deverá ocorrer no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da notificação via e-mail e devidamente autorizadas pela equipe de nutrição da Secretaria de Educação. Caso o problema não seja sanado no período de 24h, será instaurado procedimento administrativo para apuração de infração contratual.

4.11. No que diz respeito a falta de itens nos espaços escolares por situações diversas, a contratada será comunicada do fato e terá o prazo de 2 (duas) horas para realizar a entrega considerada emergencial.

4.12. No que se refere a alimentos adquiridos por unidade, serão conferidos também quanto ao atendimento ao peso total mínimo de acordo com o descritivo. Caso as unidades tenham peso inferior ao descritivo o contratante poderá, ou não aceitar o produto. O fornecedor que não possuir o produto no peso mínimo definido deverá enviar unidades a mais para atingir o peso total mínimo. Se não atingir essa quantidade (em kg) e a contratante decidir por aceitar o produto, esta exigirá desconto proporcional ao peso por quilo na nota fiscal. Ex: 10 unidades de brócolis, devem ter pesagem total de no mínimo 5kg. Se foi entregue apenas 4,3kg, e a contratante optar por receber o produto o fornecedor deverá realizar o desconto proporcional em nota fiscal (da quantidade em kg faltante).

4.13. Os entregadores devem identificar-se no momento da entrega, devem estar com uniforme/identificação da empresa prestadora de serviço, apresentar condições higiênico sanitárias adequadas ao transporte de alimentos. Não é permitido a circulação de nenhum funcionário externo nas dependências do dos espaços além do perímetro de recebimento, tampouco a circulação de acompanhantes, familiares ou qualquer indivíduo que não faça parte da companhia fornecedora.

4.14. As entregas deverão ocorrer os locais conforme quadro a abaixo:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1dd486

ESCOLAS	ENDEREÇO
1 - E.B.M. Arapongas	Rua Augusto Maass, 3300 - Bairro Arapongas
2 - Colégio Municipal De Indaial	Rua 30 De Abril, 150 - Bairro Carijós
3 - E.B.M. Encano Baixo Rudolfo Alfarth	Rua Arnold Alfarth, 770 Loteamento Real - Encano Baixo
4 - E.B.M. Encano Central	Rua Reinhold Schroeder, 8220 - Bairro Encano Central
5 - E.B.M. Juvenal Carvalho	Rua Dr. Blumenau, 1929 - Bairro Do Sol
6 - E.B.M. Leopoldo Simão	Avenida Brasil, 2240 - Bairro Rio Morto
7 - E.B. Mulde Baixa	Rua Uberaba, 2.707 - Bairro Mulde
8 - E.B.M. Profª Ana Lúcia Hiendlmayer	Rua Luigi Panini, 320 - Bairro Estrada Das Areias
9 - E.B.M. Profª Anna Alves Dias	Rua Toledo, 335 - Bairro Encano Do Norte
10 - E.B.M. Profª Maria Da Graça Dos Santos Salai	Rua Paramaribo, 160 - Bairro Tapajós
11 - E.B.M. Profª Maria Helena Trentini Machado	Rua Werner Schlei, 50 - Bairro Warnow
12 - E.B.M. Profº Mário Bonessi	Rua Uberlândia, 193 - Bairro Benedito
13 - E.B.M. Tancredo De Almeida Neves	Rua Maria Conceição Saut, 80 - Bairro Dos Estados
14 - E.B. Profª Úrsula Kroeger	Rua Sant'ana, 600 - Bairro João Paulo Ii
15 - E.M. Bombeiro Cívico – Helga Ittner	BR 470 – 1040 – KM 71 – CEP 89080-000
UNIDADES	**ENDEREÇO**
1 - UEI Aquarela	Rua Uruguaiana, 100 - Bairro Encano Do Norte
2 - UEI Arapongas	Rua Augusto Maass, 565 - Bairro Arapongas
3 - UEI Augusto Moser	Av. Brasil, 4285 - Bairro Rio Morto
4 - UEI Bairro Dos Estados - Teresa Luiza Lucini Tridapalli	Rua Marechal Floriano Peixoto, 1590 - Bairro Dos Estados
5 - UEI Bairro Encano Baixo – Martha Elisabeth Mantau	Rua Arnold Alfarth, 150 Bairro: Encano Baixo
6 - UEI Bairro Encano Do Norte	Rua Toledo, S/N - Bairro Encano Do Norte
7 - UEI Bairro Encano Do Norte – Elsa Schreiber	Rua Bertolina May Kechele, 701 - Mulde
8 - UEI Bairro João Paulo Ii – José Lino Kuhnen	Rua Santa Paulina, 65 - Bairro João Paulo Ii
9 - UEI Bairro Tapajós – Profª Áurea Bonatti Merini	Rua Miracema Do Norte, 20 - Bairro Tapajós
10 - UEI Brilho Do Sol	Rua Gustavo Gollnick, 376 - Bairro Do Sol
11 - UEI Carijós	Rua 11 De Junho - Bairro Carijós
12 - UEI Centro – Professora Loreni Graziela Bittelbrunn	Rua São Francisco, 121 - Bairro Centro
13 - UEI Curumim	Rua Juiz De Fora, 212 - Bairro Benedito
14 - UEI Dilma Terezinha Harbs	Rua Porto Alegre, 180 - Bairro Tapajós
15 - UEI Ermínio Lanznaster	Rua Timbó, 158 - Bairro Rio Morto

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

16 - UEI Espaço De Crescer	Rua Maceió, 41 - Bairro Tapajós
17 - UEI Gato De Botas	Rua 12 De Maio, 99 - Bairro Carijós
18 - UEI Hilário Buzzarello	Rua Montevidéu, 345 - Bairro Tapajós
19 - UEI Pinguinho De Gente	Rua 30 De Abril, 108 - Bairro Carijós
20 - UEI Polaquia	Rua Adolfo Molinari, 2.825 - Bairro Polaquia
21 - UEI Recriar	Rua Dr. Blumenau, 3999 - Bairro Encano Baixo
22 - UEI São Judas Tadeu	Rua Expedicionário Anníbale Bogo, 150 - Bairro Estrada Das Areias
23 - UEI Vô Alfredo	Rua Santa Luzia, 1901 - Bairro Estradinha
24 - UEI Warnow - Alfredo Stahnke	Avenida Arnoldo Ebert, 245 - Bairro Warnow
25 - UEI Profª Jaqueline Aparecida Trapasolli Guimarães	Rua Castelo Branco, 211 Bairro Centro
26 - UEI Prof. Isaias José Nazari	Rua Pm José Ricardo Hersing, N 234 - Bairro Warnow
27 – UEI Prof. Fabrícía Dos Santos Eskelsen	Bairro Benedito, Indaial
28 – UEI Pequeno Príncipe – Bruno Henrique Fontana	(Em processo de locação)

4.15. Para as entregas deverá ser respeitado o horário de funcionamento dos espaços escolares, que compreende entre 7h30 às 11h00 e 13h às 16h30.

