

# EDITAL E ANEXOS PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2025 MODO DE DISPUTA ABERTO

LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM ITENS EXCLUSIVOS E COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO DE MICOREMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, PARA ATENDIMENTO DO ARTIGO 48, § 3º DA LEI COMPLEMENTAR N° 147/2014.

REGIDO PELA LEI FEDERAL N°.14.133/21, REGULAMENTADO PELO DECRETO MUNICIPAL N° 394/2023, LEI COMPLEMENTAR N° 123/2006 ALTERADA PELA LEI COMPLEMENTAR N° 147/2014, LEI COMPLEMENTAR N° 155/2017.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1401001/2025	PROCESSO LICITATÓRIO Nº 005/2025
<b>ÓRGÃO GERENCIADOR:</b> Secretaria Municipal de Educação	<b>ÓRGÃOS PARTICIPANTES:</b> Secretaria Municipal de Educação
<b>TIPO DE LICITAÇÃO:</b> MENOR PREÇO "POR ITEM"	REGIME DE EXECUÇÃO: EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO "FORNECIMENTO PARCELADO"

**OBJETO:** Registro de Preços visando a Eventual e Futura Aquisição de Gêneros Alimentícios, Perecíveis e Não Perecíveis destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, junto a Secretaria Municipal de Educação de Cantanhede/MA, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, nas especificações, quantidades e condições contidas no Termo de Referência, **Anexo II** do Presente Edital.

O Pregão será realizado em sessão pública online por meio de recursos de tecnologia da informação - INTER-NET, através do PORTAL LICITANET, site: <a href="http://www.licitanet.com.br">http://www.licitanet.com.br</a>

#### **RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:**

Início: 03/02/2025 - Término: 14/02/2025, às 10:15hs (Horário de Brasília)

SESSÃO PÚBLICA: 14/02/2025, às 10:15h (Horário de Brasília)

Será sempre considerado **o horário de Brasília (DF)** para todas as indicações de tempo constantes neste Edital, em que não esteja disposto "Horário Local".

#### DIA, HORÁRIO, LOCAL E MEIO DE COMUNICAÇÃO PARA OBTENÇÃO DO EDITAL

DIA: Dias úteis, de Segunda a Sexta-feira

**HORÁRIO:** das 08:00hs às 12:00hs e das14:00hs às 18:00hs (horário local).

**LOCAL:** Sala da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Cantanhede/MA, localizada na Praça Paulo Rodrigues, nº 01, Centro, CEP: 65.465-000, Cantanhede/MA.

E-mail para contato com a CPL: cpl@cantanhede.ma.gov.br

O edital poderá ser retirado gratuitamente no sítio eletrônico: www.cantanhede.ma.gov.br

PREGOEIRA MUNICIPAL:

Nayana Rosa Rodrigues de Aguiar

Pregoeira

Port. nº 004/2024

E-mail: cpl@cantanhede.ma.gov.br



#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2025 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1401001/2025

#### MODO DE DISPUTA ABERTO

# "LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM ITENS EXCLUSIVOS E COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO DE MICOREMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, PARA ATENDIMENTO DO ARTIGO 48, § 3° DA LEI COMPLEMENTAR N° 147/2014."

O MUNICÍPIO DE CANTANHEDE, ESTADO DO MARANHÃO, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 06.156.160/0001-00, através da Secretaria Municipal de Educação, por meio da sua PREGO-EIRA MUNICIPAL, torna público para conhecimento dos interessados que realizará às **10:15hs**, **do dia 14/02/2025**, licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com o critério de julgamento, "MENOR PREÇO POR ITEM" que se regerá por este instrumento, e pela legislação pertinente, em especial pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, regulamentado pelo Decreto Municipal nº 394/2023 e demais legislação correlata, conforme art. 187 da Lei nº14.133/21.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominada pregoeira, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica: <a href="https://www.licitanet.com.br">www.licitanet.com.br</a>. O servidor conduzirá todo o procedimento conforme estabelecido neste instrumento convocatório.

Em caso de discordância entre as especificações do objeto descritas neste instrumento e as constantes no sistema portal LICITANET, prevalecerão as descritas aqui estabelecida.

#### 1. OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a Seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajosa visando o Registro de Preços visando a Eventual e Futura Aquisição de Gêneros Alimentícios, Perecíveis e Não Perecíveis destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, junto a Secretaria Municipal de Educação de Cantanhede/MA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste EDITAL e anexos.
- 1.2. O critério de julgamento adotado será o "MENOR PREÇO POR ITEM", observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.3. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

#### 2. VALOR ESTIMADO

- 2.1. O preço considerado como estimativa para o objeto da presente licitação foi determinado, conforme dispõe a Instrução Normativa nº 65/2021 da SECRETARIA DE GESTÃO DA SECRETARIA ESPECIAL DE DESBUROCRATIZAÇÃO, GESTÃO E GOVERNO DIGITAL DO MINISTÉRIO DA ECONOMIA. Com base em tal procedimento, foi estimado o valor total de R\$ (Orçamento de caráter sigiloso nos termos do art. 24 da Lei nº14.133/2021).
- 2.2. A Pesquisa de preços realizada pelo setor de Compras encontra-se disponível na sala da Comissão de Licitação, no endereço mencionado no preâmbulo do presente Edital, e será disponibilizado o acesso ao público somente após a fase de lances, por se tratar de licitação com valor sigiloso.

#### 3. RECURSOS ORCAMENTÁRIOS

3.1. As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta de recursos consignados no Orçamento Geral da Prefeitura Municipal de Cantanhede/MA, que será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil, conforme Art. 17º do Decreto Federal nº 11.462/2023.

#### 4. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO



- 4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no PORTAL LICITANET.
- 4.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema Eletrônico, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.
- 4.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 4.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 4.5. Em conformidade com a Lei Complementar nº123, de 14 de dezembro de 2006, em seu **artigo** 48, inciso I, a participação exclusiva de MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE para os itens de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

**Inciso III,** em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

- 4.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- 4.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no <u>artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual MEI, nos limites previstos da <u>Lei Complementar nº 123, de 2006</u> e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
- 4.7. Não poderão disputar esta licitação:
  - 4.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
  - 4.7.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
  - 4.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
  - 4.7.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
  - 4.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
  - 4.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
  - 4.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
  - 4.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
  - 4.7.9. 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.



- 4.8. O impedimento de que trata o item 4.7.4. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 4.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.7.2. e 4.7.3. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 4.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 4.11. O disposto nos itens 4.7.2. e 4.7.3. não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 4.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 4.13. A vedação de que trata o item 4.7.8. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
- 4.14. Para fins de participação nesta contratação, serão aceitas as declarações e propostas de preços que possuírem assinaturas eletrônicas qualificadas (e-cpf do representante legal ou e-cnpj da empresa), conforme previsto no Art. 5°, inciso III, da Lei nº 14.063 de 23/09/2020.
- 4.14.1. A validação da assinatura eletrônica será realizada através do Verificador de Conformidade do Padrão de Assinatura Digital da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira ICP-Brasil, disponibilizado gratuitamente pelo Instituto Nacional de Tecnologia da Informação ITI no sítio https://verificador.iti.gov.br, objetivando aferir a conformidade de assinaturas digitais existentes em um arquivo assinado em relação à regulamentação da ICP-Brasil e com as definições contidas na Medida Provisória no 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, que instituiu a ICP-Brasil.
- 4.14.2. Caso a licitante apresente documentação nas condições previstas nos subitens 4.14 e 4.14.1 acima, o documento assinado eletronicamente no ato de validação deverá ter o resultado APRO-VADO, confirmando que assinatura está em conformidade com a regulamentação da ICP-Brasil.

#### 5. PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
  - 5.1.1. valor unitário ou desconto (mensal, unitário etc., conforme o caso) e (anual, total) do item;
  - 5.1.2. Marca (se houver);
  - 5.1.3. Fabricante (se houver);
- 5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
  - 5.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, se<mark>rão de exclu</mark>siva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o d<mark>ireito de pleite</mark>ar qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.



- 5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
  - 5.7.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a <u>90 (noventa)</u> dias, a contar da data de sua apresentação.
  - 5.7.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
  - 5.7.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos.
- 5.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

#### 6. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 6.2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
  - 6.2.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
  - 6.2.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
  - 6.2.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos <u>incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal</u>;
  - 6.2.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 6.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no <u>artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021</u>.
- 6.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1° ao 3° do art. 4°, da Lei n.º 14.133, de 2021.
  - 6.4.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
  - 6.4.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 6.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 6.2. ou 6.4. sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 6.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.



- 6.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 6.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 6.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
  - 6.9.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
  - 6.9.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 6.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
  - 6.10.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
  - 6.10.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 6.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 6.9. possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 6.12. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 6.13. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

### 7. ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a pregoeira e os licitantes.
- 7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados da sua recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual *de desconto superior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais 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\$ 0,01 (um) centavo.
- 7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 7.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa <u>"aberto"</u>, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.



- 7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a pregoeira, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa <u>"aberto e fechado"</u>, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
  - 7.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
  - 7.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
  - 7.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
  - 7.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
  - 7.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "fechado e aberto", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
  - 7.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 0, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
  - 7.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
  - 7.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
  - 7.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a orden final de classificação.
  - 7.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a pregoeira, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.



- 7.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.17. No caso de desconexão com a pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para a pregoeira persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pela pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
  - 7.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
  - 7.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
  - 7.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
  - 7.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
  - 7.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no <u>art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, nesta ordem:
    - 7.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
    - 7.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
    - 7.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
    - 7.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
  - 7.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:



- 7.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 7.21.2.2. empresas brasileiras;
- 7.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 7.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da <u>Lei nº</u> 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 7.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, a pregoeira poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
  - 7.22.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.
  - 7.22.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
  - 7.22.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
  - 7.22.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
  - 7.22.5. A pregoeira solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
  - 7.22.6. É facultado aa pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.23. Após a negociação do preço, a pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

#### 8. FASE DE JULGAMENTO

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, a pregoeira verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no <u>art. 14 da Lei nº 14.133/2021</u>, legislação correlata e no item 4.7. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
  - 8.1.1. SICAF, quando for o caso;
  - 8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<a href="https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis">https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis</a>); e
  - 8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).
  - 8.1.4. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "8.1.1.", "8.1.2." e "8.1.3." acima pela Consulta

Consolidada de Pessoa Jurídica do

- (https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/).
- 8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.
- 8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, a pregoeira diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*).
  - 8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

**TCU** 



- 8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2°).
- 8.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, a pregoeira verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens deste edital.
- 8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, a pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
  - 8.7.1. contiver vícios insanáveis;
  - 8.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
  - 8.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
  - 8.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
  - 8.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 8.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração.
  - 8.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência da pregoeira, que comprove:
    - 8.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
    - 8.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 8.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
  - 8.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
  - 8.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital*;
  - 8.9.3. Em caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
  - 8.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 8.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 8.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
  - 8.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais



- (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
  - 8.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
  - 8.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 8.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 8.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.15. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 8.16. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 8.17. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pela pregoeira, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 8.18. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), a pregoeira analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

#### 9. FASE DE HABILITAÇÃO

- 9.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, constam no item 9.11 e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado na fase de lances, nos termos dos <u>arts. 62 a 70 da</u> Lei nº 14.133, de 2021.
  - 9.1.1. Considerando o disposto no art. 63, II e III, da Lei nº 14.133/2021, a verificação da validade dos documentos de habilitação ocorrerá, tendo como referência, o dia em que estes forem efetivamente apresentados, e não a data de início da sessão.
- 9.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.



- 9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela administração.
  - 9.5.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4°, §1°, e art. 6°, §4°).
  - 9.5.2. Nos termos do item acima, o agente deverá proporcionar conforme o caso, meios alternativos e prazos razoáveis, não inferior a 24 (vinte e quatro) horas, para envio de documentos diligenciado.
- 9.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 9.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 9.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 9.10. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.11. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do PORTAL LICITANET, nos documentos exigidos neste edital, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação técnica e à qualificação econômica financeira.
  - 9.11.1. O interessado, para efeitos de habilitação mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento do **PORTAL LICITANET**;
  - 9.11.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do cadastro para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada, após solicitação da pregoeira.
- 9.12. A verificação pela pregoeira, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 9.13. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação da pregoeira.
- 9.14. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da *Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022*.
- 9.15. A solicitação dos documentos de habilitação será feita em relação ao licitante vencedor.
  - 9.15.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
  - 9.15.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 9.16. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (<u>Lei 14.133/21, art. 64</u>, e <u>IN 73/2022, art. 39, §4°</u>):



- 9.16.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e 9.16.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 9.17. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 9.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no edital.
- 9.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.
- 9.20. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.
- 9.21. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.
- 9.22. As exigências de habilitação a serem atendidas pelo fornecedor são as discriminadas nos itens a seguir:

#### 9.23. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 9.23.1. **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.23.2. **Microempreendedor Individual MEI**: Certificado da Condição de **Microempreendedor** Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <a href="https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor">https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor</a>;
- 9.23.3. **Sociedade empresária LTDA ou sociedade limitada unipessoal SLU**: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores:
- 9.23.4. **Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País**: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;
- 9.23.5. **Sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.23.6. 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;
- 9.23.7. **Sociedade cooperativa**: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o <u>art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971</u>.
- 9.23.8. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### 9.24. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E T<mark>RABALHIST</mark>A

- 9.24.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.24.2. 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

- 9.24.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.24.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943; 9.24.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
  - 9.24.5.1. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- 9.24.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre:
  - 9.24.6.1. Certidão negativa de débitos, ou certidão positiva com efeitos de negativa, expedida pelo Estado do domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual;
  - 9.24.6.2. Certidão negativa, ou certidão positiva com efeitos de negativa, quanto à dívida ativa do Estado, expedida pelo Estado do domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual;
- 9.24.7. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre:
  - 9.24.7.1. Certidão negativa de débitos, ou certidão positiva com efeitos de negativa, expedida pelo Município do domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Municipal;
  - 9.24.7.2. Certidão negativa, ou certidão positiva com efeitos de negativa, quanto à Dívida ativa do Município, expedida pelo Município do domicílio ou sede do licitante;
- 9.24.8. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual e/ou Municipal da sua domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 9.24.9. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

#### 9.25. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- 9.25.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis, dos últimos 02 (dois) anos (exercício financeiro), apresentados na forma da lei, acompanhado dos termos de abertura e encerramento do livro diário devidamente registrados, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
  - 9.25.1.1. Os documentos referidos no subitem acima limitar-se-ão ao último exercício social, caso a empresa tenha sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
  - 9.25.1.2. As empresas criadas no exercício financeiro do processo de licitação deverão atender a todas as exigências de habilitação e ficam autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;
  - 9.25.1.3. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou do contrato/estatuto social.
- 9.25.2. Caso o fornecedor seja cooperativa, o balanço e as demais demonstrações contáveis deverão ser acompanhados de cópia do parecer da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.



9.25.3. Além dos documentos acima, deverá ser comprovada a boa situação financeira da empresa, mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

ILG =	ATIVO CIRCULANTE + REALIZAVEL A LONGO PRA	Z
	PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO	
ISG :	= ATIVO TOTAL	
	PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO	-
	ILC =ATIVO CIRCULANTE	
	.PASSIVO CIRCULANTE	

- 9.25.4. As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez porcento) do valor total cotado pela licitante ou do item pertinente. 9.25.5. Serão considerados aceitos como na forma da lei de acordo com seu enquadramento e legislação pertinente, o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados: Publicados em Diário Oficial ou Publicados em jornal de grande circulação ou Por cópia integral do Livro Diário, com Balanço Patrimonial, Demonstrações Contábeis, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da empresa, na forma da Instrução Normativa nº 11, de 05 de dezembro de 2013, do Departamento de Registro Empresarial e Integração DREI, acompanhado obrigatoriamente dos Termos de Abertura e de Encerramento do Livro Diário, devidamente registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, conforme disposto nos artigos 1.180, Parágrafo Único, 1.181, Parágrafo Único e 1.184, §2º da lei 10.406/2002:
  - 9.25.5.1. Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima): por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial;
  - 9.25.5.2. Sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA): Por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, contendo Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente;
  - 9.25.5.3. Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006: Por fotocópia (do balanço e demonstrações contábeis) registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticadas na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;
  - 9.25.5.4. Sociedade criada no exercício em curso: fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;
- 9.25.6. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.
- 9.25.7. As empresas que não optaram ao regime tributário do Simples Nacional durante o exercício financeiro a que se refere as informações contábeis, deverão apresentar o Balanço Patrimonial completo, incluindo os termos de abertura e encerramento, bem como as demonstrações contábeis no formato ECD/SPED, ou o livro caixa, atendendo ao disposto no Parágrafo Único do art. 45 da Lei 8.981/95, nos termos da Instrução Normativa nº 2.003, de 18 de janeiro de 2021).
- 9.25.8. Será aceita também a apresentação de balanços e demais demonstrações contábeis intermediárias, referentes ao exercício em curso, na forma da lei, devidamente assinados pelo representante legal e pelo Contador responsável, e registrados em Junta Comercial.

Praça Paulo Rodrigues, 01, Centro. Cantanhede-MA. Cep 65465-000



- 9.25.9. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da data de apresentação da documentação quando não vier expresso na certidão;
  - 9.25.9.1. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.
- 9.25.10. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de pessoa física (art. 5°, inciso II, alínea "c", da IN Seges/ME n° 116/2021) ou de sociedade simples;

#### 9.26. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- 9.26.1. Entre as obrigações técnicas, e, objetivando garantir que os proponentes interessados em fornecer seus serviços/produtos aos entes públicos, sejam empresas idôneas devidamente inspecionadas, bem como assegurar que a qualidade esteja de acordo com as normas técnicas necessárias, deverá ser apresentada a seguinte documentação:
  - 9.26.1.1. Atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa(s) de direito público ou privado, que comprove(m) ter a licitante executado a prestação satisfatória dos serviços/fornecimento da mesma natureza ou similares aos do presente Termo de Referência.
    - 9.26.1.1.1. Será admitida a comprovação de aptidão através de certidões ou atestados de execução de complexidade tecnológica e operacional similar, equivalente ou superior. O atestado deverá ser impresso em papel timbrado do emitente, constanda sua CNPJ e endereço completo, devendo ser assinado por seus sócios, diretores, administradores, procuradores, gerentes ou servidor responsável, com expressa indicação de seu nome completo e cargo/função.
    - 9.26.1.1.2. A licitante de forma <u>facultativa</u> poderá apresentar juntamente com o(s) atestado(s) de capacidade técnica, cópias dos contratos com suas planilhas e respectivas notas ficais evitando a possível abertura de diligências.
    - 9.26.1.1.3. A Prefeitura Municipal de Cantanhede (MA) se reserva o direito de realizar diligências para comprovar a veracidade do(s) atestado(s) apresentado(s), podendo requisitar cópias dos respectivos contratos e aditivos e/ou outros documentos comprobatórios do conteúdo declarado.
- **9.26.2.** Alvará de licença sanitária, expedido pela unidade competente, da esfera Estadual ou Municipal, da sede da empresa licitante, compatível com o objeto licitado;

#### 9.27. OUTRAS COMPROVAÇÕES DE HABILITAÇÃO:

- 9.27.1. Os documentos apresentados nesta licitação deverão:
- a) Estar em nome da licitante, com um único número de CNPJ;
- b) Estar no prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor;
- 9.27.2. Quando se tratar de certidões vencíveis em que a validade não esteja expressa, serão considerados válidos os documentos expedidos nos últimos 60 (sessenta) dias.
- 9.27.3. A documentação de habilitação, será encaminhada em formato digital, no prazo estabelecido, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.
- 9.27.4. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.
- 9.27.5. Será inabilitado o fornecedor que não comp<mark>rovar sua ha</mark>bilitação, seja po<mark>r não aprese</mark>ntar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estab<mark>elecido neste instrumento.</mark>

#### 10. DA ASSINATURA DOS CONTRATOS

10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05. (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar os Contratos, cujo prazo de



validade encontrarão neles fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

- 10.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
  - 10.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
  - 10.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 10.3. O Contrato será assinado por meio de assinatura digital e disponibilizada no portal da transparência do órgão, assim como no PNCP para que surja seus efeitos legais.