4.16. As entregas de hortifrutis deverão ocorrer semanalmente nos espaços. De itens secos, ocorrerá a cada 15 dias. Podendo este cronograma sofrer alterações, havendo a necessidade, com comunicação prévia a contratada.

4.17. A qualquer tempo poderão ser acrescidos espaços escolares para atendimento, tendo em vista a possível ampliação da rede.

4.1.1. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR DE HABILITAÇÃO – QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL

• 4.1.1.1 Declaração de que possui ou possuirá, em até 60 dias após a assinatura da ata, centro logístico na região que compreende os municípios conveniados à AMVE (Associação dos Municípios do Vale Europeu).

Considerando que o fornecimento envolve gêneros perecíveis e não perecíveis, com necessidade de armazenamento temporário, fracionamento de cargas, separação por unidades escolares e pronta resposta a eventuais ocorrências de substituição, ajustes de quantidades ou correções de entrega, que

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

precisam ser realizadas em caráter de urgência, mostra-se tecnicamente indispensável que a contratada possua centro logístico instalado na região da AMVE.

A exigência visa garantir:

I – redução do tempo de resposta para reposições emergenciais;

II – maior segurança na cadeia de conservação dos alimentos;

III – viabilidade do cumprimento dos prazos contratuais de entrega e de substituição;
IV – mitigação de riscos de desabastecimento das unidades escolares; e

V – maior eficiência na gestão da distribuição ponto a ponto.

Ressalta-se que tal exigência não se confunde com restrição territorial indevida à competitividade, uma vez que não impede a participação de empresas sediadas em outros municípios.

A medida guarda estrita relação com a natureza do objeto, com os riscos envolvidos na execução e com a necessidade de assegurar a regularidade e a continuidade do serviço público essencial de alimentação escolar, estando em consonância com a Lei nº 14.133/2021 e com os princípios da eficiência, do interesse público e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

• **Entregas dos itens do lote 1 (hortifrutigranjeiros):** O transporte dos hortifrutigranjeiros deverá ser realizado em veículo adequado ao transporte de alimentos, em perfeitas condições de higiene, conservação e funcionamento, de modo a preservar a qualidade, a integridade e a segurança sanitária dos produtos até o local de entrega.

Os produtos deverão ser transportados em compartimento de carga:

• limpo, organizado e protegido contra poeira, insetos, pragas, chuva e quaisquer outras fontes de contaminação;
• dotado de superfícies internas íntegras, resistentes e de fácil higienização;
• livre de materiais estranhos e sem transporte concomitante de produtos químicos, saneantes, combustíveis ou quaisquer itens que possam causar contaminação.

Os hortifrutigranjeiros deverão ser acondicionados:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

• em caixas, engradados ou embalagens próprias para alimentos, limpas, íntegras e em bom estado de conservação;

• de forma a evitar amassamentos, quedas, esmagamentos, perfurações ou danos mecânicos;

• sem contato direto com o piso do veículo, observando organização e empilhamento adequados.

Os produtos deverão ser entregues:

• íntegros, firmes, limpos, livres de sujidades, terra excessiva, insetos, larvas, materiais estranhos ou sinais de deterioração;

• sem partes amolecidas, podridões, mofos, fermentações ou odores estranhos;

• com grau de maturação compatível com o consumo e com a utilização prevista na alimentação escolar.

Não é exigido, como regra geral, o uso de veículo refrigerado para o transporte de hortifrutigranjeiros in natura, desde que os produtos sejam transportados em condições que preservem suas características de qualidade e segurança sanitária. Porém, neste lote há itens que devem ser entregues congelados, desta forma, necessitando ser transportados de modo que mantenham sua temperatura até o fim das entregas.

Todavia, quando se tratar de hortifrutigranjeiros minimamente processados, higienizados, fracionados, descascados ou embalados, deverá ser assegurado o transporte sob temperatura controlada, de modo a manter a cadeia de frio e as condições de conservação indicadas pelo fabricante.

A empresa contratada deverá adotar procedimentos de boas práticas de transporte, incluindo a capacitação dos motoristas e auxiliares quanto ao manuseio adequado dos produtos durante as operações de carga e descarga.

Serão recusados no ato do recebimento os produtos que apresentarem:

• embalagens ou recipientes sujos, danificados ou inadequados;

• sinais de contaminação, deterioração, umidade excessiva, podridão, mofo ou fermentação;

• qualquer condição que comprometa a qualidade, a integridade ou a segurança dos alimentos destinados à alimentação escolar.

• **Entregas dos itens do lote 2, 3, e 4 (não perecíveis, panificação e fórmulas infantis)**: o transporte destes gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículo adequado ao transporte de

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

alimentos, em perfeitas condições de higiene, conservação e funcionamento, de modo a preservar a qualidade, a integridade e a segurança sanitária dos produtos até o local de entrega.

O compartimento de carga deverá ser:

- fechado, limpo, organizado e protegido contra poeira, insetos, pragas, chuva e outras fontes de contaminação;
- dotado de superfícies internas lisas, impermeáveis, resistentes e de fácil higienização;
- utilizado de forma a impedir o transporte conjunto com produtos de limpeza, saneantes, combustíveis, químicos ou quaisquer outros materiais que possam causar contaminação.

Os produtos deverão ser acondicionados de forma a:

- evitar amassamentos, deformações, rupturas de embalagens e contaminação;
- impedir o contato direto das embalagens com o piso e as paredes do veículo;
- preservar a integridade física e sanitária durante carga, transporte e descarga.

A empresa contratada deverá adotar procedimentos de boas práticas de transporte, incluindo a capacitação dos motoristas e auxiliares quanto à manipulação adequada dos alimentos.

a) Itens de panificação – lote 3 (panificação)

Os produtos de panificação deverão ser transportados:

- em embalagens próprias para alimentos, íntegras, fechadas e protegidas contra umidade, poeira e agentes contaminantes;
- em condições que evitem exposição ao calor excessivo, à umidade e à contaminação cruzada;
- em prazo compatível com a natureza do produto, de forma a garantir a entrega de pães, cucas e bolos com características sensoriais preservadas e dentro do prazo de validade.