#### 11. CONVOCAÇÃO DE REMANESCENTES

11.1 Será facultada à Administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação de remanescente de obra, de serviço ou de fornecimento em consequência de rescisão contratual, observados os mesmos critérios estabelecidos nos §§ 2° e 4° do Art. 90, da lei 14.133 de 01 de abril de 2024.

#### 12. RECURSOS

- 12.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no <u>art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.</u>
- 12.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 12.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
  - 12.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão:
  - 12.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos
  - 12.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
  - 12.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no <u>§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 12.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 12.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 12.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 12.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 12.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 12.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.
- 12.11. Não serão conhecidos recursos interpostos fora do sistema eletrônico ou intempestivamente.

#### 13. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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



- 13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser enviados exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema LICITANET no endereço eletrônico www.licitanet.com.br.
- 13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
  13.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 13.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

#### 14. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pela pregoeira durante o certame;
- 14.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 14.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou ata de registro de preços, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 14.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 14.1.5. fraudar a licitação
- 14.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 14.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 14.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 14.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 14.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 14.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5° da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 14.2.1. advertência:
- 14.2.2. multa;
- 14.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 14.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 14.4. A multa será recolhida em percentual 5% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.



- 14.4.1. Para as infrações previstas no edital, a multa será de 5% do valor do contrato licitado.
- 14.4.2. Para as infrações previstas no edital, a multa será de 15% do valor do contrato licitado.
- 14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações, bem como pelas infrações administrativas previstas em lei e que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5°, da Lei n.º 14.133/2021.
- 14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou ata de registro de preços, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita na legislação, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado da sua recebimento.
- 14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

#### 15. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 15.2. Caberá ao interessado acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 15.3. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.
- 15.4. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília/DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.
- 15.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.



- 15.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 15.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 15.8. As normas disciplinadoras deste instrumento serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 15.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 15.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 15.11. Fica eleito o foro da Comarca de Cantanhede/MA, para solucionar quaisquer questões oriundas deste procedimento.
- 15.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas enderecos eletrônico www.cantanhede.ma.gov.br (PNCP) cpl@cantanhede.ma.gov.br e Sistema do TCE no endereco eletrônico https://apps.tce.ma.gov.br/sinc-site/contrata, e também poderá ser lido e/ou obtido na Sede da Prefeitura Municipal de Cantanhede/MA, localizada na Praça Paulo Rodrigues, nº 01, Centro, CEP: 65.465-000, Cantanhede/MA, nos dias úteis, no horário das 8 horas às 12 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos inte-
- 15.13. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os anexos constantes no item 16. deste instrumento.

#### 16. ANEXOS

- 16.1. Fazem parte do presente INSTRUMENTO, os seguintes anexos:
- 16.1.1. Anexo I Modelo de Proposta.
- 16.1.2. Anexo II Termo de Referência.
- 16.1.2.1. Apêndice A ETP
- 16.1.2.2. Apêndice B Pesquisas de Preços
- 16.1.3. Anexo III Minuta da Ata de Registro de Preços
- 16.1.4. Anexo VI Minuta do Contrato.

Cantanhede/MA, em 31 de janeiro de 2025.

**Emerson Marques Costa** Secretário Municipal de Educação



#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2025 ANEXO I MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

AO SETOR DE LICITAÇÃO PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTANHEDE/MA

Valor Total da Proposta: R\$.....(.....

Referente: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2025

Senhora Pregoeira,

E-mail Oficial de comunicação:

1. Proponente: Razão Social CNPJ: Endereço:

Submetemos à apreciação de Vossas Senhorias, a nossa proposta relativa a contratação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados na preparação da mesma e declaramos ainda que, temos pleno conhecimento das condições em que se desenvolverão os trabalhos e concordamos com a totalidade das instruções e critérios de qualificação definidos no edital.

| Tel:

TEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	OTD	MARCA	PREÇOS R	\$
1 EWI			QTD.		UNTÁRIO	TOTAI
•						
<ol> <li>3. PR</li> <li>4. VA</li> <li>5. PR</li> <li>6. CO</li> <li>7. DA</li> <li>8. IN</li> </ol>	AZO DE VALIDADE DA AZO DE ENTREGA DO L'IDADE DO OBJETO: AZO DE SUBSTITUIÇÃO NDIÇÕES DE PAGAME L'OS BANCÁRIOS DA FORMAÇÕES DO REPENdereço).	OBJETO:  O/REPARO DOS PRO  NTO:  EMPRESA:  RESENTANTE QUE	E ASSINAI	RÁ O CON —	TRATO (Nor	ne, RG,
		(local e dat	`			



#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2025 ANEXO II

#### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1Registro de Preços visando a Eventual e Futura Aquisição de Gêneros Alimentícios, Perecíveis e Não Perecíveis destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, junto a Secretaria Municipal de Educação de Cantanhede/MA.
- 1.2. A demanda do consumo previstos está a seguir, onde demonstram os itens e quantitativos da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
	AÇUCAR REFINADO Especificação: Açúcar refinado, com aparência de pó fino, homogêneo, na corbranca, de fácil escoamento, não devendo estar mela-		
	do ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e detritos de animais ou vegetais.		
1	Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Validade mínima de 12 (doze)	Quilograma	13.000,00
	meses, a contar da data de entrega.		
2	AÇÚCAR DEMERARA Açúcar demerara 1kg, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, resultante da purgação do açúcar mascavo, com aspecto sólido, granulado, de cor amarela, odor e sabor próprios do produto, com ausência de insetos, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, em embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, reembaladas em fardos reforçados, prazo de validade de doze (12) meses a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	Quilograma	200,00
3	ADOÇANTE STÉVIA 60ML Adoçante dietético liquido, 100% só stevia, contendo 60ml. Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante. Prazo de validade: Mínimo de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega.	Unidade	100,00
4	ALHO IN NATURA KG Alho in natura, sem réstia, bulbo inteiriço, de ótima qualidade, sãs, compacto, firme e com coloração uniforme, casca protetora íntegra; cor, odor e sabor típicos da espécie. Não deveram apresentar danos ou quaisquer lesões de origem física	Unidade	400,00



Fuindo nossa cidade			
	ou mecânica que afetem a sua aparência; isentos de		
	substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos		
	aderentes à superfície. observadas as normas técnicas		
	pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Míni-		
	mo de 3 meses, a partir da data de entrega.		
	ARROZ BRANCO, TIPO I Arroz branco, tipo I;		
	-		
	beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado		
	de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento		
	de fermentação, mofo, odores estranhos e de substan-		
	cias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos,		
	parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico,		
5	contendo <b>1kg</b> , com a identificação do produto, marca	Quilograma	25.000,00
	do fabricante, data de fabricação, prazo de validade,		
	peso líquido e número de registro no órgão competen-		
	te, devidamente rotulado conforme legislação vigente,		
	observadas as normas técnicas pertinentes à legislação		
	sanitária de alimentos. Vencimento no mínimo de 12		
	(doze) meses, contados do entregado produto.		
	AVEIA EM FLOCOS FINOS Aveia em flocos finos,		
	produto resultante da moagem de grãos de aveia após		
	limpeza e classificação, com valor nutricional para		
	porção de 100g de aproximadamente: 13,5g de proteí-		
	na, 4,8g de lipídio e 68,,4g de carboidrato, acondicio-		
6	nada em embalagem plástica de polipropileno, resis-	Unidade	4.500.00
0	tente e transparente, original do fabricante, com espe-	Unidade	4.500,00
	cificações do produto, informações sobre o fabricante,		
	prazo de validade e lote, produto isento de registro no		
	Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Fede-		
	ral (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). <b>Em-</b>		
	<b>balagem de no mimino 165g</b> Validade mínima de 12		
	(doze) meses, a contar da data de entrega.		
	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL Biscoito água e sal		
	tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo		
	enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura		
	vegetal hidrogenada, açúcar invertido. Sal refinado,		
	extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermen-		
	tos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir		
	de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias		
	terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos ani-		
	mais ou vegetais e em perfeito estado de conservação.		
	Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de		
	características organolépticas anormais. Não poderá		
7	apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentu-	Pacote	12.000,00
	al máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados) e		
	nem excesso de dureza. Embalagem: pacote imper-		
	meável lacrado, contendo no mínimo 350g (3x1), com		
	a identificação do produto, marca do fabricante, data		
	de fabricação, prazo de validade, peso líquido e núme-		
	ro de registro no órgão competente, devidamente rotu-		
	lado conforme legislação vigente, observadas as nor-		
	mas técnicas pertinentes à legislação sanitária de ali-		
	mentos. Vencimento no mínimo de 12 (doze) meses,		
	contados do entregado produto.		



struindo nossa cidade			
8	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA Biscoito doce tipo maisena de boa qualidade, inteiros, a base de: farinha de trigo / isento (0%) de gordura do tipo trans; aspecto: crocante e macio; cor: dourada; odor: pró-	Pacote	12.000,00
	prio de biscoito maisena; sabor: característico. Pacote com no mínimo 350g, embalagem individual. Vencimento no mínimo de 12 (doze) meses, contados do entregado produto.		
	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE 350GR Biscoito doce tipo rosquinha sabor leite de boa qualidade, inteiros, a base de: farinha de		
9	trigo / isento (0%) de gordura do tipo trans; aspecto: crocante e macio; cor: dourada; sabor: característico. Pacote com no mínimo 350g, embalagem individual. Vencimento no mínimo de 12 (doze) meses, contados	Pacote	4.000,00
	do entregado produto. <b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</b> Café torrado e moído e 1ª qualidade, em pó homogêneo, com selo de pureza		
10	da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem: pacote contendo <b>250g</b> , com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabrica-	Pacote	2.500,00
	ção, peso liquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		
11	CANJICA MILHO BRANCO Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Pacote	2.000,00
12	COCO RALADO Coco ralado fino, puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou original de fábrica, com 100g de peso líquido. Livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Pacote	2.500,00
13	COLORAU/CORANTE (URUCUM) Coloral/corante (urucum), produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa. Embalagem: plástica de 100g, com identificação do produto,	Pacote	4.000,00
15	marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	1 4000	



14	CREME DE LEITE Creme de leite uht caixa 200g, contendo no mínimo 20% de gordura em embalagem longa vida, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, Validade mínima de 12 (doze) meses, a	Unidade	400,00
	contar da data de entrega.		
	EXTRATO DE TOMATE Extrato de tomate simples concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5 % de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho		
15	vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico. Embalagem contendo no minimo 190g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e número	Unidade	7.000,00
	de registro no órgão competente, devidamente rotula- do conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimen- tos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		
16	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO Enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto com informações nutricionais. Farinha de trigo tradicional, com fermento, ferro e ácido fólico. Embalagem plástica de 1 kg acondicionados em fardos totalizando 30 kg de peso liquido. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Quilograma	300,00
17	FUBÁ DE MILHO Fubá de milho amarelo, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Pacote	3.000,00
18	<b>FÉCULA DE MANDIOCA</b> Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica, contendo <b>1kg</b> estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Quilograma	1.500,00
19	FEIJÃO CARIOCA Feijão carioca tipo 1, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Quilograma	6.000,00



struindo nossa cidado			
	FEIJÃO PRETO TIPO I Características: grãos no-		
	vos, inteiros e sãos, de cor característica, maduros,		
	limpos e secos, de produção de última safra. Isento de		
	detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa,		
	parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, parti-		
	dos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carun-		
	chados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados,		
	-		
20	manchados, enrugados, descoloridos, amassados e	KG	2.000
	isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes		
	de outras espécies. Embalagem primária: pacote plás-		
	tico, atóxico, transparente, termosoldado e resistente,		
	contendo 01 Kg, com prazo de validade e lote indelé-		
	veis. Embalagem secundária: fardo ou caixa, resisten-		
	te, reforçado e lacrado. Rotulagem: deverá estar rotu-		
	lado conforme legislação vigente. Validade mínima de		
	12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		
	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA Farinha		
	de tapioca, Subgrupo Granulada, Tipol. Embalagem:		
_	saco plástico transparente, inviolável e resistente, que		
21	garantam a integridade do produto até o momento do	Quilograma	4.000,00
	consumo. Peso líquido de 1 Kg. Validade mínima de 12		
	(doze) meses, a contar da data de entrega.		
	LEITE EM PÓ DESNATADO Leite em pó desnata-		
	do, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A		
	e D. Embalagem resistente e não violadas. A embala-		
	gem deverá conter externamente os dados de identifi-		
	cação, procedência, informações nutricionais, número		
	de lote, quantidade do produto, número d registro no		
22	Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de	Pacote	200,00
22	inspeção do SIF. Deverá atender as especificações	Facole	200,00
	técnicas da Portaria n 369 de 04/09/1997 do Ministé-		
	rio da Agricultura e do Abastecimento e do Regula-		
	mento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos		
	de origem Animal do Ministério da Agricultura. Vali-		
	dade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de		
	entrega.		
	LEITE EM PÓ INTEGRAL Leite em pó integral,		
	obtido por desidratação do leite de vaca integral e		
	apto para a alimentação humana mediante processos		
	tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo		
	para porção de 26g: proteína - 8%, gorduras totais -		
	13%, sem gorduras trans. E enriquecido com cálcio,		
	ferro e vitaminas. Aparência de pó fino, homogêneo,		
	na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar		
22	melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não	D	17 000 00
23	rançoso, semelhantes ao leite fluído; ausência de con-	Pacote	17.000,00
	servadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos ani-		
	mais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável		
	lacrado, contendo <b>200g</b> , com a identificação do produ-		
	to, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de		
	validade, peso líquido e número de registro no órgão		
	competente, devidamente rotulado conforme legislação	4	
	vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Quali-		



struindo nossa cidade			
	dade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de		
	04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a		
	contar da data de entrega.		
	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó inte-		
	gra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro,		
	vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não viola-		
	das. A embalagem deverá conter externamente os da-		
	dos de identificação, procedência, informações nutri-		
	cionais, número de lote, quantidade do produto, núme-		
	ro d registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA		
24	e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as es-	Pacote	200,00
	pecificações técnicas da Portaria n 369 de 04/09/1997		
	- v 3		
	do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do		
	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de		
	produtos de origem Animal do Ministério da Agricul-		
	tura. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da		
	data de entrega.		
	LEITE DE SOJA Alimento a base de soja (leite de		
	soja), deve ter como principal ingrediente o extrato de		
	soja, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas,		
	enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o		
25	mínimo de 240mg de cálcio para uma porção de 200ml	Litro	30,00
	do produto, embalagem de 11. Na embalagem deve		
	constar os ingredientes, datas de fabricação e validade		
	e número do lote. Validade mínima de 12 (doze) meses,		
	a contar da data de entrega.		
	LEITE CONDENSADO Tipo: tradicional, Composi-		
	ção Básica: leite integral, açúcar e lactose, Caracte-		
	rística(s) Adicional(is): produto próprio para consumo		
26	humano e em conformidade com a legislação em vigor,	UND	400
20	Unidade de Fornecimento: embalagem com 395g. Va-	OND	400
	lidade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de		
	entrega.		
	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Macarrão Tipo		
	Espaguete, obtido pelo amassamento de farinha de		
	trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo		
	permitido o enriquecimento do produto com ovos, vi-		
	taminas e minerais; fabricadas a partir de matérias		
27	primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de	Pacote	15.000,00
	sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vege-	1 40000	12.000,00
	tais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de		
	plástico, contendo no mínimo 500g; observadas as		
	normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de		
	alimentos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a con-		
	tar da data de entrega.		
	MACARRÃO PARAFUSO Macarrão, tipo parafu-	_	
	so sêmola especificação: macarrão dev <mark>erá ser fabri-</mark>		
	cado a partir de matérias primas sãs e <mark>limpo, isentas</mark>		
	de matéria terrosa e de parasitas. Será p <mark>ermitido enri</mark> -		
28	quecimento do produto com vitaminas e minerais. O	Pacote	7.000,00
	macarrão ao ser colocado na água não devera turva-		
	los antes da cocção e não poderá apresentar-se fer-		
	mentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado		
	como massa seca, tipo parafuso. Embalagem primaria:		
	como massa seca, upo parajuso. Emouragem primaria.		



onstruindo nossa cidade			
	pacotes plásticos transparentes para até 500 g. Secun-		
	daria: fardo plástico resistente. Validade mínima de		
	12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		
	MARGARINA Margarina comum c/ sal especifica-		
	ção: características: emulsão plástica ou fluida, ho-		
	mogênea, uniforme; cor amarela ou branca amarela-		
	da, homogênea, normal. Odor: característica ou de		
	acordo com os ingredientes de sua composição nor-		
29	mal. A embalagem deve apresentar: data de fabrica-	Unidade	1.000,00
	ção, validade, lote, registro do ministério de agricultu-		
	ra sif/dipoa. Embalagem primaria de 250g. Embala-		
	gem secundaria de papelão com até 06 kg; validade		
	não inferior a 180 dias		
20	MILHO PARA PIPOCA Milho para pipoca tipo 1	D	200.00
30	embalagem plástica contendo 500g. Validade mínima	Pacote	300,00
	de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		
	MILHO VERDE EM CONSERVA (SACHÉ) A		
	base de: milho / água / sal. Sem conservantes, acondi-		
	cionado em embalagem contendo no minimo170g (pe-		
31	so drenado), com identificação na embalagem (rótulo)	Sachê	5.000,00
31	dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,	Buene	3.000,00
	data de fabricação e validade. Isento de material es-		
	tranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar		
	da data de entrega.		
	<b>ÓLEO DE SOJA VEGETAL</b> Óleo de Soja Vegetal,		
	refinado, 100% natural. Não deve apresentar embala-		
	gem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos,		
	cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Devendo		
	conter no mínimo 2,8 mg de vitamina E máximo de 3g		
	de gordura saturada na porção de 13ml. Embalagem:		
22	acondicionada em recipientes tipo pet plástica, con-	77 1 1	2 200 00
32	tendo 900ml devidamente rotulada conforme legisla-	Unidade	3.200,00
	ção sanitária de alimentos. Prazo de validade: mínimo		
	de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem		
	deve conter no mínimo as seguintes as seguintes infor-		
	mações; nome e/ou marca, ingredientes, data de vali-		
	dade, lote e informações nutricionais. Validade mínima		
	de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		
	OVOS DE GALINHA GRANDE Ovo de galinha		
	branco extra pesando no mínimo 60 gramas por uni-		
	dade isento de sujidades, fungos e substancias toxicas.		
	Cartela contendo 30 ovos, prazo mínimo de validade		
	de 24 dias do seu acondicionamento. Características		
	Gerais: Não ter submetido a qualquer processo de		
	conservação; Apresentar casca lisa integra pouco		
25	porosa, resistente com calcificação uniform <mark>e e form</mark> ato	G -	700.00
33	característico; Apresentar câmara de ar de aparência	Cartela	500,00
	regular correspondente ao tipo solicitado; Apresentar		
	claras transparentes, densas, firmes, espessas, límpi-		
	das, sem manchas ou turvação e com claras intactas;		
	Apresentar classificação segundo a coloração de cas-		
	ca, classe da qualidade; Serão considerados impró-		
	prios para consumo os ovos que apresentem: Altera-		
	ção da gema e da clara (gema aderente a casca, gema		
	13 Out of the Court of Cou		



	arrebentada, com manchas escuras, presença de em- brião com manchas orbitárias ou em adiantado estado de desenvolvimento). Podridão (vermelho, negra ou branca.)		
	PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA ESCURA		
34	Proteína de soja texturizada, sabor carne, de boa qualidade, acondicionada em embalagem de polietileno atóxica, contendo no minimo 400g. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Pacote	1.500,00
	PIMENTA DO REINO Pimenta/cominho, 100g (pi-		
35	menta do reino preta e cominho, sem glúten, acondicionados em embalagens plástica contendo impressos: informações nutricionais, marca e prazo de validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	Pacote	4.000,00
36	<b>PÃO</b> Tipo padaria, dentro do prazo de validade, com aspecto fresco e acondicionado em recipientes/embalagens devidamente fechados.	Unidade	150.000,00
37	SAL REFINADO Sal Refinado; extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substancia seca, adicionado de antiumectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo está úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor característico (salino); Iodo; iodo por quilograma de produto, ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Validade mínima de doze (12) meses, a partir da data da entrega.	Quilograma	1.500,00
38	SARDINHA EM CONSERVA DE ÓLEO ENLA- TADA Sardinha em conserva embalada em lata, em base de óleo, com peso líquido mínimo de 125g. Prazo de validade: mínimo de doze (12) meses, a contar da data de entrega, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos.	Lata	38.000,00
39	SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO DE GAR- RAFA Suco de fruta concentrado de garrafa (vidro); não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido; cor e odor próprios da fruta em questão; fabricado a partir de frutos maduros, sãos, limpos e manipulados com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, lavas, detritos ani-	Unidade	4.000,00