Não é exigido veículo refrigerado para o transporte de pães, bolos e cucas, desde que se trate de produtos de panificação comuns, sem recheios ou coberturas que exijam controle especial de temperatura.

b) Itens secos e fórmulas lotes 2 e 4 Secos e formulas

Os itens secos deverão ser transportados:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

- em suas embalagens originais de fábrica, íntegras, lacradas e devidamente identificadas;
- protegidos contra umidade, calor excessivo, poeira, insetos, roedores e quaisquer outras fontes de contaminação;
- organizados de forma a evitar empilhamento inadequado, rasgos, perfurações ou esmagamento das embalagens.

O transporte deverá assegurar que os produtos permaneçam secos, limpos e em perfeitas condições de armazenamento até o momento da entrega.

- **Os itens do lote 5 (derivados):** O transporte dos produtos lácteos e seus derivados deverá ser realizado em veículo refrigerado, adequado ao transporte de alimentos, em perfeitas condições de higiene, conservação e funcionamento, de modo a garantir a manutenção da qualidade, da integridade e da segurança sanitária dos produtos até o local de entrega.

Os produtos deverão ser transportados em compartimento de carga:

- fechado, limpo, organizado e protegido contra poeira, pragas, insetos, chuva e quaisquer outras fontes de contaminação;
- dotado de superfícies internas lisas, impermeáveis, íntegras, resistentes e de fácil higienização;
- sem transporte concomitante de produtos químicos, saneantes, combustíveis ou quaisquer materiais que possam causar contaminação.

O veículo deverá possuir sistema de refrigeração em pleno funcionamento, compatível com o transporte de alimentos perecíveis, de forma a garantir a manutenção da cadeia do frio durante todas as etapas de carga, transporte e descarga.

Os produtos deverão ser mantidos sob temperatura controlada, conforme orientação do fabricante e da rotulagem, não sendo admitido transporte em condições que provoquem elevação de temperatura, descongelamento, aquecimento indevido ou exposição prolongada ao ambiente.

As embalagens deverão:

- estar íntegras, limpas, sem estufamento, vazamentos, amassamentos ou violação;
- ser acondicionadas de modo a evitar quedas, esmagamentos e danos físicos durante o transporte;
- não ter contato direto com o piso do compartimento de carga.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

A empresa contratada deverá adotar procedimentos de boas práticas de transporte, incluindo:

- controle operacional da refrigeração dos veículos;
- rotinas de higienização dos compartimentos de carga;
- orientação e capacitação dos motoristas e auxiliares quanto à correta manipulação de alimentos perecíveis.

Condições de recebimento

Serão recusados no ato da entrega os produtos lácteos e derivados que apresentarem:

- temperatura inadequada para o tipo de produto;
- sinais de interrupção da cadeia do frio;
- embalagens violadas, estufadas, sujas, danificadas ou com vazamentos;
- alterações de odor, cor, textura ou qualquer indício de deterioração;
- rotulagem em desacordo com a legislação vigente.

Observação técnica: considerando a natureza altamente perecível do leite e de seus derivados, é obrigatória a utilização de transporte refrigerado, com controle de temperatura, para preservação da qualidade e da segurança dos alimentos destinados à alimentação escolar.

5. DOS ITENS, QUANTITATIVOS E VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL

5.1. Os itens, unidades de medida e quantitativos a serem contratados encontram-se descritos no quadro de itens que integra este Termo de Referência.

5.2. Os valores unitários e totais máximos aceitáveis serão definidos a partir de pesquisa de preços realizada pela Secretaria de Educação, conforme os critérios previstos na legislação vigente.

5.3. A contratação ocorrerá em lotes, com preços unitários para fins de controle e faturamento, observando-se o interesse público, a vantajosidade e a viabilidade técnica e operacional.

LOTE 1 – HORTIFRUTIGRANJEIRO

1	Acelga: Acelga/couve-chinesa, in natura, de 1ª qualidade. Fresca, devendo ser bem	**uni**	**2.500**	**R$4,70**	**R$11.750,00**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

	desenvolvidas, firmes e compactas. Tamanho e coloração uniforme, sem umidade externa anormal. Isenta de materiais terrosos e parasitas. Com peso entre 1 kg e 1,5 kg a unidade. Preço por unidade.				
2	Agrião: Agrião in natura, de 1ª qualidade, fresco, com coloração verde escura e talo firme e íntegro. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Isento de materiais terrosos, sujidades e parasitas. Pesando 200g o maço. Preço por maço.	**maço**	**1.500**	**R$ 4,28**	**R$ 6.420,00**
3	Cebolinha: Tempero fresco cebolinha verde, de 1ª qualidade, folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração verde escura uniforme, turgescente, intacta, firme e bem desenvolvida, isenta de materiais terrosos e pragas. Maço de 100g. Preço por maço.	**maço**	**4000**	**R$ 3,46**	**R$ 13.840,00**
4	Salsinha: Tempero fresco salsinha folhas inteiras, de 1ª qualidade, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração verde escura uniforme, turgescente, intacta, firme e bem desenvolvida, isenta de materiais terrosos e pragas. Maço de 100g. Preço por maço.	**maço**	**3000**	**R$ 3,52**	**R$ 10.560,00**
Total					**R$42.570,00**

LOTE 2 – NÃO PERECÍVEIS

1	Açafrão em pó - açafrão em pó puro de cor alaranjada, sem adição de outras	**pct**	**150**	**R$21,46**	**R$3.219,00**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

	substâncias. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem plástica resistente e atóxica. Não pode conter sujidades e impurezas. Rótulo deve apresentar informações nutricionais, procedência, lote, prazo de validade conforme ANVISA. Entrega com no mínimo 75% do prazo de validade. Pacote 500 gr				
2	Arroz parboilizado tipo I, sub-grupo parboilizado polido, tipo 1 classe longo fino, de procedência nacional e safra corrente. O produto não deve apresentar grãos disformes, pedras, cascas, carunchos e demais sujidades. Embalagens de polietileno e atóxicas. Rótulo deve apresentar informações nutricionais, procedência, lote e prazo de validade. Entrega com no mínimo 75% do prazo de validade. SEM GLÚTEN E TRAÇOS DE SOJA. Pacotes de 5kg.	**pct**	**8000**	**R$16,66**	**R$133.280,00**
3	Aveia em flocos, sem glúten. Embalagem em sacos de polietileno atóxico transparente, ou caixa de papelão com protetor interno. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Rótulo deve apresentar informações nutricionais, procedência, lote, prazo de validade de acordo com a legislação vigente. Entrega com no mínimo 75% do prazo de validade. Pacote 1 kg.	**Quilo**	**1018**	**R$ 18,29**	**R$18.619,22**
4	Bebida vegetal a base de soja - Bebida vegetal, sem proteína do leite, sem lactose a base de soja. 100% vegetal, sem adição de açúcares, sem aditivos, sem lactose, sem proteína do leite e sem glúten. Rótulo deve	**litro**	**600**	**R$9,29**	**R$5.574,00**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