	100		
	mais ou vegetais; elaborado através de procedimento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a concentração original do suco integral ou o teor de sólidos solúveis mínimos estabelecidos no respectivo. Embalagem: frasco contendo 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Devidamente rotulado,		
	observadas as normas. Validade mínima de 12 (doze)		
	meses, a contar da data de entrega. (Sabor Goiaba)		
40	SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO DE GAR-RAFA Suco de fruta concentrado de garrafa (vidro); não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido; cor e odor próprios da fruta em questão; fabricado a partir de frutos maduros, sãos, limpos e manipulados com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, lavas, detritos animais ou vegetais; elaborado através de procedimento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a concentração original do suco integral ou o teor de sólidos solúveis mínimos estabelecidos no respectivo. Embalagem: frasco contendo 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Devidamente rotulado, observadas as normas. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. (Sabor Uva)	Unidade	4.000,00
41	VINAGRE BRANCO FERMENTADO DE AL- COOL, com acidez mínima de 4,0%; produto translú- cido; cor, sabor e odor característicos; embalagem: frasco plástico de 500ml, com a identificação do pro- duto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no ór- gão competente, devidamente rotulado conforme legis- lação vigente, observadas as normas técnicas pertinen- tes à legislação sanitária de alimentos. Validade míni- ma de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Unidade	3.000,00
42	SELETA DE LEGUMES Seleta de legumes composta de ervilhas em grãos, cenoura, batata cortadas em cubos, em conserva, cozidas hermeticamente, estrutura e tamanho uniformes, pesando 170g cada lata, deven- do ser considerado como peso líquido o produto dre- nado, matéria prima limpa e sã, com aspecto, cor e odor, sabor próprios e textura macia própria de cada	Lata	6.000,00



fruindo nossa cidado			
	tipo de ingrediente, livre de fertilizante, isentas de		
	matéria terrosa, parasitas, detritos, ausência de defei-		
	tos, cascas, resíduos de vegetais. EMBALAGEM PRI-		
	MARIA: Embalado em latas acondicionadas. EMBA-		
	LAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado.		
	VALIDADE: prazo mínimo de 12 (doze) meses, a con-		
	tar da data de entrega do produto.		
	TOMATE In Natura, 1ª qualidade, longa vida - tama-		
	nho médio a grande; - consistência firme; - sem suji-		
43	dade; - pele lisa, livre de fungos. Deverá ser transpor-	Quilograma	4.000,00
	tado em carros higienizados em temperatura ambiente.		
	CEBOLA Cebola de cabeça branca, tenra, rígida,		
	com películas presentes (casca) e com coloração bran-		
	ca uniforme, característica à variedade, sem manchas		
	de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de		
4.4	funidadesgos, sem mofos, sem podridão nas camadas	011	4 000 00
44	internas e externas, sem deformações, sem talo ou	Quilograma	4.000,00
	brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal		
	entre 60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas,		
	secas, de material que não provoque alterações exter-		
	nas ou internas nos produtos e não transmita odor ou		
	sabor estranho aos mesmos.		
	CENOURA De 1ª qualidade, sem rama, fresca, com-		
45	pacta e firme, sem lesões de origem física ou mecâni-	Quilograma	2.000,00
	ca, rachadura e corte, tamanho e colorações unifor-	Quirograma	2.000,00
	mes, de colheita recente.		
	<b>BATATA INGLESA</b> De 1° qualidade. Não devem		
46	conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes		
	a casca. Isenta de parasitas e larvas. Acondicionadas	Unidade	2.000,00
40	em sacos plásticos ou caixas plásticas, polpa macia	Omaac	2.000,00
	sem perfurações ou pontos pretos, cascas sem cortes		
	ou perfurações e tamanho médio por raiz de 20 kg.		
	<b>LARANJA</b> Fresca de primeira, compacta e firme, sem		
47	lesões de origem física ou mecânica, perfurações e	WC	4.000
47	cortes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. cada	KG	4.000
	laranja deve pesar em média 130g.		
	POLPA DE ACEROLA Polpa de Fruta integral de		
	acerola, pasteurizada, congelada, sem adição de co-		
	rantes artificiais e aditivos químicos, sabor caracterís-		
	tico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamen-		
48	to, odor forte e desagradável e qualquer substância		
	contaminante. Acondicionada em embalagem de polie-	Quilograma	5.500,00
40	tileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de	Quilograma	3.300,00
	01 kg, contendo na embalagem a identificação do pro-		
	duto, peso, prazo de validade e data de embalagem.		
	Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data		
	de entrega.		
	POLPA DE CAJÁ Polpa de Fruta integral de cajá,		
49	pasteurizada, congelada, sem adição de corantes arti-		
	ficiais e aditivos químicos, sabor característico e	Quilograma	5.500,00
	agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento,		,,,,,
	odor forte e desagradável e qualquer substância con-		
	taminante. Acondicionada em embalagem de polietile-		



uindo nossa cidade			
	no atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01		
	kg, contendo na embalagem a identificação do produ-		
	to, peso, prazo de validade e data de embalagem. Vali-		
	dade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de		
	entrega.		
	POLPA DE GOIABA Polpa de Fruta integral de		
	goiaba, pasteurizada, congelada, sem adição de coran-		
	tes artificiais e aditivos químicos, sabor característico		
	e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento,		
<b>5</b> 0	odor forte e desagradável e qualquer substância con-	0. 11	<b>5 5</b> 00 00
	taminante. Acondicionada em embalagem de polietile-	Quilograma	5.500,00
	no atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01		
	kg, contendo na embalagem a identificação do produ-		
	to, peso, prazo de validade e data de embalagem. Vali-		
	dade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de		
	entrega.		
	POLPA DE CAJÚ Polpa de Fruta integral de cajú		
	pasteurizada, congelada, sem adição de corantes arti-		
	ficiais e aditivos químicos, sabor característico e		
	agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento,		
	odor forte e desagradável e qualquer substância con-		
51	taminante. Acondicionada em embalagem de polietile-	Quilograma	5.500,00
	no atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01		ŕ
	kg, contendo na embalagem a identificação do produ-		
	to, peso, prazo de validade e data de embalagem. Vali-		
	dade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de		
	entrega.		
	CARNE BOVINA MACIÇA SEM OSSO In natura,		
	proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção		
	veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-		
	vivo, odor característico e aspecto próprio não amole-		
	cido e nem pegajosa. Isento de: coloração arroxeada,		
	acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável,		
52	parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância con-	Quilograma	7.500,00
	taminante. Data de fabricação e prazo de validade de		
	6 (seis) meses a contar da data da entrega. Peça Intei-		
	ra, do tipo coxão mole, coxão duro, alcatra, contrafilé		
	ou patinho. Em pacotes de aproximados de no máximo		
	2kg, devidamente selada, com especificação de peso,		
	validade, produto e marca/procedência, Característi-		
	cas adicionais limpa e resfriada.		
	CARNE MOÍDA PCT 500GR Carne bovina moída,		
	com no máximo 5% de gordura. Aspecto: próprio da		
	espécie, cor: própria da espécie, sem manchas esver-		
	deadas ou pardacentas. Saco de material flexível, re-		
	sistente, contendo etiqueta primaria com rotulagem de		
	acordo com a legislação vigente (rdc360), aprovada		
53	para contato direto com alimentos de acordo com a	PACOTE	22.000,00
	resolução 105/99 da ANVISA. Pacotes lacrados com		
	fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou		
	fila adesiva, resistente a adnos aurante o transporte ou		
	armazenamento e que garanta a integridade do produ-		
	•		
	armazenamento e que garanta a integridade do produ-		



	(sais) masas a contan da data da cutura a		
	(seis) meses a contar da data da entrega.		
	FRANGO DE GRANJA CONGELADO KG: Clas-		
	sificação/Características gerais: a carne deverá apre-		
	sentar-se livre de parasitas e de qualquer substância		
	contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma		
	alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipu-		
	lados em condições higiênicas satisfatórias. Deverá		
	ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas		
	de higiene e rotulagem de alimentos. O Frango deverá		
	apresentar-se com aspecto próprio, embalado a vácuo,		
	com registro de inspeção, a carne deverá estar à tem-		
	peratura de -18°c (dezoito graus centígrados negati-		
	vos) ou inferior e transportada em carro adequado que		
	conserve tanto as características do alimento congela-		
54	do, como também a qualidade do mesmo, conforme	Quilograma	12.000,00
	legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legis-		
	lação vigente. Embalagem: Os frangos deverão ser		
	embalados em sacos em material plástico; embalagem		
	secundária de papelão devidamente identificada. A		
	embalagem deverá conter externamente os dados de		
	identificação e procedência, informação nutricional,		
	número do lote, data de fabricação e validade, quanti-		
	dade do produto e número do registro. Rotulagem de		
	acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto		
	deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.		
	Quando da entrega, o produto deverá apresentar data		
	de validade mínima de (12) meses a contar a partir da		
	data de fabricação		
	PEITO DE FRANGO CONGELADO KG, com adi-		
	ção de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não		
	amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas		
55	esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de		
	sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância		
	contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma		
	alteração, acondicionada em embalagem plástica de		
	polipropileno, resistente e transparente, contendo 1Kg,	Quilograma	5.000,00
33	a embalagem não deve ser composta de material con-	Quilogrania	3.000,00
	taminante e perecível em água (ex: papelão), na emba-		
	lagem deverá constar informações do fabricante, espe-		
	cificação do produto, data de fabricação e prazo de		
	validade de 6 (seis) meses a contar da data da entrega,		
	registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Ins-		
	peção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual		
	(SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).		

1.3 Todos os itens deverão ser confeccionados confor<mark>me modelos</mark> que serão enviad<mark>os anexados</mark> a ordem de fornecimento.

#### 1.4 Das amostras

1.4.1. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, a pregoeira poderá exigir que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não



aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 03 (TRÊS) DIAS úteis contados da solicitação.

- 1.4.1.1. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.
- 1.4.1.2. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.
- 1.4.1.3. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:
- 1.4.1.4. Para os itens que compõem o fardamento escolar, serão considerados critérios como qualidade dos tecidos utilizados, durabilidade, conforto e adequação às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência.
- 1.4.1.5. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 1.4.1.6. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.
- 1.4.1.7. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

#### 2. NATUREZA DO OBJETO

- 2.1. Os produtos objeto desta contratação são caracterizados como bens comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 2.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 394/2023.

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

- 3.1 A contratação dos gêneros alimentícios se faz necessária para assegurar a continuidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar, garantindo que os alunos tenham acesso a uma alimentação balanceada, adequada e segura. O fornecimento contínuo e eficiente dos alimentos é essencial para atender às exigências nutricionais e contribuir para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes.
- 3.2 A aquisição está em conformidade com a Lei nº 11.947/2009, que regulamenta o PNAE, bem como com a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, que estabelece as diretrizes para a execução do programa. Ademais, serão observadas todas as normas de segurança alimentar e os padrões de qualidade exigidos pelos órgãos fiscalizadores.
- 3.3 Diante do exposto, justifica-se a necessidade da contratação por meio de Registro de Preços, considerando a importância da alimentação escolar para o desenvolvimento e bem-estar dos estudantes da rede pública municipal de Cantanhede/MA. A medida garantirá a continuidade e qualidade do PNAE, em conformidade com a legislação vigente e as necessidades educacionais do município.

#### 4. FONTE DE RECURSO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta de recursos consignados no Orçamento Geral da Prefeitura Municipal de Cantanhede/MA, que será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil, conforme Art. 17º do Decreto Federal nº 11.462/2023

#### 5. FORNECIMENTO DO OBJETO

#### 5.1. Condições de Entrega

51.1. O prazo para o fornecimento será de até 05 (cinco) dias úteis, contados do(a) recebimento da ordem de fornecimento.

#### 5.2. Local de entrega dos produtos



5.2.1. O fornecimento deverá ser de acordo com a necessidade da Secretaria solicitante, no seu endereço ou em outro local previamente determinado pela mesma, mediante Ordem de Fornecimento.

#### 5.3. forma de fornecimento dos produtos

- 5.3.1. Será mediante apresentação de requisição própria do executor do contrato da Prefeitura Municipal de Cantanhede MA, em 01 (uma) via, devendo conter no verso carimbo em alto relevo e devidamente assinada por servidor autorizado, contendo os seguintes dados:
- a) Secretaria Municipal Requisitante;
- b) Informar a quantidade dos produtos;
- c) Informar o valor referente a cada produto;
- d) Informar a data da prestação dos fornecimentos dos produtos;
- e) Assinatura do funcionário da empresa;
- f) Assinatura e carimbo do diretor do Setor de Compras.

#### 6. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

6.1 Será adotado o Sistema de Registro de Preços, haja vista a conveniência do fornecimento dos itens com previsão de serem de forma parcelados conforme a necessidade, visando minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos necessários. Pois, esse possui uma vasta gama de vantagens, principalmente ao permitir a evolução significativa do planejamento das atividades da Administração Pública. Ademais, a opção pelo Sistema de Registro de Preço originário de Pregão Eletrônico, é a mais viável, pois possui características vantajosas para a administração pública, por exemplo o fato da existência de facultatividade na contratação dos serviços do objeto licitado, sendo assim, a Administração tem a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis. Nesse sentido, justifica-se ainda a motivação para utilização do Sistema de Registro de Preços em razão da demanda ser eventual e futura, sendo utilizado o registro de acordo com a necessidade dos serviços demandados, levando em consideração o desgaste natural. Outro ponto que merece destaque é o emprego de recursos financeiros somente para o atendimento imediato da demanda.

#### 6.2 Das condições e do prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços

- 6.2.1 Homologado o resultado da licitação, o Órgão Gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedor(es) a ser(em) registrado(s), convocará a(s) licitante(s) vencedora(s) para assinatura da Ata de Registro de Preços, que deverá(ão) firmar a contratação no prazo instituído no subitem abaixo, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Termo de Referência.
- 6.2.2 A(s) licitante(s) vencedora(s) terá(ão) o prazo de até 5 (cinco) dias consecutivos para assinatura da Ata, contados da data de convocação feita, por escrito, pelo Órgão Gerenciador.
- 6.2.2.1 O prazo para assinatura da Ata do Sistema de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação devidamente justificada, apresentada pela licitante vencedora dentro do prazo e aceite do Município.

#### 6.3 Da vigência da Ata de Registro de Preço

- 6.3.1. A vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, prorrogável por igual período.
- 6.3.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada à:
- a) apresentação de relatório favorável da comissão de recebimento e fiscalização, com ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a CONTRATADA;
- b) demonstração de que o valor da Contratação permaneça economicamente vantajoso para a Administração;
- c) manifestação expressa do interesse da CONTRATADA na prorrogação e a comprovação de que mantém todas as condições de habilitação e qualificação.



- 6.3.2.1. Fica vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na Ata de Registro de Preços.
- 6.3.2.2. Na ocorrência de formalização de contrato, este deverá ser assinado dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, entrando em vigor no primeiro dia útil subsequente a data de sua publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP e sua vigência observará as condições mencionadas no artigo 105 da Lei nº 14.133/21.
- 6.3.2.3. O término do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços não implica extinção das obrigações dela decorrentes, ainda em execução.

#### 7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 7.1. 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.
- 7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediantes simples apostila.
- 7.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 7.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

#### 7.6. Preposto

- 7.6.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da execução do objeto, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
- 7.6.2. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

#### 7.7. Fiscalização

- 7.7.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato da Prefeitura Municipal de Cantanhede/MA.
- 7.7.2. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 7.7.3. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 7.7.4. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 7.7.5. O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 7.7.6. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 7.7.7. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.
- 7.7.8. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.



7.7.9. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

#### 7.8. Gestor do Contrato

- 7.8.1. O Gestor de Contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de fornecimento, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da Administração.
- 7.8.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, 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.
- 7.8.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 7.8.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 7.8.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 7.8.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 7.8.7. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor competente para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

#### 8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

#### 8.1. Recebimento

- 8.1.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 8.1.2. Os produtos 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 no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 8.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo máximo de 05 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 8.1.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 8.1.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 8.1.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração



durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

#### 8.2. Liquidação

- 8.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7°, §3<u>° da Instrução Normativa SEGES/ME n° 77/2022.</u>
- 8.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 8.2.2.1. o prazo de validade;
- 8.2.2.2. a data da emissão;
- 8.2.2.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 8.2.2.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 8.2.2.5. o valor a pagar; e
- 8.2.2.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 8.2.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 8.2.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no <u>art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.</u>
- 8.2.5. Constatando-se, situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 8.2.6. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, 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.
- 8.2.7. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 8.2.8. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

#### 8.3. Prazo de pagamento

8.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, após o recebimento definitivo do objeto, desde que não haja fator impeditivo provocado pela CONTRATADA.

#### 8.4. Forma de pagamento

8.4.1. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, mediante a apresentação de Nota Fiscal/fatura, devidamente atestada por servidor competente, acompanhada da respectiva Ordem de fornecimento e das certidões de regularidade fiscal: Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Previdenciária, conforme Portaria PGFN/RFB nº 1751, de 02 de outubro de 2014; Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Fiscais e Certidão Negativa de Inscrição na Dívida Ativa do Estado; Prova de Regularidade perante a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante, mediante



apresentação da Certidão Negativa de Débitos Fiscais e Certidão Negativa de Inscrição na Dívida Ativa do Município; Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, demonstrando situação regular mediante apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF e Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), diretamente na conta que o fornecedor apresentar em sua proposta.