	apresentar informações nutricionais, procedência, lote, prazo de validade de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem Tetra Pak de 1 litro.				
5	Cacau em pó: cacau em pó, solúvel, sem açúcar, 100% cacau. SEM GLÚTEN E TRAÇOS DE SOJA. Deve conter acima de 4g de fibra na porção de 20g. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Rótulo deve apresentar informações nutricionais, procedência, lote, prazo de validade de acordo com a legislação vigente. Entrega com no mínimo 75% do prazo de validade. Unidade de 1 kg.	**Quilo**	**550**	**R$121,48**	**R$66.814,00**
6	Cacau em pó 50% cacau: produto contendo cacau em pó, açúcar, vitaminas e minerais. Primeiro item da lista de ingrediente deve ser cacau. Sem corante e aromatizante. SEM GLÚTEN E TRAÇOS DE SOJA. Embalagem primária de polietileno atóxico. Apresentar laudo técnico e registro do produto. Prazo de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Unidade de 1 kg.	**uni**	**1500**	**R$59,09**	**R$88.635,00**
7	Colorífico em pó: colorífico em pó. Puro, livre de sujidades e contaminantes. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 500g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no	**uni**	**400**	**R$35,90**	**R$14.360,00**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

	ministério da agricultura. Entrega com no mínimo 75% do prazo de validade. Unidade de 1 kg.				
8	Farinha de aveia: Deve ser pura, sem adição de outro ingrediente. Embalagem de polietileno transparente, atóxico, com 1kg a unidade. Validade para consumo: 10 meses a partir da data de entrega.	**uni**	**1400**	**R$12,45**	**R$17.430,00**
9	Farinha de mandioca - farinha de mandioca grupo seca, sub-grupo extra fina, classe branca, tipo I, **não torrada**. Pacote de polietileno atóxico e transparente. Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. Rótulo deve apresentar informações nutricionais, procedência, lote e prazo de validade. Entrega com no mínimo 75% do prazo de validade. Pacotes de 1kg.	**uni**	**1500**	**R$6,86**	**R$10.290,00**
10	Fermento químico em pó: Fermento químico em pó, aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprio. Não deve se apresentar empedrado. Sem a presença de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer substância prejudicial à saúde humana. Rótulo deve apresentar informações nutricionais, procedência, lote e prazo de validade conforme a legislação vigente. Embalagem resistente, atóxica, com tampa e lacre de proteção. Entrega com no mínimo 75% do prazo de validade. Unidade com 200g.	**uni**	**3000**	**R$9,93**	**R$29.790,00**
11	Doce de fruta ou geleia de fruta 100% fruta sem adição de açúcar e sem aditivos	**unid**	**500**	**R$87,50**	**R$43.750,00**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

	químicos – sabores diversos fruta ou geleia de fruta tendo como primeiro ingrediente a fruta. Não podendo conter açúcar refinado, melado de cana, açúcar mascavo, mel, estévia, adoçantes artificiais, aditivos artificiais, acidulantes, estabilizantes ou conservadore químico – sabores: morango e/ou amora e/ou frutas vermelhas e/ou mirtilo e/ou banana. Podendo conter tâmaras. Pote de 1kg.				
12	Macarrão tipo aletria: macarrão tipo aletria contendo farinha de trigo especial, água, não deverá apresentar corantes artificiais e fragilidade à pressão dos dedos ou empapamento após cocção. Não deverá apresentar bolor/manchas ou insetos. Embalagem em sacos de polietileno atóxico. Rótulo deve apresentar informações nutricionais, procedência, lote e prazo de validade. Entrega com no mínimo 75% do prazo de validade. Unidades de 500g	**pct**	**1.000**	**R$7,42**	**R$7.420,00**
13	Macarrão tipo parafuso, contendo sêmola. Não deverá apresentar bolor/manchas ou insetos. Embalagem em sacos de polietileno atóxico. Rótulo deve apresentar informações nutricionais, procedência, lote e prazo de validade. Entrega com no mínimo 75% do prazo de validade. Unidades de 500g.	**pct**	**2.000**	**R$4,49**	**R$8.980,00**
14	Mel - Mel de abelha melífera, isento de substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não poderá apresentar espuma superficial. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores	**uni**	**200**	**R$28,29**	**R$5.658,00**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

	e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor levemente amarelada a castanho escura, sabor e odor característico do produto. Embalagem primária plástica resistente e atóxica. Rótulo deve apresentar informações nutricionais, procedência, lote e prazo de validade. Deverá apresentar selo de inspeção SIF, SIE ou SIM. Entrega com no mínimo 75% do prazo de validade. Unidade de 500g.				
15	Páprica defumada: Páprica defumada condimento, matéria prima páprica doce defumada, aspecto físico pó. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Deve conter dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem hermeticamente vedada. Entrega com no mínimo 75% do prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	**uni**	**3000**	**R$5,96**	**R$17.880,00**
16	Polvilho doce: Polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca. Embalagem de polietileno transparente fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Rótulo deve apresentar informações nutricionais, procedência, lote e prazo de validade. Entrega com no mínimo 75% do prazo de validade. Unidade de 1Kg.	**kg**	**800**	**R$16,72**	**R$13.376,00**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

17	Suco Integral de Uva: suco de uva puro, embalado em garrafa de vidro escura, sem adição de água, nem adição de açúcar, não alcoólico e não fermentado, 100% natural. Deve suportar armazenamento em temperatura ambiente enquanto fechado. Diluição mínima de 1:5. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. Unidade com 1,5 litros.	**litro**	**4000**	**R$20,29**	**R$81.160,00**
18	Uva passa preta sem semente: Uva passa preta, sem semente, desidratada. Embalagens de 150g em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto. Entrega com no mínimo 75% do prazo de validade. Unidade de 200g.	**uni**	**880**	**R$10,96**	**R$9.644,80**
19	Vinagre de álcool: 100% natural, sem álcool e sem conservantes. Isento de corantes artificiais, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Registro no Ministério da Agricultura. Unidade de 900ml.	**uni**	**3000**	**R$2,54**	**R$7.620,00**
20	Orégano em folhas secas: obtido de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo entre 100 gramas, com rotulagem adequada ao produto.	**uni**	**1000**	**R$7,90**	**R$7.900,00**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