- 8.4.2. O pagamento será feito em favor da empresa contratada através de ordem ou transferência bancária em sua conta corrente, após assinatura do Termo de Recebimento Definitivo, emitido pela Secretaria Requisitante.
- 8.4.3. A CONTRATADA deverá apresentar a respectiva Nota Fiscal/Fatura à Secretaria Requisitante acompanhada das Certidões listadas no subitem 8.4.1 acima.
- 8.4.4. Caso a CONTRATADA seja Optante pelo Simples Nacional, deverá apresentar também juntamente com a documentação elencada no item 8.4.1, o Extrato do Simples referente a última competência.
- 8.4.5. A Microempresa e Empresa de Pequeno Porte Optante pelo Simples estará sujeita a retenção do ISSQN na fonte incidente sobre os serviços prestados, em conformidade com o art. 8º do Decreto Municipal nº 116, de 13 de maio de 2014.
- 8.4.6. O pagamento será efetuado após a assinatura do Termo de Recebimento Definitivo, desde que não haja fator impeditivo provocado pela CONTRATADA.
- 8.4.7. Não serão efetuados quaisquer pagamentos à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações em virtude de penalidades impostas ou inadimplência contratual, inclusive, sem que isso gere direito ao reajustamento do preço ou à atualização monetária.
- 8.4.8. A CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA.
- 8.4.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que os encargos moratórios devidos pela CONTRATANTE, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo pagamento da Nota Fiscal/Fatura, terá a aplicação da seguinte fórmula:

 $EM = I \times N \times VP$ 

Onde:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de atualização financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX/100) I = (6/100) I = 0.00016438

365 365

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

#### 9. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 9.1. Para comprovação de atendimento à Qualificação Técnica, o edital deverá exigir a apresentação do(s) seguinte(s) documento(s):
- 9.1.1. Atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa(s) de direito público ou privado, que comprove(m) ter a licitante executado a prestação satisfatória dos serviços/fornecimento da mesma natureza ou similares aos do presente Termo de Referência.

#### 10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 10.1. A adjudicação e homologação das propostas d<mark>e preços será p</mark>elo critério do MENOR PREÇO "POR ITEM".
- 10.2. Não há óbice quanto à adjudicação de um ou mais itens para a mesma licitante.

### 11. FONTE DE RECURSO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



11.1. As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta de recursos consignados no Orçamento Geral da Prefeitura Municipal de Cantanhede/MA, que será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil, conforme Art. 17º do Decreto Federal nº 11.462/2023

#### 12. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA:

### 12.1. Deveres e Responsabilidades da CONTRATANTE, além de outras que poderão ser previstas no Edital e Contrato:

- 12.1.1. Nomear Gestor e Fiscais Técnicos, Administrativo e Requisitante do contrato para acompanhar e fiscalizar a execução dos Contratos;
- 12.1.2. Efetuar o pagamento à CONTRATADA nas condições pactuadas;
- 12.1.3. Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis;
- 12.1.4. Comunicar à CONTRATADA todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a execução do objeto;
- 12.1.5. Permitir o acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências da CONTRATAN-TE para tratar de assuntos pertinentes ao fornecimento dos produtos;
- 12.1.6. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos em desacordo com o Contrato;
- 12.1.7. Proporcionar todas as condições necessárias ao bom andamento dos fornecimentos dos produtos contratados;

### 12.2. Deveres e Responsabilidades da CONTRATADA, além de outras que poderão ser previstas no Edital e Contrato:

- 12.2.1. Executar o contrato conforme especificações definidas no presente Termo de Referência;
- 12.2.2. Comunicar à CONTRATANTE, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente em relação aos produtos que forem objetos do Contrato e prestar os esclarecimentos necessários;
- 12.2.3. Indicar, formalmente, preposto apto a representá-la junto à CONTRATANTE, que deverá responder pela fiel execução do Contrato;
- 12.2.4. Atender prontamente quaisquer orientações e exigências dos Fiscais dos Contratos e/ou dos Gestores dos Contratos inerentes à execução do objeto contratual;
- 12.2.5. Reparar quaisquer danos diretamente causados à CONTRATANTE ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da presente relação contratual, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução do objeto pela CONTRATANTE;
- a) Apurado o dano e caracterizada sua autoria por qualquer empregado da CONTRATADA, esta pagará à CONTRATANTE o valor correspondente, mediante o pagamento de Documento de Arrecadação Municipal DAM, a ser emitida pelo Gestor do Contrato no valor correspondente ao dano, acrescido das demais penalidades constantes do instrumento convocatório e do contrato.
- 12.2.6. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.2.7. Emitir fatura no valor pactuado e nas condições do Contrato, apresentando à CONTRATANTE para pagamento;
- 12.2.8. Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto a ser contratado, sem anuência da Prefeitura Municipal de Cantanhede/MA;
- 12.2.9. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus a Prefeitura Municipal de Cantanhede/MA;
- 12.2.10. A CONTRATADA será responsável pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, subordinados ou prepostos.

#### 13. CONTRATAÇÃO E MODELO DE EXECUÇ<mark>ÃO DO CO</mark>NTRATO

13.1. O contrato obedecerá às condições estabelecidas no Edital e seus anexos, e estará vinculado integralmente à este instrumento, implicando na obrigatoriedade da empresa licitante vencedora em cumprir todas as obrigações e condições especificadas neste Termo de Referência.



- 13.2. A administração convocará a empresa, para assinatura do termo de contrato, a qual terá o prazo de até **05** (**cinco**) **dias úteis**, a contar da convocação, para celebração do contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.
- 13.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência eletrônica, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico, preferencialmente a forma que dispõe o Decreto Municipal nº 394/2023.
- 13.2.2. O prazo previsto para assinatura do contrato ou aceitação da nota de empenho ou instrumento equivalente poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 13.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:
- 13.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da <u>Lei nº 14.133, de 2021;</u>
- 13.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital e seus anexos;
- 13.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos <u>artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021</u> e reconhece os direitos da Administração previstos nos <u>artigos 137 a 139 da mesma Lei.</u>
- 13.4. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas no aviso de contratação, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.
- 13.5. O prazo de vigência da contratação é 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.
- 13.6. Os contratos decorrentes deste instrumento poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124, da Lei nº 14.133/2021.
- 13.7. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei nº. 14.133/2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nos serviços ou nas compras.

#### 14. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 14.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 14.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 14.1.4. apresentar declaração ou documentação fals<mark>a exigida para</mark> o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 14.1.5. fraudar a licitação
- 14.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 14.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 14.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;



- 14.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 14.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 14.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5° da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 14.2. Com fulcro na <u>Lei nº 14.133</u>, <u>de 2021</u>, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 14.2.1. advertência:
- 14.2.2. multa;
- 14.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 14.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 14.4. A multa será recolhida em percentual 5% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 14.4.1. Para as infrações previstas em Lei, a multa será de 5% do valor do contrato licitado.
- 14.4.2. Para as infrações previstas em Lei, a multa será de 15% do valor do contrato licitado.
- 14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas previstas em Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas em Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas em Lei que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5°, da Lei n.º 14.133/2021.
- 14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita em Lei, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.



- 14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

### 15. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DA PRESTA-ÇÃO DOS FORNECIMENTOS.

### 15.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta.

15.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

### 15.2. Forma de prestação dos fornecimentos.

15.2.1. A prestação de fornecimento do objeto será empreitada por preço unitário "fornecimento parcelado".

### 16. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO.

- 16.1. O edital da licitação definirá todas as exigências de habilitação, devidamente regulamentada pela legislação vigente, em especial à luz da Lei nº 14.133/2021 e ulteriores alterações, exigindo principalmente documentação relativa a:
- 16.1.1. Habilitação jurídica;
- 16.1.2. Habilitação Técnica (conforme disposições contidas no item 9);
- 16.1.3. Fiscal, Social e Trabalhista;
- 16.1.4. Qualificação econômico-financeira;
- 16.1.5. Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

#### 17. VALOR ESTIMADO

- 17.1 O preço considerado como estimativa para esse objeto foi determinado com base em pesquisas de preços, de acordo com o Decreto Municipal nº 394/2023, conforme valores abaixo:
- 17.1.1. O valor total estimado para execução do objeto do presente Termo de Referência é de R\$ (Orçamento de caráter sigiloso nos termos do art. 24 da Lei nº14.133/2021), tendo por referência os preços constantes do mapa de preços.

Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos, observando o seguinte:

- ➤ COTA EXCLUSIVA Até R\$ 80.000,00 para as empresas enquadradas como Microempresa ME e Empresa de Pequeno Porte EPP, nos termos do Artigo 48 Inciso I da Lei Complementar nº 123/2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014.
- ➤ COTA RESERVADA correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades totais do objeto, destinado à participação de empresas enquadradas como Microempresas ME e Empresas de Pequeno Porte EPP (Art. 48, III, Lei Complementar nº 123/2006).
- COTA DE AMPLA PARTICIPAÇÃO correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades totais do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos previstos no edital;
- 17.1.2. A critério da administração pública e em observância ao artigo 49, incisos II e III, da Lei Complementar nº 123/2006, não aplicará o disposto acima mencionado, quando:



- a) Não houver um mínimo de 3 (três) prestadores de serviços competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório; e
- b) O tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.
- 17.1.3. Nos termos do Artigo 48 Inciso III da Lei Complementar nº 123/2016, não havendo participação de ME e EPP será admitida participação de empresa de maior porte.
- 17.1.4. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação de quaisquer das cotas deverá ocorrer pelo preço da que tenha sido menor.

#### **QUANTITATIVO GERAL**

#### ITENS EXCLUSIVOS E COTA RESERVADA 25% PARA MEI/ME/EPP

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTDE	VALOR	VALOR
	ŕ	01,12	<b>Q122</b>	UNT	TOTAL
1	AÇUCAR REFINADO Especificação: Açúcar refinado, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e detritos de animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Quilograma	13.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
2	AÇÚCAR DEMERARA Açúcar demerara 1kg, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de canade-açúcar, resultante da purgação do açúcar mascavo, com aspecto sólido, granulado, de cor amarela, odor e sabor próprios do produto, com ausência de insetos, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, em embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, reembaladas em fardos reforçados, prazo de validade de doze (12) meses a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	Quilograma	200,00	SIGILOSO	SIGILOSO



		nossa cidado				
		ADOÇANTE STÉVIA 60ML Adoçante dietético liquido, 100% só stevia, contendo 60ml. Ingredientes: água, edulcorantes				
	3	naturais glicosídeos de steviol, conservan- tes: benzoato de sódio e sorbato de potás- sio, acidulante. Prazo de validade: Míni- mo de 12 (doze) meses, a partir da data de	Unidade	100,00	SIGILOSO	SIGILOSO
Ļ		entrega.				
		ALHO IN NATURA KG Alho in natura, sem réstia, bulbo inteiriço, de ótima qualidade, sãs, compacto, firme e com coloração uniforme, casca protetora íntegra;				
	4	cor, odor e sabor típicos da espécie. Não deveram apresentar danos ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; isentos de substancias terrosas, sujidades ou corpos es-	Unidade	400,00	SIGILOSO	SIGILOSO
		tranhos aderentes à superfície. observadas as normas técnicas pertinentes à legisla- ção sanitária de alimentos. Mínimo de 3 meses, a partir da data de entrega.				
	5	ARROZ BRANCO, TIPO I Arroz branco, tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substancias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Vencimento no mínimo de 12 (doze) meses, contados do entregado produto.	Quilograma	6.250,00	SIGILOSO	SIGILOSO
		AVEIA EM FLOCOS FINOS Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,,4g de carboidrato, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente				
	6	e transparente, original do fabricante, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade e	Unidade	4.500,00	SIGILOSO	SIGILOSO
		lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). <b>Embalagem de no mimino 165g</b> Validade mínima de 12 (doze) meses,				



	a contar da data de entrega.				
	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL Biscoi-				
	to água e sal tipo Cream Cracker. Ingre-				
	dientes: farinha de trigo enriquecida com				
	ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vege-				
	tal hidrogenada, açúcar invertido. Sal				
	refinado, extrato de malte, estabilizante				
	lecitina de soja, fermentos químicos. O				
	biscoito deverá ser fabricado a partir de				
	matérias primas sãs e limpas, isentas de				
	matérias primas sas e timpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas,				
	larvas, detritos animais ou vegetais e em				
	perfeito estado de conservação. Serão				
	rejeitados biscoitos mal cozidos, queima-				
	•				
7	dos e de características organolépticas	Pacote	12 000 00	CICII OCO	SIGILOSO
/	anormais. Não poderá apresentar umidade	Pacole	12.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	ou biscoitos quebrados (percentual máxi-				
	mo aceito – até 10% de biscoitos quebra-				
	dos) e nem excesso de dureza. Embala-				
	gem: pacote impermeável lacrado, con-				
	tendo no mínimo 350g (3x1), com a identi-				
	ficação do produto, marca do fabricante,				
	data de fabricação, prazo de validade,				
	peso líquido e número de registro no ór-				
	gão competente, devidamente rotulado				
	conforme legislação vigente, observadas				
	as normas técnicas pertinentes à legisla-				
	ção sanitária de alimentos. Vencimento no				
	mínimo de 12 (doze) meses, contados do				
	entregado produto.				
	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA				
	Biscoito doce tipo maisena de boa quali-				
	dade, inteiros, a base de: farinha de trigo /				
	isento (0%) de gordura do tipo trans; as-				
8	pecto: crocante e macio; cor: dourada;	Pacote	12.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	odor: próprio de biscoito maisena; sabor:				
	característico. Pacote com no mínimo				
	350g, embalagem individual. Vencimento				
	no mínimo de 12 (doze) meses, contados				
	do entregado produto.				
	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE 350GR Biscoito doce				
	tipo rosquinha sabor leite de boa qualida-				
	de, inteiros, a base de: farinha de trigo /				
9	isento (0%) de gordura do tipo trans; aspecto: crocante e macio; cor: dourada;	Pacote	4.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	sabor: característico. Pacote com no mí-				
	nimo 350g, embalagem individual. Venci-				
	mento no mínimo de 12 (doze) meses, con-				
	tados do entregado produto.				
	idaos do entregado produto.				İ



	reconstruindo i	nossa cidado				
Ī		CAFÉ TORRADO E MOÍDO Café tor-				
		rado e moído e 1ª qualidade, em pó homo-				
		gêneo, com selo de pureza da Associação				
		Brasileira da Indústria do Café – ABIC.				
	1.0	Embalagem: pacote contendo 250g, com a	<b>.</b>	2 500 00	aran ogo	GYGYY OGO
	10	identificação do produto, marca do fabri-	Pacote	2.500,00	SIGILOSO	SIGILOSO
		cante, data de fabricação, peso liquido e				
		número de registro no órgão competente,				
		devidamente rotulada conforme legislação				
		vigente. Validade mínima de 12 (doze)				
		meses, a contar da data de entrega.				
ŀ		CANJICA MILHO BRANCO Acondici-				
		onado em embalagem de polietileno resis-				
		tente, atóxico, transparente, contendo				
		<b>500g</b> . Isento de sujidades, parasitas, lar-				
		vas e material estranho, com identificação				
	11	na embalagem (rótulo) dos ingredientes,	Pacote	2.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
		valor nutricional, peso, fornecedor, data				
		de fabricação e validade. Isento de sujida-				
		des, parasitas, larvas e material estranho.				
		Validade mínima de 12 (doze) meses, a				
		contar da data de entrega.				
ŀ						
		COCO RALADO Coco ralado fino, puro,				
		sem casca, coloração branca, acondicio-				
		nado em embalagem de polipropileno				
		transparente ou original de fábrica, <b>com</b>				
		<b>100g</b> de peso líquido. Livre de parasitas,				
		contaminantes ou sujidades.Embalagem				
	12	apresentando externamente dados de iden-	Pacote	2.500,00	SIGILOSO	SIGILOSO
		tificação, procedência, informações nutri-		,,,,,		
		cionais, número de lote data de validade,				
		1				
		quantidade do produto, e número do regis-				
		tro no ministério da agricultura. Validade				
		mínima de 12 (doze) meses, a contar da				
ļ		data de entrega.				
		COLORAU/CORANTE (URUCUM)				
		Coloral/corante (urucum), produto obtido				
		do pó do urucum com a mistura de fubá ou				
		farinha de mandioca. Pó fino, homogêneo,				
		coloração vermelho intensa. Embalagem:				
		plástica de <b>100g</b> , com identificação do				
	13	produto, marca do fabricante, prazo de	Pacote	4.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	13	1	racole	4.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
		validade e peso liquido conforme legisla-				
		ção vigente. Validade mínima de 12 (doze)				
		meses, a contar da data de entrega. O				
		produto não poderá ter a data de fabrica-				
		ção anterior a 45 (quarenta e cinco) dias				
		da data de entrega.				
Ī		CREME DE LEITE Creme de leite uht		/		
		caixa 200g, contendo no mínimo 20% de				
		gordura em embalagem longa vida, cons-				
	14	tando a identificação do produto, marca,	Unidade	400,00	SIGILOSO	SIGILOSO
		nome e endereço do fabricante, informa-		1		
		ção nutricional, Validade mínima de 12				



reconstruingo i	nossa cultulo				
	(doze) meses, a contar da data de entrega.				
15	EXTRATO DE TOMATE Extrato de tomate simples concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5 % de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico. Embalagem contendo no minimo 190g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária	Unidade	7.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	de alimentos. Validade mínima de 12 (do-				
	ze) meses, a contar da data de entrega.				
16	FARINHA DE TRIGO COM FER- MENTO Enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto com informações nutricio- nais. Farinha de trigo tradicional, com fermento, ferro e ácido fólico. Embalagem plástica de 1 kg acondicionados em fardos totalizando 30 kg de peso liquido. Valida- de mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Quilograma	300,00	SIGILOSO	SIGILOSO
17	FUBÁ DE MILHO Fubá de milho amarelo, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Pacote	3.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
18	FÉCULA DE MANDIOCA Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica, contendo 1kg estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Quilograma	1.500,00	SIGILOSO	SIGILOSO
19	FEIJÃO CARIOCA Feijão carioca tipo 1, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabrica-	Quilograma	6.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO



. complete	nlo nossic cidaulo				
	ção e validade. Isento de sujidades, para- sitas, larvas e material estranho. Validade				
	mínima de 12 (doze) meses, a contar da				
	data de entrega.				
	FEIJÃO PRETO TIPO I Característi-				
	cas: grãos novos, inteiros e sãos, de cor				
	característica, maduros, limpos e secos, de				
	produção de última safra. Isento de detri-				
	tos animais ou vegetais, insetos, matéria				
	terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de				
	grãos avariados, partidos, quebrados,				
	mofados, ardidos, germinados, caruncha-				
	dos, imaturos, danificados por insetos,				
	alfinetados, manchados, enrugados, des-				
20	coloridos, amassados e isentos de maté-	V.C	2.000	CICH OCO	CICH OCO
20	rias estranhas como grãos ou sementes de	KG	2.000	SIGILOSO	SIGILOSO
	outras espécies. Embalagem primária:				
	pacote plástico, atóxico, transparente,				
	termosoldado e resistente, contendo 01				
	Kg, com prazo de validade e lote indelé-				
	veis. Embalagem secundária: fardo ou				
	caixa, resistente, reforçado e lacrado.				
	Rotulagem: deverá estar rotulado confor-				
	me legislação vigente. Validade mínima de				
	12 (doze) meses, a contar da data de en-				
	trega.				
	FARINHA DE TAPIOCA GRANULA-				
	DA Farinha de tapioca, Subgrupo Granu-				
	lada, Tipol. Embalagem: saco plástico				
21	transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o	Quilograma	4.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	momento do consumo. Peso líquido de 1				
	Kg. Validade mínima de 12 (doze) meses,				
	a contar da data de entrega.				
	LEITE EM PÓ DESNATADO Leite em				
	pó desnatado, embalagem de 200gr, rico				
	em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem				
	resistente e não violadas. A embalagem				
	deverá conter externamente os dados de				
	identificação, procedência, informações				
	nutricionais, número de lote, quantidade				
	do produto, número d registro no Ministé-				
22	rio da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo	Pacote	200,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	de inspeção do SIF. Deverá atender as				
	especificações técnicas da Portaria n 369				
	de 04/09/1997 do Ministério da Agricultu-				
	ra e do Abastecimento e do Regulamento				
	da Inspeção Industrial e Sanitária de pro-				
	dutos de origem Animal do Ministério da				
	Agricultura. Validade mínima de 12 (doze)				
	meses, a contar da data de entrega.				



LEITE EM PÓ INTEGRAL Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 8%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans. E enriquecido com cálcio, ferro e vitaminas. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhantes ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A embalagem deverá conter externamente os	IGILOSO
integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 8%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans. E enriquecido com cálcio, ferro e vitaminas. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhantes ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	IGILOSO
de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 8%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans. E enriquecido com cálcio, ferro e vitaminas. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhantes ao leite fluído; ausência de conservadores, 23 sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	IGILOSO
humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 8%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans. E enriquecido com cálcio, ferro e vitaminas. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhantes ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	IGILOSO
mente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 8%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans. E enriquecido com cálcio, ferro e vitaminas. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhantes ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	IGILOSO
para porção de 26g: proteína - 8%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans. E enriquecido com cálcio, ferro e vitaminas. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhantes ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	IGILOSO
duras totais - 13%, sem gorduras trans. E enriquecido com cálcio, ferro e vitaminas. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhantes ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos ani- mais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fa- bricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de regis- tro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identi- dade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	IGILOSO
enriquecido com cálcio, ferro e vitaminas. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhantes ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	IGILOSO
Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhantes ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	IGILOSO
própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhantes ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	IGILOSO
estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhantes ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos ani- mais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fa- bricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de regis- tro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identi- dade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	IGILOSO
agradável, não rançoso, semelhantes ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	IGILOSO
leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	IGILOSO
sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	IGILOSO
mais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	
impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente.  Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA.  Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	
a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente.  Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA.  Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D.  Embalagem resistente e não violadas. A	
bricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente.  Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA.  Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D.  Embalagem resistente e não violadas. A	
validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente.  Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA.  Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D.  Embalagem resistente e não violadas. A	
tro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identi- dade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	
rotulado conforme legislação vigente.  Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identi- dade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	
Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identi- dade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	
gerais do Regulamento técnico de Identi- dade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	
dade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	
pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA.  Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	
Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	
contar da data de entrega.  LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	
LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	
em pó integra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	
200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A	
Embalagem resistente e não violadas. A	
embalagem devera conter externamente os	
dados de identificação, procedência, in-	
formações nutricionais, número de lote,	
quantidade do produto, número d registro	
24   no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e   Pacote   200,00   SIGILOSO   SI	IGILOSO
carimbo de inspeção do SIF. Devera aten-	
der as especificações técnicas da Portaria	
n 369 de 04/09/1997 do Ministério da	
Agricultura e do Abastecimento e do Re-	
gulamento da Inspeção Industrial e Sani-	
tária de produtos de origem Animal do	
Ministério da Agricultura. Validade míni-	
ma de 12 (doze) meses, a contar da data	
de entrega.	
LEITE DE SOJA Alimento a base de soja	
(leite de soja), deve ter como principal	
ingrediente o extrato de soja, 0% lactose e	
0% colesterol e fonte de proteínas, enri-	
possuir o mínimo de 240mg de cálcio para	IGILOSO
	IGILOSO
uma porção de 200ml do produto, emba-	IGILOSO
	IGILOSO



,,	nossa cirlado				
	validade e número do lote. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.				
26	LEITE CONDENSADO Tipo: tradicio- nal, Composição Básica: leite integral, açúcar e lactose, Característica(s) Adicio- nal(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legisla- ção em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 395g. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UND	400	SIGILOSO	SIGILOSO
27	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Macarrão Tipo Espaguete, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo no mínimo 500g; observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Pacote	15.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
 28	MACARRÃO PARAFUSO Macarrão, tipo parafuso sêmola especificação: macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Será permitido enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado na água não devera turva-los antes da cocção e não poderá apresentarse fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, tipo parafuso. Embalagem primaria: pacotes plásticos transparentes para até 500 g. Secundaria: fardo plástico resistente. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega	Pacote	7.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
29	MARGARINA Margarina comum c/ sal especificação: características: emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme; cor amarela ou branca amarelada, homogênea, normal. Odor: característica ou de	Unidade	1.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	acordo com os ingredientes de sua compo- sição normal. A embalagem deve apresen- tar: data de fabricação, validade, lote, registro do ministério de agricultura sif/dipoa. Embalagem primaria de 250g.				



	nossa cidade				
	Embalagem secundaria de papelão com até 06 kg; validade não inferior a 180 dias				
30	MILHO PARA PIPOCA Milho para pipoca tipo 1 embalagem plástica contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Pacote	300,00	SIGILOSO	SIGILOSO
31	MILHO VERDE EM CONSERVA (SACHÊ) A base de: milho / água / sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo no minimo 170g (peso drenado), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Sachê	5.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	ÓLEO DE SOJA VEGETAL Óleo de				
	Soja Vegetal, refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com				
32	ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Devendo conter no mínimo 2,8 mg de vitamina E máximo de 3g de gordura saturada na porção de 13ml. Embalagem: acondicionada em recipientes tipo pet plástica, contendo 900ml devidamente rotulada conforme legislação sanitária de alimentos. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes as seguintes informações; nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Unidade	3.200,00	SIGILOSO	SIGILOSO
33	OVOS DE GALINHA GRANDE Ovo de galinha branco extra pesando no mínimo 60 gramas por unidade isento de sujidades, fungos e substancias toxicas. Cartela contendo 30 ovos, prazo mínimo de validade de 24 dias do seu acondicionamento. Características Gerais: Não ter submetido a qualquer processo de conservação; Apresentar casca lisa integra pouco porosa, resistente com calcificação uniforme e formato característico; Apresentar câmara de ar de aparência regular correspondente ao tipo solicitado; Apresentar claras transparentes, densas, firmes, espessas, límpidas, sem manchas ou turvação e com claras intactas; Apresentar classificação segundo a coloração de casca, classe da qualidade; Serão considerados impróprios	Cartela	500,00	SIGILOSO	SIGILOSO



	para consumo os ovos que apresentem:				
	Alteração da gema e da clara (gema ade-				
	rente a casca, gema arrebentada, com				
	manchas escuras, presença de embrião				
	com manchas orbitárias ou em adiantado				
	estado de desenvolvimento). Podridão				
	(vermelho, negra ou branca.)				
	PROTEINA DE SOJA TEXTURIZA-				
	DA ESCURA Proteína de soja texturiza-				
	da, sabor carne, de boa qualidade, acon-				
34	dicionada em embalagem de polietileno	Pacote	1.500,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	atóxica, contendo no minimo 400g. Vali-				
	dade mínima de 12 (doze) meses, a contar				
	da data de entrega.				
	PIMENTA DO REINO Pimen-				
	ta/cominho, 100g (pimenta do reino preta				
	e cominho, sem glúten, acondicionados em				
	embalagens plástica contendo impressos:				
	informações nutricionais, marca e prazo				
35	de validade. Validade mínima de 12 (doze)	Pacote	4.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	· · · ·				
	meses, a contar da data de entrega. O				
	produto não poderá ter a data de fabrica-				
	ção anterior a 45 (quarenta e cinco) dias				
	da data de entrega.				
	PÃO Tipo padaria, dentro do prazo de				
36	validade, com aspecto fresco e acondicio-	Unidade	37.500,00	SIGILOSO	SIGILOSO
30	nado em recipientes/embalagens devida-	Omaacc	37.300,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	mente fechados.				
	SAL REFINADO Sal Refinado; extraído				
	de fontes naturais, recristalizado; com				
	teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio				
	sobre a substancia seca, adicionado de				
	antiumectante e iodo; aparência de cris-				
	tais de granulação uniforme, na cor bran-				
	ca, não devendo está úmido, pegajoso ou				
	empedrado; odor inodoro e sabor caracte-				
	rístico (salino); Iodo; iodo por quilograma				
	de produto, ausência de sujidades, insetos,				
37	parasitas e larvas. Embalagem: saco plás-	Quilograma	1.500,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	tico atóxico, contendo 01 kg, com a identi-				
	ficação do produto, marca do fabricante,				
	data de fabricação, prazo de validade,				
	peso líquido e número de registro no ór-				
1	gão competente, devidamente rotulado				
	conforme legislação vigente, observadas				
	as normas técnicas pertinentes à legisla-				
	ção sanitária de alimentos. Validade mí-				
	nima de doze (12) meses, a partir da data				
			7		
	da entrega.				



				1	1
	SARDINHA EM CONSERVA DE				
	ÓLEO ENLATADA Sardinha em con-				
	serva embalada em lata, em base de óleo,				
	com peso líquido mínimo de 125g. Prazo				
	de validade: mínimo de doze (12) meses, a				
38	contar da data de entrega, identificação	Lata	0.500.00	CICII OCO	CICII OCO
38	do produto, marca do fabricante, data de	Lata	9.500,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	fabricação, prazo de validade, peso liqui-				
	do e número de registro no órgão compe-				
	tente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas				
	técnicas pertinentes a legislação sanitária				
	de alimentos.				
	SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO				
	DE GARRAFA Suco de fruta concentra-				
	do de garrafa (vidro); não fermentado e				
	não alcoólico; aspecto líquido; cor e odor				
	próprios da fruta em questão; fabricado a				
	partir de frutos maduros, sãos, limpos e				
	manipulados com as adequadas técnicas				
	de higiene; isento de matérias terrosas, de				
	sujidades, parasitas, lavas, detritos ani-				
	mais ou vegetais; elaborado através de				
	procedimento tecnológico adequado; en-				
	vasado assepticamente em embalagem				
	hermética que não permita a passagem de				
	ar e luz e que assegure a sua apresentação				
39	e conservação até o momento de consumo,	Unidade	4.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	sem a necessidade de refrigeração; ausên-				
	cia de aromas e corantes artificiais; re-				
	constituído pela diluição de suco concen-				
	trado até a concentração original do suco				
	integral ou o teor de sólidos solúveis mí-				
	nimos estabelecidos no respectivo. Emba-				
	lagem: frasco contendo 500ml, com a				
	identificação do produto, marca do fabri-				
	cante, data de fabricação, prazo de vali-				
	dade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Devidamente rotulado,				
	observadas as normas. Validade mínima				
	de 12 (doze) meses, a contar da data de				
	entrega. (Sabor Goiaba)				
	SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO				
	DE GARRAFA Suco de fruta concentra-				
	do de garrafa (vidro); não fermentado e				
	não alcoólico; aspecto líquido; cor e odor				
	próprios da fruta em questão; fabricado a				
40	partir de frutos maduros, sãos, limpos e	Unidade	4.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
40	manipulados com as adequadas técnicas	Officiale	4.000,00	SIGILOSO	PIGITORO
	de higiene; isento de matérias terrosas, de				
	sujidades, parasitas, lavas, detritos ani-				
	mais ou vegetais; elaborado através de				
	procedimento tecnológico adequado; en-				
	vasado assepticamente em embalag <mark>em</mark>				



reconstruindo	nossa cidado				
	hermética que não permita a passagem de				
	ar e luz e que assegure a sua apresentação				
	e conservação até o momento de consumo,				
	sem a necessidade de refrigeração; ausên-				
	cia de aromas e corantes artificiais; re-				
	3				
	constituído pela diluição de suco concen-				
	trado até a concentração original do suco				
	integral ou o teor de sólidos solúveis mí-				
	nimos estabelecidos no respectivo. Emba-				
	lagem: frasco contendo 500ml, com a				
	identificação do produto, marca do fabri-				
	cante, data de fabricação, prazo de vali-				
	dade, peso líquido e número de registro no				
	órgão competente. Devidamente rotulado,				
	observadas as normas. Validade mínima				
	de 12 (doze) meses, a contar da data de				
	entrega. (Sabor Uva)				
	VINAGRE BRANCO FERMENTADO				
	DE ALCOOL, com acidez mínima de				
	4,0%; produto translúcido; cor, sabor e				
	odor característicos; embalagem: frasco				
	plástico de <b>500ml</b> , com a identificação do				
	produto, marca do fabricante, data de				
41	fabricação, prazo de validade, peso líqui-	Unidade	3.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
71	do e número de registro no órgão compe-	Official	3.000,00	SIGILOSO	BIGILOSO
	tente, devidamente rotulado conforme				
	legislação vigente, observadas as normas				
	técnicas pertinentes à legislação sanitária				
	de alimentos. Validade mínima de 12 (do-				
	ze) meses, a contar da data de entrega.				
	SELETA DE LEGUMES Seleta de legu-				
	mes composta de ervilhas em grãos, ce-				
	noura, batata cortadas em cubos, em con-				
	serva, cozidas hermeticamente, estrutura e				
	tamanho uniformes, pesando 170g cada				
	lata, devendo ser considerado como peso				
	líquido o produto drenado, matéria prima				
	limpa e sã, com aspecto, cor e odor, sabor				
42	próprios e textura macia própria de cada	Lata	6.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
42	tipo de ingrediente, livre de fertilizante,	Lata	6.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	isentas de matéria terrosa, parasitas, de-				
	tritos, ausência de defeitos, cascas, resí-				
	duos de vegetais. EMBALAGEM PRIMA-				
	RIA: Embalado em latas acondicionadas.				
	EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de				
	papelão reforçado. VALIDADE: prazo				
	mínimo de 12 (doze) meses, a contar da				
	data de entrega do produto.				
	TOMATE In Natura, 1ª qualidade, longa				
	vida - tamanho médio a grande; - consis-				
43	tência firme; - sem sujidade; - pele lisa,	Quilograma	4.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	livre de fungos. Deverá ser transportado	<i>3,</i>	,		
	em carros higienizados em temperatura				
	ambiente.				



	runnia važie critaria				
	<b>CEBOLA</b> Cebola de cabeça branca, ten-				
	ra, rígida, com películas presentes (casca)				
	e com coloração branca uniforme, carac-				
	terística à variedade, sem manchas de				
	carvão, sem manchas enegrecidas por				
	ataque de funidadesgos, sem mofos, sem				
	podridão nas camadas internas e externas,				
4	1 1-	Quilograma	4.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	sem deformações, sem talo ou brotado.				
	Bem desenvolvida, com diâmetro transver-				
	sal entre 60 e 90mm. Fornecida em emba-				
	lagens limpas, secas, de material que não				
	provoque alterações externas ou internas				
	nos produtos e não transmita odor ou sa-				
	bor estranho aos mesmos.				
	CENOURA De 1ª qualidade, sem rama,				
	fresca, compacta e firme, sem lesões de				
4:		Quilograma	2.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
7.	corte, tamanho e colorações uniformes, de	Quilogiania	2.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	colheita recente.				
	<b>BATATA INGLESA</b> De 1° qualidade.				
	Não devem conter terra, sujidades ou cor-				
	pos estranhos aderentes a casca. Isenta de				
4	parasitas e larvas. Acondicionadas em	Unidade	2.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
4	sacos plásticos ou caixas plásticas, polpa	Ullidade	2.000,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	macia sem perfurações ou pontos pretos,				
	cascas sem cortes ou perfurações e tama-				
	nho médio por raiz de 20 kg.				
	LARANJA Fresca de primeira, compacta				
	e firme, sem lesões de origem física ou				
4	1 3 3	KG	4.000	SIGILOSO	SIGILOSO
	sujidades, parasitas e larvas. cada laranja				
	deve pesar em média 130g.				
	POLPA DE ACEROLA Polpa de Fruta				
	integral de acerola, pasteurizada, conge-				
	9				
	lada, sem adição de corantes artificiais e				
	aditivos químicos, sabor característico e				
	agradável. Isenta de: vestígio de descon-				
	gelamento, odor forte e desagradável e				
4	qualquer substância contaminante. Acon-	Ouilograma	5.500,00	SIGILOSO	SIGILOSO
4	dicionada em embalagem de polietileno	Quilograma	3.300,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	atóxico, resistente, transparente, peso				
	líquido de 01 kg, contendo na embalagem				
	a identificação do produto, peso, prazo de				
	validade e data de embalagem. Validade				
	9				
	mínima de 12 (doze) meses, a contar da				
	data de entrega.				
	POLPA DE CAJÁ Polpa de Fruta inte-				
	gral de cajá, pasteurizada, congelada, sem				
	adição de corantes artificiais e aditivos				
4	químicos, sabor característico e agradá-	Quilograma	1.375,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	vel. Isenta de: vestígio de descongelamen-				
	to, odor forte e desagradável e qualquer				
	substância contaminante. Acondicionada				
	swoodwitten Committeente, Heorateolitata				



	em embalagem de polietileno atóxico,				
	resistente, transparente, peso líquido de 01				
	kg, contendo na embalagem a identifica-				
	ção do produto, peso, prazo de validade e				
	data de embalagem. Validade mínima de				
	12 (doze) meses, a contar da data de en-				
	trega.				
	POLPA DE GOIABA Polpa de Fruta				
	integral de goiaba, pasteurizada, congela-				
	da, sem adição de corantes artificiais e				
	aditivos químicos, sabor característico e				
	*				
	agradável. Isenta de: vestígio de descon-				
	gelamento, odor forte e desagradável e				
50	qualquer substância contaminante. Acon-	Quilograma	5.500,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	dicionada em embalagem de polietileno	Zwii Siwii w	2.200,00	21012000	STOLLOS
	atóxico, resistente, transparente, peso				
	líquido de 01 kg, contendo na embalagem				
	a identificação do produto, peso, prazo de				
	validade e data de embalagem. Validade				
	mínima de 12 (doze) meses, a contar da				
	data de entrega.				
	POLPA DE CAJÚ Polpa de Fruta inte-				
	gral de cajú pasteurizada, congelada, sem				
	adição de corantes artificiais e aditivos				
	químicos, sabor característico e agradá-				
	vel. Isenta de: vestígio de descongelamen-				
	to, odor forte e desagradável e qualquer				
	substância contaminante. Acondicionada				
51		Quilograma	5.500,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	em embalagem de polietileno atóxico,				
	resistente, transparente, peso líquido de 01				
	kg, contendo na embalagem a identifica-				
	ção do produto, peso, prazo de validade e				
	data de embalagem. Validade mínima de				
	12 (doze) meses, a contar da data de en-				
	trega.				
	CARNE BOVINA MACIÇA SEM OS-				
	SO In natura, proveniente de animais				
	sadios, abatidos sob inspeção veterinária,				
	devendo apresentar coloração vermelho-				
	vivo, odor característico e aspecto próprio				
	não amolecido e nem pegajosa. Isento de:				
	coloração arroxeada, acinzentada e es-				
	verdeada, odor forte e desagradável, pa-				
	rasitas, sujidades, larvas e qualquer subs-	0.11	10=====	grav cos	araw a = =
52	tância contaminante. Data de fabricação e	Quilograma	1.875,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	prazo de validade de 6 (seis) meses a con-				
	tar da data da entrega. Peça Inteira, do				
	tipo coxão mole, coxão duro, alcatra, con-				
	trafilé ou patinho. Em pacotes de aproxi-				
	v i				
	mados de no máximo 2kg, devidamente				
	selada, com especificação de peso, valida-				
	de, produto e marca/procedência, Carac-				
	terísticas adicionais limpa e resfriada.				