21	Louro em folhas verdes: louro em folhas verdes, obtido de espécimes vegetais genuínos; de coloração verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Pacote de 100g	**pacote**	**5000**	**R$38,50**	**R$190.250,00**
Total					**R$781.650,02**

LOTE 3 – PANIFICAÇÃO

1	Bolo seco sem recheio e sem cobertura - Sabores diversos, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal, ovos, açúcar, sal e fermento. Deve ser isento de gordura trans (margarina, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, óleo vegetal hidrogenado, gordura vegetal parcialmente hidrogenada). Embalado em bandeja com plástico atóxico, com etiqueta de informação nutricional de acordo com a ANVISA. Validade 5 dias. A entrega será ponto a ponto. Peso unitário mínimo de 1kg. Preço por unidade.	**uni**	**10.000**	**R$37,90**	**R$379.000,00**
2	Pão artesanal / caseiro assado ou fatiado: feito à base de aipim, batata doce, centeio, aveia, farinha de trigo ou farinha de trigo integral de boa qualidade. Peso unitário de 500g. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e com crescimento desconforme. Acondicionados em embalagens plásticas, transparentes, de polietileno atóxico. Prazo de validade de no mínimo 5 dias, a contar da data de entrega. Conter no rótulo possível armazenar sob refrigeração ou congelar *Esse	**uni**	**15.000**	**R$9,02**	**R$135.300,00**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

	item deve ser entregue ponto a ponto, nos estabelecimentos escolares.				
3	Pão artesanal / caseiro assado e fatiado integral: Ingredientes básicos: farinha de trigo integral,farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, aveia em flocos, semente de chia ou de linhaça, fermento biológico, sal. Sem adição de açúcar, conservantes, acidulantes, gordura trans e outros aditivos. O pacote de transporte deverá conter data de fabricação e validade. Rótulo deve apresentar informações nutricionais, procedência, lote e prazo de validade. Conter no rótulo: possível armazenar sob refrigeração ou congelar. Pacote de 500g.	**uni**	**10.000**	**R$12,26**	**R$122.600,00**
4	Pão de forma assado fatiado sem glúten, sem ovos e sem leite: Produto sem farinha de trigo, sem leite e derivados, sem ovos deve ainda ser livre de aditivos químicos, com exceção apenas do fermento. Peso líquido de 300g a 500g unidade. Acondicionado em sacos de polietileno atóxico, transparente, lacrado, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Devem estar acondicionados em caixas de polietileno, sobrepostas de forma que não amasse os pães. Prazo de validade de 5 dias à partir da data de entrega. Apresentar alvará sanitário da empresa fabricante do produto. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e próprio para tal e deverá ser entregue em todas as unidades escolares conforme cronograma de entrega a ser estabelecido pela nutricionista. Na embalagem da entrega deve constar informações	**uni**	**1800**	**R$20,29**	**R$36.522,00**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

	nutricionais dos pães, incluindo fabricação e validade bem como as quantidades entregues. Conter no rótulo: possível armazenar sob refrigeração ou congelar. Esse item deve ser entregue ponto a ponto, nos estabelecimentos escolares.				
TOTAL					**R$673.422,00**

LOTE 4 – FÓRMULAS INFANTIS

1	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES. FÓRMULA COM PREBIÓTICOS. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: Proteínas: Soro de leite desmineralizado e leite desnatado Carboidratos: Lactose e maltodextrina. Gorduras: Óleos vegetais e gordura láctea. Vitaminas, Oligoelementos e Minerais: Teores necessários ao adequado desenvolvimento do lactente, de acordo com a Resolução - RDC nº 44, de 19 de setembro de 2011 (Alterada pela RDC 47/2014). Prebióticos: Contém fruto-oligossacarídeos e galacto-oligossacarídeos. Ingredientes: Soro de leite desmineralizado, lactose, leite desnatado, oleína de palma, galacto-oligossacarídeo, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúcico, óleo de milho, carbonato de cálcio, citrato de potássio, fruto-oligossacarídeo, sais de magnésio do ácido cítrico, L-ascorbato de sódio, cloreto de potássio, óleo de Mortierella alpina com alto teor de ARA, óleo de Schizochytrium sp. com alto teor de DHA, cloreto de sódio, fosfato de sódio dibásico, taurina, sulfato ferroso, mio-inositol, sulfato de zinco, acetato de DL- alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de	**lata**	**500**	**R$54,63**	**R$ 27.315,00**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

	cálcio, sulfato de cobre, L-carnitina, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, sulfato de manganês, riboflavina, iodeto de potássio, ácido N-pteroil-L-glutâmico, fitomenadiona, selenato de sódio, D-biotina, colecalciferol, cianocobalamina, emulsificante lecitina, reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA, CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS: Indicado apenas para lactentes de 0 aos 6 meses de idade, ideal para complementar o aleitamento materno para casos em que a mãe não consegue dar toda a amamentação necessária. ROTULAGEM: Os produtos são elaborados exclusivamente por meios físicos e envasados de maneira a evitar alteração e contaminação sob condições normais de manipulação, armazenamento e distribuição. Os produtos são embalados em recipientes seguros e apropriados e preservam as qualidades higiênicas e nutricionais e outras propriedades do alimento. Os materiais de embalagem atendem à legislação específica. Atende aos regulamentos técnicos específicos de rotulagem geral de alimentos embalados e de rotulagem nutricional, além das normas dispostas no capítulo IV da Resolução, da Lei n. 11.265, de 3 de janeiro de 2006, suas atualizações e regulamentações e dos demais regulamentos pertinentes. Pote de 800g com lacre interno e tampa protetora. MARCA				

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

	REFERÊNCIA: NESTLÉ - MODELO REFERÊNCIA: NESTOGENO 1.				
2	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA 800gr. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: Proteínas: Soro de leite desmineralizado e leite desnatado Carboidratos: Lactose e maltodextrina. Gorduras: Óleos vegetais e gordura láctea. Vitaminas, Oligoelementos e Minerais: Teores necessários ao adequado desenvolvimento do lactente, de acordo com a Resolução - RDC nº 44, de 19 de setembro de 2011 (Alterada pela RDC 47/2014). Prebióticos: Contém fruto-oligossacarídeos e galacto-oligossacarídeos. 2.6 Ingredientes: Soro de leite desmineralizado, lactose, leite desnatado, oleína de palma, galacto-oligossacarídeo, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúcico, óleo de milho, carbonato de cálcio, citrato de potássio, fruto-oligossacarídeo, fosfato de sódio dibásico, fosfato de potássio dibásico, L-ascorbato de sódio, óleo de Mortierella alpina com alto teor de ARA, sais de magnésio do ácido cítrico, óleo de Schizochytrium sp. com alto teor de DHA, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, acetato DL- alfa-tocoferila, D-pantotenato de cálcio, nicotinamida, sulfato de cobre, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteroil-L-glutâmico, iodeto de potássio, fitomenadiona, D-biotina, selenato	**lata**	**1000**	**R$ 51,96**	**R$ 51.960,00**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

	de sódio, colecalciferol, cianocobalamina, emulsificante lecitina e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA, CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS: Indicado para lactentes de 6 a 12 meses de idade. ROTULAGEM: Os produtos são elaborados exclusivamente por meios físicos e envasados de maneira a evitar alteração e contaminação sob condições normais de manipulação, armazenamento e distribuição. Os produtos são embalados em recipientes seguros e apropriados e preservam as qualidades higiênicas e nutricionais e outras propriedades do alimento. Os materiais de embalagem atendem à legislação específica. Atende aos regulamentos técnicos específicos de rotulagem geral de alimentos embalados e de rotulagem nutricional, além das normas dispostas no capítulo IV da Resolução, da Lei n. 11.265, de 3 de janeiro de 2006, suas atualizações e regulamentações e dos demais regulamentos pertinentes. Lata de 800gr com lacre interno e tampa protetora. MARCA REFERÊNCIA: NESTLÉ - MODELO REFERÊNCIA: NESTOGENO 2.				
3	FÓRMULA INFANTIL PARA RECÉM-NASCIDOS PRÉ-TERMO E/OU DE BAIXO PESO – PRÉ-NAN TRANSITION: fórmula infantil em pó, nutricionalmente adequada para atender às necessidades específicas de recém-nascidos pré-termo e/ou de baixo peso, destinada à fase de transição e/ou pós-alta hospitalar, devendo	**Unid.**	**40**	**R$ 60,28**	**R$ 2.411,20**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

	ser utilizada sob orientação e avaliação de médico ou nutricionista. Produto à base de proteínas lácteas, contendo proteína do soro de leite e caseína, com lactose e maltodextrina como fontes de carboidratos, além de lipídios provenientes de óleos vegetais, triglicerídeos de cadeia média (TCM) e gordura láctea. Deve conter ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa (LCPUFAs), especialmente DHA – ácido docosa-hexaenoico e ARA – ácido araquidônico, além de nucleotídeos, taurina, L-carnitina, mio-inositol, colina e demais vitaminas e minerais necessários ao atendimento das necessidades nutricionais de prematuros e recém-nascidos de baixo peso. A fórmula deverá apresentar perfil nutricional compatível com aproximadamente 73 kcal/100 mL, quando reconstituída conforme as instruções do fabricante, e aproximadamente 2,0 g de proteínas/100 mL, podendo apresentar relação proteica predominantemente proveniente do soro do leite e caseína. Como referência técnica, a composição descrita para o produto apresenta carboidratos provenientes predominantemente de lactose, complementados por maltodextrina, e lipídios provenientes de óleos vegetais, TCM e fontes de DHA e ARA. A composição deve contemplar DHA e ARA, importantes ácidos graxos de cadeia longa presentes na formulação específica para prematuros. Ingredientes de referência: soro de leite, leite desnatado, lactose, maltodextrina, óleo de girassol, óleo				

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

	de palma modificada com ácido palmítico sn-2, óleo de coco, óleo de canola com baixo teor erúcico, triglicerídeos de cadeia média (TCM), óleo de girassol com alto teor oleico, óleo de peixe com alto teor de DHA, óleo de Mortierella alpina com alto teor de ARA, taurina, L-carnitina, mio-inositol, vitaminas e minerais, além de emulsificante lecitina de soja e demais ingredientes e aditivos permitidos pela legislação sanitária vigente. Características nutricionais mínimas**:** conter proteínas lácteas intactas, lactose, maltodextrina, TCM, DHA, ARA, nucleotídeos e micronutrientes, com perfil nutricional específico para prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso. Referências técnicas consultadas descrevem aproximadamente 8,3 g de carboidratos/100 mL, 2,0 g de proteínas/100 mL e 3,5 g de lipídios/100 mL, quando reconstituída, podendo haver variações decorrentes da atualização da rotulagem pelo fabricante. Indicação: alimentação de recém-nascidos pré-termo e/ou de baixo peso, especialmente na fase de transição para alta hospitalar e continuidade da alimentação no domicílio, conforme prescrição e acompanhamento do profissional de saúde. Referências técnicas indicam utilização na transição de prematuros, podendo ser empregada até aproximadamente a 52ª semana de idade pós-concepção/corrigida, conforme avaliação clínica e nutricional. Características adicionais: conter lactose; não conter glúten; conter DHA,				

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

	ARA, TCM e nucleotídeos; ser apresentada na forma de pó, de preparo instantâneo, destinada à reconstituição conforme orientação do fabricante. Apresentação: lata hermeticamente fechada, com conteúdo de aproximadamente **400 g**, acompanhada de colher-medida, com rotulagem contendo identificação do fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade, modo de preparo, condições de armazenamento, faixa de utilização e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente. Marca de referência: Nestlé – Pré-NAN Transition 400 g				
Total					**R$ 81.686,20**

LOTE 5 – LEITE E DERIVADOS

1	Manteiga pura: manteiga com ou sem sal, sem corante artificial, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado. Com embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Unidade de 500g. VALIDADE MÍNIMA APÓS A ENTREGA DE 2 MESES.	**Unid.**	**2000**	**R$26,22**	**R$52.440,00**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

2	Manteiga sem lactose: Manteiga zero lacose com ou sem sal, sem corante artificial, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado. Ingredientes: creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. Com embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. (EM EMBALAGEM DE 200 G; 500 G OU 1 KG). Rótulo deve apresentar informações nutricionais, procedência, lote e prazo de validade. Preço por quilo	**uni**	**1000**	**R$17,16**	**R$17.160,00**
3	Manteiga vegana: Manteiga feita à base de coco, isenta de leite e lactose. Rótulo deve apresentar informações nutricionais, procedência, lote e prazo de validade. 200g.	**uni**	**400**	**R$18,50**	**R$7.400,00**
4	Queijo mussarela sem lactose: Produto derivado lácteo para dietas com restrição de lactose, fatiado, com selo de inspeção (SIE ou SIF ou SIM). Embalagem plástica de 150g. Transporte em veículo refrigerado, conforme especificações na embalagem do produto.	**uni**	**2000**	**R$13,26**	**R$26.520,00**
5	**MARGARINA VEGETAL COM SAL –** Margarina vegetal com sal, consistência cremosa e uniforme, sabor e odor	**Uni.**	**1000**	**R$10,16**	**R$10.160,00**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

	característicos, sem ranço ou sabores/odores estranhos, coloração amarela uniforme, elaborada a partir de óleos e/ou gorduras vegetais, com teor de lipídios de aproximadamente 60% a 65%, enriquecida com vitamina A, conforme legislação vigente. Embalagem plástica própria para alimentos, íntegra e devidamente lacrada, contendo 500 g. Deverá apresentar rotulagem completa, lote, data de fabricação e validade, atendendo à legislação sanitária vigente. Sem gordura trans e corantes artificiais. **Marca de referência: Qualy ou equivalente/superior.**				
Total					**R$ 113.680,00**

5.1. SERÁ ADOTADO O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP?

(X) Sim

( ) Não

5.1.1 JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

( ) quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes, com maior celeridade e transparência

( ) quando for conveniente a compra de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; e

(X) quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração Pública.