	nossa cialado			T	1
	CARNE MOÍDA PCT 500GR Carne				
	bovina moída, com no máximo 5% de gor-				
	dura. Aspecto: próprio da espécie, cor:				
	própria da espécie, sem manchas esverde-				
	adas ou pardacentas. Saco de material				
	flexível, resistente, contendo etiqueta pri-				
	maria com rotulagem de acordo com a				
	legislação vigente (rdc360), aprovada				
	para contato direto com alimentos de				
53	acordo com a resolução 105/99 da ANVI-	PACOTE	5.500,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	SA. Pacotes lacrados com fita adesiva,				
	resistente a danos durante o transporte ou				
	armazenamento e que garanta a integri-				
	dade do produto durante todo o seu perío-				
	do de validade, transportada em condições				
	que preservem as características do ali-				
	mento. Data de fabricação e prazo de va-				
	lidade de 6 (seis) meses a contar da data				
	da entrega.				
	FRANGO DE GRANJA CONGELADO				
	KG: Classificação/Características gerais:				
	a carne deverá apresentar-se livre de pa-				
	rasitas e de qualquer substância contami-				
	nante que possa alterá-la ou encobrir al-				
	guma alteração, abatidos sob inspeção				
	veterinária e manipulados em condições				
	higiênicas satisfatórias. Deverá ser respei-				
	tada a legislação em vigor quanto às nor-				
	mas de higiene e rotulagem de alimentos.				
	O Frango deverá apresentar-se com as-				
	pecto próprio, embalado a vácuo, com				
	registro de inspeção, a carne deverá estar				
	à temperatura de -18°c (dezoito graus				
	centígrados negativos) ou inferior e trans-				
	portada em carro adequado que conserve				
	tanto as características do alimento con-				
54	gelado, como também a qualidade do	Quilograma	2.250,00	SIGILOSO	SIGILOSO
34	mesmo, conforme legislação vigente. Rotu-	Quitograma	2.230,00	SIGILOSO	BIGILOSO
	lagem de acordo com a legislação vigente.				
	Embalagem: Os frangos deverão ser em-				
	balados em sacos em material plástico;				
	embalagem secundária de papelão devi-				
	damente identificada. A embalagem deve-				
	rá conter externamente os dados de identi-				
	ficação e procedência, informação nutri-				
	cional, número do lote, data de fabricação				
	e validade, quantidade do produto e núme-				
	ro do registro. Rotulagem de acordo com				
	a legislação vigente. Na entrega o produto		7		
	deverá ter data de fabricação mínima de				
	30 dias. Quando da entrega, o produto				
	deverá apresentar data de validade míni-				
	ma de (12) meses a contar a partir da data				
	de fabricação.				
	με μυπιταζαυ.				



deadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, contendo 1Kg, a embalagem não Quilog	grama 1.250,00 SIGILOSO SIGILOSO
	grama 1.250,00 SIGILOSO SIGILOSO

### ITENS AMPLA PARTICIPAÇÃO COTA 75%

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTDE	VALOR UNT	VALOR TOTAL
56	ARROZ BRANCO, TIPO I Arroz branco, tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substancias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Vencimento no mínimo de 12 (doze) meses, contados do entregado produto.	Quilograma	18.750,00	SIGILOSO	SIGILOSO
57	LEITE EM PÓ INTEGRAL Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 8%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans. E enriquecido com cálcio, ferro e vitaminas. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo	Pacote	12.750,00	SIGILOSO	SIGILOSO



~	econstruindo n	rossa cidado				
		estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhantes ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos ani-				
		mais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.				
	58	validade, com aspecto fresco e acondicio- nado em recipientes/embalagens devida- mente fechados.	Unidade	112.500,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	59	SARDINHA EM CONSERVA DE ÓLEO ENLATADA Sardinha em conserva embalada em lata, em base de óleo, com peso líquido mínimo de 125g. Prazo de validade: mínimo de doze (12) meses, a contar da data de entrega, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos.	Lata	28.500,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	60	POLPA DE CAJÁ Polpa de Fruta integral de cajá, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de en-	Quilograma	4.125,00	SIGILOSO	SIGILOSO
		trega.  CARNE BOVINA MACIÇA SEM OS-				
	61	SO In natura, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelhovivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de:	Quilograma	5.625,00	SIGILOSO	SIGILOSO



	nossic cidado				
	coloração arroxeada, acinzentada e es-				
	verdeada, odor forte e desagradável, pa-				
	rasitas, sujidades, larvas e qualquer subs-				
	tância contaminante. Data de fabricação e				
	prazo de validade de 6 (seis) meses a con-				
	•				
	tar da data da entrega. Peça Inteira, do				
	tipo coxão mole, coxão duro, alcatra, con-				
	trafilé ou patinho. Em pacotes de aproxi-				
	mados de no máximo 2kg, devidamente				
	selada, com especificação de peso, valida-				
	de, produto e marca/procedência, Carac-				
	terísticas adicionais limpa e resfriada.				
	CARNE MOÍDA PCT 500GR Carne				
	bovina moída, com no máximo 5% de gor-				
	dura. Aspecto: próprio da espécie, cor:				
	própria da espécie, sem manchas esverde-				
	adas ou pardacentas. Saco de material				
	flexível, resistente, contendo etiqueta pri-				
	maria com rotulagem de acordo com a				
	legislação vigente (rdc360), aprovada				
	para contato direto com alimentos de				
62	acordo com a resolução 105/99 da ANVI-	PACOTE	16.500,00	SIGILOSO	SIGILOSO
02	SA. Pacotes lacrados com fita adesiva,	THEOTE	10.500,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	· ·				
	resistente a danos durante o transporte ou				
	armazenamento e que garanta a integri-				
	dade do produto durante todo o seu perío-				
	do de validade, transportada em condições				
	que preservem as características do ali-				
	mento. Data de fabricação e prazo de va-				
	lidade de 6 (seis) meses a contar da data				
	da entrega.				
	FRANGO DE GRANJA CONGELADO				
	KG: Classificação/Características gerais:				
	• •				
	a carne deverá apresentar-se livre de pa-				
	rasitas e de qualquer substância contami-				
	nante que possa alterá-la ou encobrir al-				
	guma alteração, abatidos sob inspeção				
	veterinária e manipulados em condições				
	higiênicas satisfatórias. Deverá ser respei-				
	tada a legislação em vigor quanto às nor-				
	mas de higiene e rotulagem de alimentos.				
	O Frango deverá apresentar-se com as-				
63	-	Ouilaamanaa	6 750 00	alcii oao	SICII OSO
0.3	pecto próprio, embalado a vácuo, com	Quilograma	6.750,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	registro de inspeção, a carne deverá estar				
	à temperatura de -18°c (dezoito graus				
	centígrados negativos) ou inferior e trans-				
	portada em carro adequado que conserve				
	tanto as características do alimento con-				
	gelado, como também a qualidade do				
	mesmo, conforme legislação vigente. Rotu-				
	lagem de acordo com a legislação vigente.				
	Embalagem: Os frangos deverão ser em-				
	balados em sacos em material plástico;				
	embalagem secundária de papelão devi-				



	damente identificada. A embalagem deve-				
	rá conter externamente os dados de identi-				
	ficação e procedência, informação nutri-				
	cional, número do lote, data de fabricação				
	e validade, quantidade do produto e núme-				
	ro do registro. Rotulagem de acordo com				
	a legislação vigente. Na entrega o produto				
	deverá ter data de fabricação mínima de				
	30 dias. Quando da entrega, o produto				
	deverá apresentar data de validade míni-				
	ma de (12) meses a contar a partir da data				
	de fabricação				
	PEITO DE FRANGO CONGELADO				
	KG, com adição de água de no máximo				
	6%, aspecto próprio, não amolecida e nem				
	pegajosa, cor própria sem manchas esver-				
	deadas, cheiro e sabor próprio, com au-				
	sência de sujidades, parasitos, larvas ou				
	qualquer substância contaminante que				
	possa alterá-la ou encobrir alguma altera-				
	ção, acondicionada em embalagem plásti-				
	ca de polipropileno, resistente e transpa-				
64	rente, contendo 1Kg, a embalagem não	Quilograma	3.750,00	SIGILOSO	SIGILOSO
	deve ser composta de material contami-				
	nante e perecível em água (ex: papelão),				
	na embalagem deverá constar informações				
	do fabricante, especificação do produto,				
	data de fabricação e prazo de validade de				
	6 (seis) meses a contar da data da entrega,				
	registro no Ministério da Agricultura -				
	Serviço de Inspeção Federal (SIF), Servi-				
	ço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço				
	de Inspeção Municipal (SIM).				

- 17.2.1. O preço considerado como estimativa para esse objeto será determinado com base em pesquisas de preços, de acordo com o Decreto Municipal nº 394/2023.
- 17.2.2. Os preços referenciais desta contratação terão caráter sigiloso nos termos do art. 24 da Lei nº14.133/2021.
- 17.2.3. A não divulgação do orçamento tem por objetivo evitar que as propostas/lances gravitem em torno do orçamento fixado pela administração. Essa medida deve se mostrar particularmente eficaz quando houver a ocorrência de lances fechados, pois, sem as balizas dos outros licitantes e do orçamento da administração, o competidor deve, já nessa etapa, oferecer um preço realmente competitivo e dentro do limite de sua capacidade de executar a avença com uma lucratividade adequada. Zymler e Dios (2014, p. 1 1 7).
- 17.2.4. Assim sendo, busca-se através do orçamento sigiloso a majoração da assertividade pela Administração, na escolha da contratada que sabendo dos riscos e complexidade do objeto, apresente proposta dentro da sua realidade para que tenha capacidade de honrar os compromissos assumidos na fase licitatória.
- 17.2.5. Desta forma e por todo justificado anteriormente, o orçamento previamente estimado para a contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da licitação, tornando público apenas divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas de preços.
- 17.2.6. O sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo.



### 18. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

18.1. O objeto deste Termo de Referência se fundamenta na Lei Federal nº 14.133/2021, aplicandose ainda as disposições contidas no Decreto Municipal nº 394/2023 e demais normas pertinentes.

18.1. Encaminhe-se à autoridade competente, que deverá decidir motivadamente sobre a autorização e prosseguimento dos demais atos inerentes a contratação.



#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2025

#### **APÊNDICE - A**

#### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

O presente estudo técnico preliminar visa analisar a viabilidade técnica e econômica, bem como fornecer informações relevantes para subsidiar o processo de Registro de Preços visando a Eventual e Futura Aquisição de Gêneros Alimentícios, Perecíveis e Não Perecíveis destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, junto a Secretaria Municipal de Educação de Cantanhede/MA, de acordo com o documento de formalização de demanda, conforme consta nos autos processo administrativo nº 1401001/2025.

### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Registro de Preços visando a Eventual e Futura Aquisição de Gêneros Alimentícios, Perecíveis e Não Perecíveis destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, junto a Secretaria Municipal de Educação de Cantanhede/MA.

### 2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### 2.1 Identificação da demanda

2.1.1. O presente documento manifesta a necessidade da Aquisição de Gêneros Alimentícios, Perecíveis e Não Perecíveis destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, junto a Secretaria Municipal de Educação de Cantanhede/MA.

#### 2.2 Justificativa da necessidade da contratação

- 2.2.1 A contratação dos gêneros alimentícios se faz necessária para assegurar a continuidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar, garantindo que os alunos tenham acesso a uma alimentação balanceada, adequada e segura. O fornecimento contínuo e eficiente dos alimentos é essencial para atender às exigências nutricionais e contribuir para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes.
- 2.2.2 A aquisição está em conformidade com a Lei nº 11.947/2009, que regulamenta o PNAE, bem como com a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, que estabelece as diretrizes para a execução do programa. Ademais, serão observadas todas as normas de segurança alimentar e os padrões de qualidade exigidos pelos órgãos fiscalizadores.
- 2.2.3 Diante do exposto, justifica-se a necessidade da contratação por meio de Registro de Preços, considerando a importância da alimentação escolar para o desenvolvimento e bem-estar dos estudantes da rede pública municipal de Cantanhede/MA. A medida garantirá a continuidade e qualidade do PNAE, em conformidade com a legislação vigente e as necessidades educacionais do município.

#### 2.3 Resultados almejados

2.3.1 Com a presente contratação, espera-se assegurar a oferta contínua e de qualidade dos gêneros alimentícios, promovendo a melhoria da alimentação escolar e, consequentemente, o desenvolvimento saudável dos estudantes. Além disso, busca-se otimizar a aplicação dos recursos públicos,



garantindo eficiência na gestão e transparência no processo de aquisição. A correta execução do contrato contribuirá para a redução de desperdícios e para o fortalecimento das políticas públicas voltadas à segurança alimentar e nutricional.

#### 2.4 Contratação e o Planejamento

2.4.1. O Plano de Contratação Anual (PCA) é uma inovação trazida pela Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, a Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos (NLLC), e está sendo regulamentada por este órgão e trata – se de um instrumento importantíssimo na construção de uma gestão de excelência, de promoção da transparência e de aprimoramento da governança pública, com o aprimoramento continuado da gestão de aquisições e contratos e, mais importante, para conferir maior realismo à elaboração dos orçamentos.

### 3. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

- 3.1. A adoção do sistema de registro de preços para futura, eventual e parcelada aquisição fardamento escolar, justifica-se nos termos do art. 82 da Lei 14.133/2021, regulamentado pelo Decreto nº 394/2023, de 31 de dezembro de 2023, dispor sobre o sistema de registro de preços. Com a finalidade de garantir a eficiência e a celeridade na aquisição de equipamentos e suprimentos de informática em geral, o sistema de registro de preços mostra-se como a estratégia mais adequada pelas seguintes razões:
  - Flexibilidade de quantitativos: A natureza variável da demanda por aquisição de equipamentos e suprimentos de informática em geral implica a necessidade de flexibilização das quantidades a serem adquiridas, conforme o art. 83, permitindo à Administração a possibilidade de contratar mais ou menos, conforme a necessidade, sem a obrigatoriedade de aquisição.
  - Agilidade no atendimento das necessidades: Diante de situações imprevisíveis, onde há uma necessidade urgente de equipamentos e suprimentos de informática em gera, O sistema de registro de preços permite contratações rápidas e eficientes, em conformidade com o art. 85 da Lei 14.133, que prioriza a efetividade e celeridade nas ações da Administração Pública.
  - Economia e adequação dos preços ao mercado: O registro de preços assegura, nos termos do art. 23 e seus parágrafos, o acompanhamento e a compatibilidade dos valores com os preços de mercado, evitando-se assim a ocorrência de sobre preço ou superfaturamento.
  - Contratação mais vantajosa: O art. 1 da Lei 14.133 prioriza a seleção da proposta mais vantajosa e a busca pela economicidade. Diante disso, o registro de preços permite a Administração realizar contratações cujo critério seja o de menor preço ou maior desconto, alinhado ao inciso V do art. 82, otimizando os recursos públicos.



- Gestão eficiente: O sistema de registro de preços simplifica o processo de gestão de contratos, ao reduzir a frequência de licitações, proporcionando melhor planejamento e utilização dos recursos, de acordo com os princípios estabelecidos pelo art. 40.
- Possibilidade de adesão de outros órgãos: O art. 86 permite que outros órgãos e entidades adiram à ata de registro de preços, maximizando a eficácia da contratação, expandindo o atendimento à necessidade pública e promovendo cooperação entre diferentes esferas administrativas.
- 3.2. Em razão do exposto e alinhado à necessidade desta Secretaria Municipal, conclui-se que o sistema de registro de preços apresenta-se como o mais apropriado para a presente contratação, alinhando-se aos princípios da eficiência, celeridade e economicidade, além de estar em conformidade com as diretrizes da Lei 14.133/2021.

### 4. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

4.1. Considerando que para aquisição dos produtos constantes neste instrumento não há variedade de soluções disponíveis, visto que a melhor opção é a aquisição de forma parcelada através de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, informamos que o mapa de preços a ser elaborado após a pesquisa de mercado será vinculado a este instrumento para fins de estimativa de valor da contratação.

#### 5. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

5.1. A demanda prevista está a seguir, onde demonstram os itens e quantitativos da contratação.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	AÇUCAR REFINADO Especificação: Açúcar refinado, com aparência de pó fino, homogêneo, na corbranca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e detritos de animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Quilograma	13.000,00
2	AÇÚCAR DEMERARA Açúcar demerara 1kg, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, resultante da purgação do açúcar mascavo, com aspecto sólido, granulado, de cor amarela, odor e sabor próprios do produto, com ausência de insetos, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, em embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, reembaladas em fardos reforçados, prazo de validade de doze (12) meses a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da	Quilograma	200,00



mstruindo nossa cidado			
	embalagem secundária, exceto quando a embalagem		
	secundária for transparente.		
	ADOÇANTE STÉVIA 60ML Adoçante dietético		
	liquido, 100% só stevia, contendo 60ml. Ingredientes:		
	água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol,	** • • •	100.00
3	conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio,	Unidade	100,00
	acidulante. Prazo de validade: Mínimo de 12 (doze)		
	meses, a partir da data de entrega.		
	ALHO IN NATURA KG Alho in natura, sem réstia,		
	bulbo inteiriço, de ótima qualidade, sãs, compacto,		
	firme e com coloração uniforme, casca protetora ínte-		
	gra; cor, odor e sabor típicos da espécie. Não deveram		
4	apresentar danos ou quaisquer lesões de origem física	Unidade	400,00
	ou mecânica que afetem a sua aparência; isentos de		,
	substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos		
	aderentes à superfície. observadas as normas técnicas		
	pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Míni-		
	mo de 3 meses, a partir da data de entrega.		
	ARROZ BRANCO, TIPO I Arroz branco, tipo I;		
	beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado		
	de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento		
	de fermentação, mofo, odores estranhos e de substan-		
	cias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos,		
	parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico,		
5	contendo 1kg, com a identificação do produto, marca	Quilograma	25.000,00
	do fabricante, data de fabricação, prazo de validade,	_	
	peso líquido e número de registro no órgão competen-		
	te, devidamente rotulado conforme legislação vigente,		
	observadas as normas técnicas pertinentes à legislação		
	sanitária de alimentos. Vencimento no mínimo de 12		
	(doze) meses, contados do entregado produto.		
	AVEIA EM FLOCOS FINOS Aveia em flocos finos,		
	produto resultante da moagem de grãos de aveia após		
	limpeza e classificação, com valor nutricional para		
	porção de 100g de aproximadamente: 13,5g de proteí-		
	na, 4,8g de lipídio e 68,,4g de carboidrato, acondicio-		
	nada em embalagem plástica de polipropileno, resis-		
6	tente e transparente, original do fabricante, com espe-	Unidade	4.500,00
U	cificações do produto, informações sobre o fabricante,	Officiade	4.500,00
	prazo de validade e lote, produto isento de registro no		
	Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Fede-		
	, ,		
	ral (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Em-		
	balagem de no mimino 165g Validade mínima de 12		
	(doze) meses, a contar da data de entrega.		
	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL Biscoito água e sal		
	tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo		
	enriquecida com ferro e ácido fólico, aç <mark>úcar, gordur</mark> a		
	vegetal hidrogenada, açúcar invertido. Sal refinado,		
7	extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermen-	Pacote	12.000,00
	tos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir		
	de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias		
	terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos ani-		
	mais ou vegetais e em perfeito estado de conservação.		
	Serão rejeitados biscoitos mal c <mark>ozidos, queimados e de</mark>		



Aruindo nossa cidade			
	características organolépticas anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados) e		
	nem excesso de dureza. Embalagem: pacote imper-		
	meável lacrado, contendo no mínimo 350g (3x1), com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e núme-		
	ro de registro no órgão competente, devidamente rotu- lado conforme legislação vigente, observadas as nor-		
	mas técnicas pertinentes à legislação sanitária de ali- mentos. Vencimento no mínimo de 12 (doze) meses,		
	contados do entregado produto.		
	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA Biscoito doce		
	tipo maisena de boa qualidade, inteiros, a base de: farinha de trigo / isento (0%) de gordura do tipo trans;		
8	aspecto: crocante e macio; cor: dourada; odor: pró- prio de biscoito maisena; sabor: característico. Pacote	Pacote	12.000,00
	com no mínimo 350g, embalagem individual. Vencimento no mínimo de 12 (doze) meses, contados do entregado produto.		
	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR		
	<b>LEITE</b> 350GR Biscoito doce tipo rosquinha sabor leite de boa qualidade, inteiros, a base de: farinha de		
9	trigo / isento (0%) de gordura do tipo trans; aspecto: crocante e macio; cor: dourada; sabor: característico.	Pacote	4.000,00
	Pacote com no mínimo 350g, embalagem individual.		
	Vencimento no mínimo de 12 (doze) meses, contados		
	do entregado produto.  CAFÉ TORRADO E MOÍDO Café torrado e moído		
	e 1ª qualidade, em pó homogêneo, com selo de pureza		
	da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC.		
	Embalagem: pacote contendo 250g, com a identifica-	_	
10	ção do produto, marca do fabricante, data de fabrica-	Pacote	2.500,00
	ção, peso liquido e número de registro no órgão com-		
	petente, devidamente rotulada conforme legislação		
	vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		
	CANJICA MILHO BRANCO Acondicionado em		
	embalagem de polietileno resistente, atóxico, transpa-		
	rente, contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas,		
	larvas e material estranho, com identificação na emba-		
11	lagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional,	Pacote	2.000,00
	peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento		
	de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.		
	Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data		
	de entrega.  COCO RALADO Coco ralado fino, puro, sem casca,		
	coloração branca, acondicionado em e <mark>mbalagem de</mark>		
	polipropileno transparente ou original de fábrica, com		
12	100g de peso líquido. Livre de parasitas, contaminan-	Pacote	2.500,00
	tes ou sujidades. Embalagem apresentando externa-		,,,,,
	mente dados de identificação, procedência, informa-		
	ções nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no minis-		
	quantitudae do produto, e numero do registro no minis-		



indo nossa cidade			
	tério da agricultura. Validade mínima de 12 (doze)		
	meses, a contar da data de entrega.		
	COLORAU/CORANTE (URUCUM) Colo-		
	ral/corante (urucum), produto obtido do pó do urucum		
	com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó		
	fino, homogêneo, coloração vermelho intensa. Emba-		
	-		
13	lagem: plástica de 100g, com identificação do produto,	Pacote	4.000,00
	marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido		•
	conforme legislação vigente. Validade mínima de 12		
	(doze) meses, a contar da data de entrega. O produto		
	não poderá ter a data de fabricação anterior a 45		
	(quarenta e cinco) dias da data de entrega.		
	CREME DE LEITE Creme de leite uht caixa 200g,		
	contendo no mínimo 20% de gordura em embalagem		
	longa vida, constando a identificação do produto,		
14	marca, nome e endereço do fabricante, informação	Unidade	400,00
	nutricional, Validade mínima de 12 (doze) meses, a		
	, , ,		
	contar da data de entrega.		
	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> Extrato de tomate simples		
	concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5 %		
	de sódio por porção; fabricado com frutos maduros,		
	escolhidos, sãos, sem pele e sementes; livre de fermen-		
	tação; com aparência de massa mole e cor vermelho		
	vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artifi-		
	ciais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido		
15	sórbico. Embalagem contendo no minimo 190g, com a	Unidade	7.000,00
10	identificação do produto, marca do fabricante, data de	Cinadac	7.000,00
	fabricação, prazo de validade, peso liquido e número		
	de registro no órgão competente, devidamente rotula-		
	do conforme legislação vigente, observadas as normas		
	técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimen-		
	tos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da		
	data de entrega.		
	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO Enri-		
	quecida com ferro e ácido fólico. Produto com infor-		
	mações nutricionais. Farinha de trigo tradicional, com		
16	fermento, ferro e ácido fólico. Embalagem plástica de	Quilograma	300,00
10	1 kg acondicionados em fardos totalizando 30 kg de	Quirograma	300,00
	peso liquido. Validade mínima de 12 (doze) meses, a		
	•		
	contar da data de entrega.		
	FUBÁ DE MILHO Fubá de milho amarelo, obtido		
	pela torração do grão de milho desgerminado ou não,		
	previamente macerado, socado e peneirado, isento de		
17	matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vege-	Pacote	3.000,00
1 /	tais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem	Pacole	3.000,00
	de polietileno, atóxico, transparente, resistente, con-		
	tendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses, a		
	contar da data de entrega.		
	FÉCULA DE MANDIOCA Não deverá apresentar		
	resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não caracte-		
18	rístico. A embalagem deve ser atóxica, contendo 1kg	Quilograma	1.500,00
	estar intacta e bem vedada e deve constar: data de		
	fabricação de no máximo 30 dias, <mark>prazo</mark> de valida <mark>de e</mark>		
	informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze)		



	meses, a contar da data de entrega.		
19	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> Feijão carioca tipo 1, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Quilograma	6.000,00
20	<b>FEIJÃO PRETO TIPO I</b> Características: grãos novos, inteiros e sãos, de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de		
	detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Embalagem primária: pacote plástico, atóxico, transparente, termosoldado e resistente,	KG	2.000
	contendo 01 Kg, com prazo de validade e lote indeléveis. Embalagem secundária: fardo ou caixa, resistente, reforçado e lacrado. Rotulagem: deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		
21	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA Farinha de tapioca, Subgrupo Granulada, Tipol. Embalagem: saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 1 Kg. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Quilograma	4.000,00
22	LEITE EM PÓ DESNATADO Leite em pó desnata- do, embalagem de 200gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A embala- gem deverá conter externamente os dados de identifi- cação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número d registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria n 369 de 04/09/1997 do Ministé- rio da Agricultura e do Abastecimento e do Regula- mento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Vali- dade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Pacote	200,00
23	LEITE EM PÓ INTEGRAL Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 8%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans. E enriquecido com cálcio, ferro e vitaminas. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não	Pacote	17.000,00



rançoso, semelhantes ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de	
servadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Quali-	
mais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Quali-	
lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Quali-	
to, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Quali-	
validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Quali-	
competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Quali-	
vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Quali-	
gerais do Regulamento técnico de Identidade e Quali-	
dade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de	
04/09/97, MA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a	
contar da data de entrega.	
LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó inte-	
gra zero lactose, embalagem de 200gr, rico em ferro,	
vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não viola-	
das. A embalagem deverá conter externamente os da-	
dos de identificação, procedência, informações nutri-	
cionais, número de lote, quantidade do produto, núme-	
24   ro d registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA   Pacote   200	,00
e carimbo de inspeção do SIF. Devera atender as es-	•
pecificações técnicas da Portaria n 369 de 04/09/1997	
do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do	
Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de	
produtos de origem Animal do Ministério da Agricul-	
tura. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da	
data de entrega.	
LEITE DE SOJA Alimento a base de soja (leite de	
soja), deve ter como principal ingrediente o extrato de	
soja, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas,	
enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o	
	,00
do produto, embalagem de 1l. Na embalagem deve	,00
constar os ingredientes, datas de fabricação e validade	
e número do lote. Validade mínima de 12 (doze) meses,	
a contar da data de entrega.	
LEITE CONDENSADO Tipo: tradicional, Composi-	
ção Básica: leite integral, açúcar e lactose, Caracte-	
rística(s) Adicional(is): produto próprio para consumo	
26 humano e em conformidade com a legislação em vigor, UND 400	
Unidade de Fornecimento: embalagem com 395g. Va-	
lidade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de	
entrega.	
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Macarrão Tipo	
Espaguete, obtido pelo amassamento de farinha de	
trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo	
permitido o enriquecimento do produto com ovos, vi-	
taminas e minerais; fabricadas a partir de matérias	
primas sãs a limpas isantas da matérias terrosas da	
1 // 1 <sup>-</sup> 1 Pacole 1 13 UIU	,00
sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vege-	
tais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de	
plástico, contendo no mínimo 500g; observadas as	
normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de	
alimentos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a con-	
tar da data de entrega.	



struindo nossa cidade			
	MACARRÃO PARAFUSO Macarrão, tipo parafuso sêmola especificação: macarrão deverá ser fabricado		
	a partir de matérias primas sãs e limpo, isentas de		
	matéria terrosa e de parasitas. Será permitido enri-		
	quecimento do produto com vitaminas e minerais. O		
28	macarrão ao ser colocado na água não devera turva-	Pacote	7.000,00
28	los antes da cocção e não poderá apresentar-se fer-	Pacote	7.000,00
	mentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado		
	como massa seca, tipo parafuso. Embalagem primaria:		
	pacotes plásticos transparentes para até 500 g. Secun-		
	daria: fardo plástico resistente. Validade mínima de		
	12 (doze) meses, a contar da data de entrega		
	MARGARINA Margarina comum c/ sal especifica-		
	ção: características: emulsão plástica ou fluida, ho-		
	mogênea, uniforme; cor amarela ou branca amarela-		
	da, homogênea, normal. Odor: característica ou de		
29	acordo com os ingredientes de sua composição nor-	Unidade	1.000,00
	mal. A embalagem deve apresentar: data de fabrica-		-1000,00
	ção, validade, lote, registro do ministério de agricultu-		
	ra sif/dipoa. Embalagem primaria de 250g. Embala-		
	gem secundaria de papelão com até 06 kg; validade		
	não inferior a 180 dias		
30	MILHO PARA PIPOCA Milho para pipoca tipo 1	Pacote	300,00
30	embalagem plástica contendo 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	racole	300,00
	MILHO VERDE EM CONSERVA (SACHÊ) A		
	base de: milho / água / sal. Sem conservantes, acondi-		
	cionado em embalagem contendo no minimo170g (pe-		
	so drenado), com identificação na embalagem (rótulo)		
31	dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,	Sachê	5.000,00
	data de fabricação e validade. Isento de material es-		
	tranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar		
	da data de entrega.		
	ÓLEO DE SOJA VEGETAL Óleo de Soja Vegetal,		
	refinado, 100% natural. Não deve apresentar embala-		
	gem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos,		
	cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Devendo		
	conter no mínimo 2,8 mg de vitamina E máximo de 3g		
	de gordura saturada na porção de 13ml. Embalagem:		
32	acondicionada em recipientes tipo pet plástica, con-	Unidade	3.200,00
32	tendo 900ml devidamente rotulada conforme legisla-	Omaac	3.200,00
	ção sanitária de alimentos. Prazo de validade: mínimo		
	de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem		
	deve conter no mínimo as seguintes as seguintes infor-		
	mações; nome e/ou marca, ingredientes, data de vali-		
	dade, lote e informações nutricionais. Validade mínima		
	de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		
	OVOS DE GALINHA GRANDE Ovo de galinha		
	branco extra pesando no mínimo 60 gramas por uni-		
22	dade isento de sujidades, fungos e substancias toxicas.	Contala	500.00
33	Cartela contendo 30 ovos, prazo mínimo de validade de 24 dias do seu acondicionamento. Características	Cartela	500,00
	Gerais: Não ter submetido a qualquer processo de		
	conservação; Apresentar casca lisa integra pouco		
	conservação, ripresentar casca usa unegra pouco		



struindo nossa cida	ule		
	porosa, resistente com calcificação uniforme e formato característico; Apresentar câmara de ar de aparência regular correspondente ao tipo solicitado; Apresentar claras transparentes, densas, firmes, espessas, límpi-		
	das, sem manchas ou turvação e com claras intactas; Apresentar classificação segundo a coloração de cas- ca, classe da qualidade; Serão considerados impró-		
	prios para consumo os ovos que apresentem: Alteração da gema e da clara (gema aderente a casca, gema		
	arrebentada, com manchas escuras, presença de em- brião com manchas orbitárias ou em adiantado estado de desenvolvimento). Podridão (vermelho, negra ou		
	branca.)		
	PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA ESCURA		
34	Proteína de soja texturizada, sabor carne, de boa qualidade, acondicionada em embalagem de polietileno atóxica, contendo no minimo 400g. Validade mínima	Pacote	1.500,00
	de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		
	PIMENTA DO REINO Pimenta/cominho, 100g (pi-		
	menta do reino preta e cominho, sem glúten, acondici-		
	onados em embalagens plástica contendo impressos:		
35	informações nutricionais, marca e prazo de validade.	Pacote	4.000,00
	Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data		
	de entrega. O produto não poderá ter a data de fabri-		
	cação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de		
	entrega.  PÃO Tipo padaria, dentro do prazo de validade, com		
36		Unidade	150.000,00
30	aspecto fresco e acondicionado em recipien- tes/embalagens devidamente fechados.	Ullidade	130.000,00
	SAL REFINADO Sal Refinado; extraído de fontes		
	naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de		
	cloreto de sódio sobre a substancia seca, adicionado		
	de antiumectante e iodo; aparência de cristais de gra-		
	nulação uniforme, na cor branca, não devendo está		
	úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor		
	característico (salino); Iodo; iodo por quilograma de		
37	produto, ausência de sujidades, insetos, parasitas e	Quilograma	1.500,00
	larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01		
	kg, com a identificação do produto, marca do fabrican-		
	te, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamen-		
	te rotulado conforme legislação vigente, observadas as		
	normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de		
	alimentos. Validade mínima de doze (12) meses, a par-		
	tir da data da entrega.		
	SARDINHA EM CONSERVA DE ÓLEO ENLATA-		
	DA Sardinha em conserva embalada em lata, em base		
	de óleo, com peso líquido mínimo de 125g. Prazo de		
	validade: mínimo de doze (12) meses, a contar da data		
38	de entrega, identificação do produto, marca do fabri-	Lata	38.000,00
30	cante, data de fabricação, prazo de validade, peso	Data	55.000,00
	liquido e número de registro no órgão competente,		
	devidamente rotulado conforme legislação vigente;		
	observadas as normas técnicas pertinentes a legislação		
	observation as normals recitients pertinentes a registação		



	sanitária de alimentos.		
	SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO DE GARRA-		
	FA Suco de fruta concentrado de garrafa (vidro); não		
	fermentado e não alcoólico; aspecto líquido; cor e		
	odor próprios da fruta em questão; fabricado a partir		
	de frutos maduros, sãos, limpos e manipulados com as		
	adequadas técnicas de higiene; isento de matérias		
	terrosas, de sujidades, parasitas, lavas, detritos ani-		
	mais ou vegetais; elaborado através de procedimento		
	tecnológico adequado; envasado assepticamente em		
	embalagem hermética que não permita a passagem de		
39	ar e luz e que assegure a sua apresentação e conserva-	Unidade	4.000,00
3)	ção até o momento de consumo, sem a necessidade de	Omaac	4.000,00
	refrigeração; ausência de aromas e corantes artifici-		
	ais; reconstituído pela diluição de suco concentrado		
	até a concentração original do suco integral ou o teor		
	de sólidos solúveis mínimos estabelecidos no respecti-		
	vo. Embalagem: frasco contendo 500ml, com a identi-		
	ficação do produto, marca do fabricante, data de fa-		
	bricação, prazo de validade, peso líquido e número de		
	registro no órgão competente. Devidamente rotulado,		
	observadas as normas. Validade mínima de 12 (doze)		
	meses, a contar da data de entrega. (Sabor Goiaba)		
	SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO DE GARRA-		
	FA Suco de fruta concentrado de garrafa (vidro); não		
	fermentado e não alcoólico; aspecto líquido; cor e		
	odor próprios da fruta em questão; fabricado a partir		
	de frutos maduros, sãos, limpos e manipulados com as		
	adequadas técnicas de higiene; isento de matérias		
	terrosas, de sujidades, parasitas, lavas, detritos ani-		
	mais ou vegetais; elaborado através de procedimento		
	tecnológico adequado; envasado assepticamente em		
	embalagem hermética que não permita a passagem de		
40	ar e luz e que assegure a sua apresentação e conserva-	Unidade	4.000,00
	ção até o momento de consumo, sem a necessidade de		
	refrigeração; ausência de aromas e corantes artifici-		
	ais; reconstituído pela diluição de suco concentrado		
	até a concentração original do suco integral ou o teor de sólidos solúveis mínimos estabelecidos no respecti-		
	vo. Embalagem: frasco contendo 500ml, com a identi-		
	ficação do produto, marca do fabricante, data de fa-		
	bricação, prazo de validade, peso líquido e número de		
	registro no órgão competente. Devidamente rotulado,		
	observadas as normas. Validade mínima de 12 (doze)		
	meses, a contar da data de entrega. (Sabor Uva)		
	VINAGRE BRANCO FERMENTADO DE ALCOOL,		
	com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor,		
	sabor e odor característicos; embalagem: frasco plás-		
	tico de 500ml, com a identificação do produto, marca		
41	do fabricante, data de fabricação, prazo de validade,	Unidade	3.000,00
	peso líquido e número de registro no órgão competen-		2.000,00
	te, devidamente rotulado conforme legislação vigente,		
	observadas as normas técnicas perti <mark>nentes à legislação</mark>		
	I		



	magag a contan da data da cutuaca		
	meses, a contar da data de entrega.		
	SELETA DE LEGUMES Seleta de legumes composta		
	de ervilhas em grãos, cenoura, batata cortadas em		
	cubos, em conserva, cozidas hermeticamente, estrutura		
	e tamanho uniformes, pesando 170g cada lata, deven-		
	do ser considerado como peso líquido o produto dre-		
	nado, matéria prima limpa e sã, com aspecto, cor e		
42	odor, sabor próprios e textura macia própria de cada	Lata	6.000,00
	tipo de ingrediente, livre de fertilizante, isentas de	Data	0.000,00
	matéria terrosa, parasitas, detritos, ausência de defei-		
	tos, cascas, resíduos de vegetais. EMBALAGEM PRI-		
	MARIA: Embalado em latas acondicionadas. EMBA-		
	LAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado.		
	VALIDADE: prazo mínimo de 12 (doze) meses, a con-		
	tar da data de entrega do produto.		
	<b>TOMATE</b> In Natura, 1 <sup>a</sup> qualidade, longa vida - tama-		
43	nho médio a grande; - consistência firme; - sem suji-	Quilograma	4.000,00
15	dade; - pele lisa, livre de fungos. Deverá ser transpor-	Quirograma	1.000,00
	tado em carros higienizados em temperatura ambiente.		
	<b>CEBOLA</b> Cebola de cabeça branca, tenra, rígida, com		
	películas presentes (casca) e com coloração branca		
	uniforme, característica à variedade, sem manchas de		
	carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de funi-		
	dadesgos, sem mofos, sem podridão nas camadas in-		
44	ternas e externas, sem deformações, sem talo ou brota-	Quilograma	4.000,00
	do. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre		
	60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas, secas,		
	de material que não provoque alterações externas ou		
	internas nos produtos e não transmita odor ou sabor		
	estranho aos mesmos.		
	<b>CENOURA</b> De 1 <sup>a</sup> qualidade, sem rama, fresca, com-		
45	pacta e firme, sem lesões de origem física ou mecâni-	Quilograma	2.000,00
73	ca, rachadura e corte, tamanho e colorações unifor-	Quilogrania	2.000,00
	mes, de colheita recente.		
	<b>BATATA INGLESA</b> De 1° qualidade. Não devem		
	conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes		
46	a casca. Isenta de parasitas e larvas. Acondicionadas	Unidade	2.000,00
70	em sacos plásticos ou caixas plásticas, polpa macia	Omade	2.000,00
	sem perfurações ou pontos pretos, cascas sem cortes		
	ou perfurações e tamanho médio por raiz de 20 kg.		
	<b>LARANJA</b> Fresca de primeira, compacta e firme, sem		
47	lesões de origem física ou mecânica, perfurações e	KG	4.000
47	cortes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. cada	KO	4.000
	laranja deve pesar em média 130g.		
	POLPA DE ACEROLA Polpa de Fruta integral de		
	acerola, pasteurizada, congelada, sem adição de co-		
	rantes artificiais e aditivos químicos, sab <mark>or caracterís</mark> -		
	tico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamen-		
48	to, odor forte e desagradável e qualqu <mark>er substânci</mark> a	Quilograma	5.500,00
	contaminante. Acondicionada em embalagem de polie-		
	tileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de		
	01 kg, contendo na embalagem a identificação do pro-		
	duto, peso, prazo de validade e data de embalagem.		



ruingo nossa cigago			
	Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		
49	POLPA DE CAJÁ Polpa de Fruta integral de cajá, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.  POLPA DE GOIABA Polpa de Fruta integral de goi-	Quilograma	5.500,00
50	aba, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Quilograma	5.500,00
51	POLPA DE CAJÚ Polpa de Fruta integral de cajú pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Quilograma	5.500,00
52	CARNE BOVINA MACIÇA SEM OSSO In natura, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelhovivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Data de fabricação e prazo de validade de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Peça Inteira, do tipo coxão mole, coxão duro, alcatra, contrafilé ou patinho. Em pacotes de aproximados de no máximo 2kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência, Características adicionais limpa e resfriada.	Quilograma	7.500,00
53	CARNE MOÍDA PCT 500GR Carne bovina moída, com no máximo 5% de gordura. Aspecto: próprio da espécie, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Saco de material flexível, resistente, contendo etiqueta primaria com rotulagem de	PACOTE	22.000,00



	acordo com a legislação vigente (rdc360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Pacotes lacrados com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou		
	armazenamento e que garanta a integridade do produ- to durante todo o seu período de validade, transporta- da em condições que preservem as características do alimento. Data de fabricação e prazo de validade de 6		
	(seis) meses a contar da data da entrega.		
54	FRANGO DE GRANJA CONGELADO KG: Classificação/Características gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. O Frango deverá apresentar-se com aspecto próprio, embalado a vácuo, com registro de inspeção, a carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: Os frangos deverão ser embalados em sacos em material plástico; embalagem secundária de papelão devidamente identificada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação	Quilograma	12.000,00
55	PEITO DE FRANGO CONGELADO KG, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, contendo 1 Kg, a embalagem não deve ser composta de material contaminante e perecível em água (ex: papelão), na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de 6 (seis) meses a contar da data da entrega, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	Quilograma	5.000,00



#### 6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

- 6.1. O levantamento de mercado para esse tipo de contratação tem a premissa verificar se a necessidade da contratação possui o produto e fornecedor e se está condizente com o objetivo da presente aquisição.
- 6.2. Após a verificação do objeto demandando, a EQUIPE DE PLANEJAMENTO realizou o levantamento de mercado e identificou características:
- I O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;
- II O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.
- III Ressalta-se ainda que não apenas empresas estabelecidas no Estado participarão da licitação, mas também outras das diversas unidades federativas do país poderão fornecer esses mesmos produtos, o que reduz substancialmente, assim, o preço na medida em que se amplia a sua concorrência.