5.2. SERÁ ADOTADO TRATAMENTO DIFERENCIADO A MICROEMPRESAS (ME) E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP), CONFORME O DISPOSTO NO ART. 48 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006 (ALTERADO PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 147/2014):

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

( ) Valor referencial inferior a R$ 80.000,00 por item (participação exclusiva para ME/EPP).

( ) Valor referencial superior a R$ 80.000,00 por item (participação exclusiva para ME/EPP).

( ) Valor referencial superior a R$ 80.000,00 de natureza divisível (com cota para ME/EPP).

(x) Valor referencial superior a R$ 80.000,00 de natureza divisível, porém não sendo aplicável tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte por não ser mais vantajoso para a administração pública.

5.3. DO AGRUPAMENTO DE ITENS EM LOTES

A aquisição/contratação se dará em lotes?

( ) Não

(X) Sim

Justificativa: Considerando que o objeto da presente contratação contempla a aquisição e a entrega parcelada de gêneros alimentícios, com distribuição ponto a ponto em 43 (quarenta e três) unidades escolares localizadas no Município de Indaial, a Administração identificou que a execução contratual possui elevada complexidade logística, notadamente em razão:

I – da multiplicidade de pontos de entrega;

II – da frequência mínima semanal de fornecimento de hortifrutigranjeiros e carnes;

III – da periodicidade quinzenal de fornecimento de gêneros secos;

IV – da necessidade de observância rigorosa das condições sanitárias, de conservação, de rastreabilidade e de controle de temperatura dos alimentos;

V – da imprescindibilidade de regularidade, continuidade e sincronização das entregas para atendimento dos cardápios escolares;

Nesse contexto, a opção pela contratação em lotes, porém com preços unitários por item para fins de controle e faturamento, mostra-se tecnicamente adequada e justificada, uma vez que a fragmentação do objeto em múltiplos fornecedores acarretaria aumento relevante da complexidade operacional, maior risco de descontinuidade do abastecimento, dificuldades de coordenação logística,

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

elevação do custo indireto de fiscalização contratual, bem como potencial comprometimento da eficiência e da regularidade das entregas.

A formação em lotes, portanto, revela-se medida compatível com o interesse público, por assegurar maior padronização operacional, melhor controle da execução contratual, redução de riscos de falhas de abastecimento e maior segurança na logística de distribuição, especialmente diante da natureza essencial e sensível do objeto, vinculado à alimentação escolar.

Ressalta-se que a Lei nº 14.133/2021 autoriza a definição da forma de parcelamento ou de não parcelamento do objeto quando devidamente motivada por razões técnicas e operacionais, devendo a solução adotada observar os princípios da eficiência, da economicidade, da vantajosidade e do interesse público, o que se verifica no presente caso.

5.4. HAVERÁ NECESSIDADE DE AMOSTRA?

A Secretaria Municipal de Educação poderá, a seu critério, solicitar a apresentação de amostras dos itens licitados, com a finalidade de verificar a conformidade, a qualidade e a adequação dos produtos às especificações constantes do Termo de Referência, sempre que houver dúvida quanto às características do objeto ofertado ou entregue.

A solicitação de amostras não será obrigatória para todos os itens, cabendo à Secretaria Municipal de Educação definir, de forma motivada, quais produtos estarão sujeitos à apresentação, podendo a exigência ocorrer durante o procedimento de contratação ou na fase de execução contratual, conforme a natureza e a necessidade da verificação.

Quando solicitada, a empresa deverá apresentar a amostra no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas da convocação, em razão da natureza perecível e sensível do objeto.

A não apresentação da amostra no prazo estabelecido, ou a constatação de desconformidade com as especificações técnicas exigidas, ensejará, conforme o caso, a desclassificação da proposta, a recusa do recebimento do objeto ou o cancelamento da respectiva Ata de Registro de Preços.

6. PRAZOS DE ENTREGA E PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. A entrega dos itens deverá ocorrer em três dias corridos após a emissão de ordem de compra e comunicação via e-mail, seguindo cornograma, caso haja.

6.2. Em caso de entregas de emergência, a contratada terá o prazo de 2 horas para efetivar a entrega após a comunicação via e-mail.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

7. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento dos produtos, mediante a apresentação de Nota Fiscal.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Executar os serviços de acordo com a legislação, normas técnicas, padrões e especificações pertinentes;

8.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE;

8.3. Manter o mais absoluto sigilo acerca de quaisquer dados e informações da CONTRATANTE, que por ventura venha a ter ciência e conhecimento, em função dos serviços prestados;

8.4. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos da Lei nº. 14.133/2021;

8.5. A contratada obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato por não cumprimento do mesmo;

8.6. Responsabilizar-se pela gestão da mão de obra qualificada para a realização dos serviços;

8.7. Os empregados da contratada não terão relação de emprego com a municipalidade, sendo de exclusiva responsabilidade da contratada as obrigações sociais, trabalhistas e fiscais;

8.8. Responder pessoal, direta e exclusivamente pelas reparações decorrentes de acidente de trabalho ocorridos durante a execução dos serviços, bem como pelos danos pessoais ou materiais causados por seus empregados ao contratante e terceiros;

8.9. Cuidar para que seus empregados designados para a execução dos serviços zelem pelo patrimônio público;

8.10. Designar preposto com poderes para representá-la formalmente durante a prestação de serviços e em todos os assuntos operacionais e administrativos;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

8.11. O preposto da contratada deverá fornecer telefone, endereço e e-mail para o fiscal do contrato;

8.12. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, disponibilizando todos os materiais, equipamentos e mão de obra;

8.13. Substituir, sempre que solicitado pela contratante, qualquer empregado cuja atuação seja julgada prejudicial, inconveniente ou insatisfatório;

8.14. Substituir itens apontados que não atendem as normas e exigências legais, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

8.15. Indenizar o contratante quando ocorrerem danos, avarias, extravios ou inutilização de objetos pertencentes à contratante ou terceiros;

8.16. Executar os serviços de forma a produzir o máximo de resultados, com o mínimo de transtornos para a contratante, devendo, para tanto programar a execução do serviço junto com o fiscal do contrato, podendo ser realizado nos finais de semana e feriados;

8.17. Observar todas as normas de segurança e prevenção de acidentes;

8.19. Dar ciência por escrito ao fiscal do contrato sobre qualquer anormalidade verificada na execução do objeto;

8.20. Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da contratante, bem como prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados.

8.21. Informar ao fiscal do contrato, para efeitos de controle de acesso à contratante, os nomes e identidade dos empregados a serem alocados na prestação de serviço;

8.22. Manter durante o prazo contratual todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital;

8.23. Fornecer aos empregados uniformes e equipamentos de proteção individual e coletiva;

8.24. Arcar como transporte pessoal e de todo o material necessário à execução do serviço;

8.25. Não vincular sob hipótese nenhuma o pagamento dos salários de seus empregados ao pagamento efetuado pela contratante;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd466

8.26. Realizar todas as transações comerciais necessárias à execução dos serviços contratados exclusivamente em seu próprio nome;

8.27. Cumprir o disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, quanto à proibição do trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de menor aprendiz a partir dos 14 anos;

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Receber os produtos no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos;

9.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes no edital e na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

9.3. Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

9.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

9.5. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto desta licitação, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

10.1. O objeto de contratação tem natureza de serviço comum, uma vez que é possível ter uma base de mercado quando buscamos alternativas parecidas, bem como, o objeto possui grande recorrência nas administrações públicas.

11. DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

11.1 As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, conforme classificação abaixo:

05 - Secretaria de Educação
001 - Ensino Fundamental

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

0012.0361.0005.2204 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - Ensino Fundamental
3339000000000000000 - Aplicações diretas
150070000000 - Recursos Ordinários
Subelemento de despesa: 3007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

05 - Secretaria de Educação
001 - Ensino Fundamental
0012.0361.0005.2204 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - Ensino Fundamental
3339000000000000000 - Aplicações diretas
155270000001 – PNAE
Subelemento de despesa: 3007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

05 - Secretaria de Educação
001 - Ensino Fundamental
0012.0361.0005.2204 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - Ensino Fundamental
3339000000000000000 - Aplicações diretas
155270000006 - PNAEE
Subelemento de despesa: 3007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

05 - Secretaria de Educação
002 - Educação Infantil
0012.0365.0005.2224 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - Educação Infantil
3339000000000000000 - Aplicações diretas
150070000000 - Recursos Ordinários
Subelemento de despesa: 3007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

05 - Secretaria de Educação
002 - Educação Infantil
0012.0365.0005.2224 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - Educação Infantil
3339000000000000000 - Aplicações diretas
155270000002 - PNAP
Subelemento de despesa: 3007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

05 - Secretaria de Educação
002 - Educação Infantil
0012.0365.0005.2224 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - Educação Infantil
3339000000000000000 - Aplicações diretas
155270000003 – PNAC
Subelemento de despesa: 3007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

05 - Secretaria de Educação
003 - Secretaria de Educação
0012.0366.0005.2232 - Manutenção Geral EJA - Educação de Jovens e Adultos
3339000000000000000 - Aplicações diretas
155270000010 - PNAE EJA
Subelemento de despesa: 3007 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

12. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

12.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

12.1.1 Ficam nomeados como gestor e fiscais dessa contratação os seguintes servidores:

Gestor:

Nome: Cassia Alcidia Tavares
Cargo: Assistente Educacional
Matrícula: 1000004667/4
E-mail: alimentacao.financeiro@indaial.edu.sc.gov.br

Fiscal:

Nome: Marina de Souza

Cargo: Nutricionista

Matricula: 36117

E-mail: nutricao@indaial.edu.sc.gov.br

Fiscal:

Nome: Letícia Miranda de Ornelas

Cargo: Nutricionista

Matricula: 36118

E-mail: nutricao@indaial.edu.sc.gov.br

Fiscal:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

Nome: Jessica Avi

Cargo: Nutricionista

Matricula: 891096

E-mail: nutricao@indaial.edu.sc.gov.br

Fiscal:

Nome: Renata Klopell

Cargo: Nutricionista

Matricula: 36119

E-mail: nutricao@indaial.edu.sc.gov.br

12.2 A fiscalização poderá exigir a suspenção do preposto da CONTRATADA, mediante decisão motivada do gestor do contrato.

12.3 A fiscalização anotará em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização dos descumprimentos observados.

12.4 A fiscalização exercida não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade verificada durante a execução deste contrato.

13. DAS SANÇÕES

13.1 O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará a CONTRATADA à multa de mora, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

13.2 A multa não impede que a CONTRATANTE rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei 14.133/2021.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

13.3 A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do respectivo contratado.

13.4 Pela inexecução total ou parcial do contrato a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

III - impedimento de licitar ou contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

13.5 Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

13.6 A sanção de advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

13.7 A sanção de multa, calculada na forma do edital ou do contrato, 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 com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.

13.8 A sanção de impedimento de licitar oi contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.9 A sanção de declaração de idoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

13.10 As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 13.4 supra poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

13.11 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

13.12 A aplicação das sanções previstas nesse item 13.4 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

14. DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1 Conforme delineado pelo Art. 84. Da Lei 14.133/21, o prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, inclusive seus quantitativos, desde que comprovado o preço vantajoso.

14.2 No caso de prorrogação do prazo de vigência da ata de registro de preços na forma prevista no caput deste artigo, os quantitativos fixados na licitação ou no instrumento de contratação direta serão renovados para o novo período de vigência.

14.3 O reajustamento dos preços registrados será calculado de acordo com a variação dos valores índices de reajustamento do IPCA, após 12 meses da data base orçamentária, mediante prévio requerimento formal do interessado sob pena de preclusão do direito.

15. DA RESCISÃO CONTRATUAL

15.1 O presente instrumento poderá ser extinto, nas situações elencadas art. 138 da Lei nº 14.133/2021.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486

Indaial, 25 de setembro de 2026

Assinado eletronicamente por:
MANOEL FELIPE BOAVENTURA:05245381907
052.453.819-07
06/11/2026 12:40:01

_____

Secretário de Educação

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 06/11/2026 12:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pa62eaf1ddd486