### 7. JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

7.1. Considerando a necessidade exposta ao longo deste ETP, além dos apontamentos já realizados, a solução mais adequada do ponto de vista técnico é a realização de procedimento licitatório de contratação de empresa via Pregão Eletrônico através do Sistema de Registro de Preços – SRP.

## 8. PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

- 8.1. Os fornecimentos em epígrafe são contratados de forma individualizada e, portanto, é passível de aquisição por item distinto.
- 8.2. A solução será dividida tendo em vista ser tecnicamente e economicamente viável, levando a um melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.
- 8.3. Nesse contexto a contratação será do tipo <u>menor preço por item</u> tendo em vista a ampliação da competitividade.

### 9. POSSIVEIS PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO

9.1. Não será necessário a adoção de providências pelo órgão previamente à celebração do contra-

#### 10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

10.1. Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição dos produtos podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

#### 11. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

11.1. Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores quanto à sua atividade.

## 12. RISCOS DA CONTRATAÇÃO

12.1. A contratação não demanda um gerenciamento formal de riscos.



#### 13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

13.1. A área demandante, em conjunto com outros setores, declara, de forma conclusiva, que a pretendida contratação é:

Adequada ao atendimento da necessidade a que se destina.

<u>Justificativa</u>: Pelo exposto, vê-se que a melhor solução será através da contratação de empresa via Pregão Eletrônico através do Sistema de Registro de Preços – SRP, para aquisição de equipamentos e suprimentos de informática em geral, solicitados.

#### 13.2. Previsão no Plano Anual de Contratações - PAC:

- 13.2.1. A contratação não foi prevista no plano anual de aquisições/serviços, uma vez que o referido PCA está sendo elaborado pelo órgão.
- 13.2.2. Ademais, destaca-se que a demanda foi apresentada no DFD nº 1401001/2025, realizado pela Secretaria Municipal de Educação e Lazer e aprovada por meio do despacho da Autoridade competente.

# **14. RELAÇÃO DE ANEXOS DO ETP** 14.1. não há.



# PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2025 APÊNDICE - B

## PESQUISA PRELIMINAR DE PREÇOS

	MAPA DE PESQUISA DE	PREÇ	O MÉDIO		
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
ORÇAMENTO SIGILOSO					
TOTAL					



### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2025 ANEXO III

### MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROC	ESSO ADM. Nº 1401001/2025	5						
ata de, ne de/20 gistrar cação jas part	NICIPIO DE CANTANHEDE registro de preços), com sede reste ato representado(a) pelo(a). de 202, portador da matrícão na modalidade de pregão 02, publicada no de os preços da(s) empresa(s) indepor ela(s) alcançada(s), atender es às normas constantes na Lei dezembro de 2023, e em conforma	no(a), no (carge ula funcio e, na form //202 licada(s) e ndo as con no 14.133	na cidade o come	de, i de, i de, j, nomead , ica, para o adminis a(s) nesta vistas no labril de 20	nscrito(a) no CNP. o(a) pela Portaria considerando o j REGISTRO DE trativo n.º, R ATA, de acordo c Edital de licitação, 021, no Decreto n.º	J/MF sob o n° n° de ulgamento da PREÇOS n° RESOLVE recom a classifisujeitando-se		
cificad n°/ registra <b>2. PRI</b> 2.1. O item, f	presente Ata tem por objeto o o(s) no(s) item(ns) do 2024, que é parte integrante dados, independentemente de tra EÇOS, ESPECIFICAÇÕES I preço registrado, as especificornecedor(es) e as demais concertains.	Tern lesta Ata, a anscrição. E QUANT ações do c	no de Refeassim com  ITATIVO  objeto, as	erência, a no as prop OS: quantidad	nexo do edita oostas cujos preços es mínimas e máx	l de Licitação s tenham sido simas de cada		
	empresarial:							
CNPJ								
Ender	•							
	) Telefone:							
E-mai	<u> </u>							
	sentante legal:							
Item	CPF n°:  Item Especificação Unid. Marca/ Modelo Quant. Preço Unit. Registrado (R\$) Preço total Registrado (R\$)							
3. ÓRO 3.1. O 3.2. Ón	listagem do cadastro de reserva ta.  GÃO(S) GERENCIADOR E órgão gerenciador será a Secre gãos e entidades públicas parti	PARTICI taria Muni cipantes d	PANTE(Scipal de _ cipal de _ o registro	S)		como anexo a		
	urante a vigência da ata los ós		•	da Admir	nistração Pública r	municinal que		

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, conforme alterações proferidas pela Lei Federal nº14.770/23, observados os seguintes requisitos:



- 4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- 4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
- 4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
- 4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
- 4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
- 4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

#### Dos limites para as adesões

- 4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
- 4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

#### Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
- 5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 5.4.1. Serão registrados na ata os preços



- 5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
- 5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- 5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.
- 5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere a exigência do edital somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e
- 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
- 5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.10. A ata de registro de preços poderá será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no ambiente de acesso público.
- 5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
- 5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

### 6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados; 6.1.3. Na hipótese de previsão no edital cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.



- 6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- 6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

### 7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

- 7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
- 7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado. 7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
- 7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
- 7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
- 7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento da sua registro, nos termos do edital, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
- 7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus precos registrados, observado o disposto no item 5.7.
- 7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do edital, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- 7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no edital, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- 7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

# 8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES <mark>REGISTRA</mark>DAS NA ATA <mark>DE REGIST</mark>RO DE PREÇOS

- 8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
- 8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:
- 8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou



- 8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- 8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.
- 8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
- 8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
- 8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.2, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

# 9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 9.1.2. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2°, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
- 9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 9.4.1. Por razão de interesse público;
- 9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

#### 10. PENALIDADES

- 10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.
- 10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
- 10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7°, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade



participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8°, inc. IX, do Decreto n° 11.462, de 2023).

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

### 11. CONDIÇÕES GERAIS

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

#### **12. DO FORO**

12.1. Fica eleito o Foro do Município de Cantanhede, Estado do Maranhão, para dirimir as questões que possam advir do presente compromisso.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

CANTANHEDE/MA, \_\_\_de \_\_\_\_\_ de 2025

MUNICÍPIO DE CANTANHEDE/MA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTANHEDE
XXXXXXXXXXXXX

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE XXXXXXX

PORT.: XXXXX

**DETENTORA DO REGISTRO:** 

CNPJ n°: Nome Cargo: R.G.:



# PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2025 ANEXO IV

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTR	ATIVO N°/2025					
PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2025 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1401001/2025						
	Termo de Contrato celebrado entre o MUNICÍPIO DE CANTANHEDE, por meio da [órgão da Administração Direta], ou a (o) [entidade da Administração Indireta], como CONTRATANTE, e a, como CONTRATADA, para o fornecimento dos produtos na forma abaixo.					
Por este instrumento particular, o MUNICÍPIO NHÃO, por meio do [órgão da A de da Administração Indireta] com sede na TRATANTE, representado pelo [autoridade adm contrato], inscrito no CPF nº cida na [endereço da societo onal de Pessoas Jurídicas — CNPJ sob o nº neste ato representada por CONTRATADA], inscrito no CPF nº Nº, decorrente da PREGÃO ELETRÔN cesso Administrativo nº 1401001/2025, em obser abril de 2021, e demais legislação aplicável, que se	Administração Direta], ou a(o) [entida, a seguir denominado CON-inistrativa competente para firmar o e a sociedade, estabeledade CONTRATADA], inscrita no Cadastro Naci, a seguir denominada CONTRATADA, [representante da sociedade, têm justo e acordado o presente Contrato ICO N° 005/2025, formalizado nos autos do Provância às disposições da Lei n° 14.133, de 1° de					
CLÁUSULA PRIMEIRA – LEGISLAÇÃO AF Este Contrato se rege por toda a legislação aplicá rida no presente termo, especialmente pelas 14.133/2021, pela Lei Complementar Federal n e da Empresa de Pequeno Porte, pela Lei Comple bilidade Fiscal, pelo Código de Defesa do Consun suas alterações. A CONTRATADA declara conhe às suas estipulações, sistema de penalidades e de pressamente transcritas neste instrumento, incondi	vel à espécie, que desde já se entende como refe- normas de caráter geral, da <b>Lei Federal nº</b> ° 123/2006 – Estatuto Nacional da Microempresa ementar Federal nº 101/2000 – Lei de Responsa- nidor, instituído pela <b>Lei Federal nº</b> 8.078/1990 e ecer todas essas normas e concorda em se sujeitar emais regras delas constantes, ainda que não ex-					
PARAGRAFO UNICO: Integram o presente Conta) Edital do Pregão Eletrônico Nº 005/2025; b) Termo de Referência; c) Proposta e documentos anexos, firmados de Eventuais anexos dos documentos supracionales.	pela CONTRATADA;					
CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO  1.1. O objeto do presente instrumento é a cor ções constantes no Termo de Referência/Projeto E	tratação de, conforme especifica- tásico.					
Parágrafo Único – Os fornecimentos contínuos	serão executados com obediência rigorosa, fiel e					

Praça Paulo Rodrigues, 01, Centro. Cantanhede-MA. Cep 65465-000 www.cantanhede.ma.gov.br semed@cantanhede.ma.gov.br



integral de todas as exigências, normas do **Termo de Referência**, bem como nas normas técnicas para a fornecimento dos produtos.

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO	
O valor total do presente contrato é de R\$	(por extenso)
conforme planilha discriminativa abaixo.	

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01.						
	VALOR TOTAL:					

**Parágrafo Primeiro** – No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

**Parágrafo Segundo** – O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

## CLÁUSULA QUARTA – FORMA E PRAZO DE PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados à CONTRATADA, mensalmente, após a regular liquidação da despesa, nos termos do **art. 63 da Lei Federal nº 4.320/1964**, observado o disposto nos **arts. 140 e 141 da Lei Federal nº 14.133/2021**, em 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do documento de cobrança no(a) [setor competente do órgão ou entidade licitante].

**Parágrafo Primeiro** – Para fins de **medição**, se for o caso, e faturamento, o período-base de medição do **serviço prestado** será de um mês, considerando-se o mês civil, podendo no primeiro mês e no último, para fins de acerto de contas, o período se constituir em fração do mês, considerado para esse fim o mês com 30 (trinta) dias.

Parágrafo Segundo — O documento de cobran-	ça será apresentado à Fiscalização, para atestação, e,
após, protocolado no(a)	[setor competente do órgão ou entidade contratan-
te].	

Parágrafo Terceiro — A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança, Ordem de autorização e as certidões de regularidade fiscal: Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Previdenciária, conforme Portaria PGFN/RFB nº 1751, de 02 de outubro de 2014; Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Fiscais e Certidão Negativa de Inscrição na Dívida Ativa do Estado; Prova de Regularidade perante a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Fiscais e Certidão Negativa de Inscrição na Dívida Ativa do Município; Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, demonstrando situação regular mediante apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS — CRF e Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

**Parágrafo Quarto** – O pagamento à CONTRATADA será realizado em razão dos serviços ou fornecimento efetivamente prestados e aceitos no período-base mencionado no parágrafo primeiro.

**Parágrafo Quinto** – No caso de erro nos documentos de faturamento ou cobrança, estes serão devolvidos à CONTRATADA para retificação ou substituição, passando o prazo de pagamento a



fluir, então, a partir da reapresentação válida desses documentos.

**Parágrafo Sexto** – O pagamento será efetuado à CONTRATADA por meio de crédito em conta corrente aberta em banco a ser indicado pelo CONTRATANTE.

### CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

O objeto do presente instrumento não será reajustado, salvo condições excepcionais.

**Parágrafo Primeiro** – No caso de reajuste, os preços serão reajustados de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial – IPCA-E do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, calculado por meio da seguinte fórmula:

R = Po [(I-Io)/Io]

#### Onde:

R = valor do reajuste;

I = índice IPCA-E mensal relativo ao mês anterior ao de aniversário do Contrato;

Io = índice do IPCA-E mensal relativo ao mês anterior ao da apresentação da Proposta; Po = preço unitário contratual, objeto do reajustamento.

**Parágrafo Segundo** – Caso o índice previsto neste Contrato seja extinto ou de alguma forma não possa mais ser aplicado, será adotado outro índice que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda. Neste caso, a variação do índice deverá ser calculada por meio da fórmula consignada no parágrafo anterior.

### CLÁUSULA SEXTA - REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

Caso o CONTRATADO requeira reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, fica o CONTRATANTE obrigado a responder em até 30 (trinta) dias, da data do requerimento ou da data em que forem apresentados todos os documentos necessários à apreciação do pedido.

#### CLÁUSULA SÉTIMA - ALTERAÇÕES

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

**Parágrafo Primeiro** – 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.

**Parágrafo Segundo** – As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

**Parágrafo Quarto** - O prazo de vigência da contratação é 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

#### CLÁUSULA OITAVA - FISCALIZAÇÃO

A CONTRATADA submeter-se-á a todas as medidas e procedimentos de Fiscalização. Os atos de fiscalização, inclusive inspeções e testes, executados pelo CONTRATANTE e/ou por seus prepostos, não eximem a CONTRATADA de suas obrigações no que se refere ao cumprimento das normas, especificações e projetos, nem de qualquer de suas responsabilidades legais e contratuais.



**Parágrafo Primeiro** – A Fiscalização do fornecimento dos produtos caberá à comissão designada por ato do\_\_\_\_\_\_ [titular do órgão ou entidade contratante]. Incumbe à Fiscalização a prática de todos os atos que lhe são próprios nos termos da legislação em vigor, respeitados o contraditório e a ampla defesa.

**Parágrafo Segundo** – A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as decisões, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pelo CONTRATANTE, se obrigando a fornecer os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem considerados necessários ao desempenho de suas atividades.

**Parágrafo Terceiro** – Compete à CONTRATADA fazer minucioso exame da execução do objeto, de modo a permitir, a tempo e por escrito, apresentar à Fiscalização, para o devido esclarecimento, todas as divergências ou dúvidas porventura encontradas e que venham a impedir o bom desempenho do Contrato. O silêncio implica total aceitação das condições estabelecidas.

**Parágrafo Quarto** – A atuação fiscalizadora em nada restringirá a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que concerne a execução contratados, à sua execução e às consequências e implicações, próximas ou remotas, perante o CONTRATANTE, ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de eventuais irregularidades no fornecimento dos produtos contratados não implicará corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus prepostos.

**Parágrafo Quinto** – A CONTRATADA se obriga a permitir que o pessoal da fiscalização do CONTRATANTE acesse quaisquer de suas dependências, possibilitando o exame das instalações e também das anotações relativas aos equipamentos, pessoas e materiais, fornecendo, quando solicitados, todos os dados e elementos referentes à execução do contrato.

### CLÁUSULA NONA - EXECUÇÃO

O presente contrato será executado conforme especificações constantes no termo de referência, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento da ordem de fornecimento.

## CLÁUSULA DÉCIMA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

A contratação terá eficácia a partir da data da publicação do instrumento correspondente no Portal Nacional de Contratações Públicas e vigorará por 12 (doze) meses contados desta, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

**Parágrafo Primeiro** – A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

**Parágrafo Segundo** – O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

**Parágrafo Terceiro** – A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

**Parágrafo Quarto** – O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

# <u>CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕ<mark>ES DA C</mark>ONTRAT<mark>ADA</mark></u>

As obrigações da contratada serão aquelas previstos no Termo de Referência, anexo do edital.

### CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

As obrigações do contratante serão aquelas previstos no Termo de Referência, anexo do edital.

Praça Paulo Rodrigues, 01, Centro. Cantanhede-MA. Cep 65465-000 www.cantanhede.ma.gov.br semed@cantanhede.ma.gov.br



### CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - RECEBIMENTO DO OBJETO DO CONTRATO:

O recebimento do objeto do contrato previsto na CLÁUSULA SEGUNDA se dará mediante a avaliação de servidores designados pelo [autoridade competente] \_\_\_\_\_\_ que constatarão se o objeto entregue atende a todas as especificações contidas no Termo de Referência/Projeto Básico.

**Parágrafo Único** - Na recusa de recebimento, por não atenderem às exigências da CONTRA-TANTE, a CONTRATADA deverá, se possível, fornecer os produtos, passando a contar os prazos para pagamento e demais compromissos da CONTRATANTE a partir da data do efetivo recebimento.

# CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - FORÇA MAIOR E CASO FORTUITO

Os motivos de força maior ou caso fortuito que possam impedir a CONTRATADA de cumprir as etapas e o prazo do Contrato deverão ser alegados oportunamente, mediante requerimento protocolado. Não serão consideradas quaisquer alegações baseadas em ocorrências não comunicadas e nem aceitas pela Fiscalização nas épocas oportunas. Os motivos de força maior poderão autorizar a suspensão da execução do Contrato.

### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato:
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5° da Lei n° 12.846, de 1° de agosto de 2013.

**Parágrafo Primeiro** - Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2°, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4°, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5°, da Lei n° 14.133, de 2021).
- iv. Multa:
  - 1. Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
  - 2. Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o



valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

i. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

**Parágrafo Segundo** - A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (<u>art. 156, §9°, da Lei n° 14.133, de 2021</u>).

**Parágrafo Terceiro** - Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7°, da Lei nº 14.133, de 2021).

**Parágrafo Quarto** - Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

**Parágrafo Quinto** - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8°, da Lei nº 14.133, de 2021).

**Parágrafo Sexto** - Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *60 (sessenta)* dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**Parágrafo Sétimo** - A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do <u>art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**Parágrafo Oitavo** - Na aplicação das sanções serão considerados (<u>art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021</u>):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**Parágrafo Nono** - Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

**Parágrafo Décimo** - A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

Parágrafo Décima Primeira - O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

Parágrafo Décima Segunda - As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.



**Parágrafo Décima Terceira** - Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

### <u>CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATU-</u> AIS

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

### CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - EXTINÇÃO

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

**Parágrafo Primeiro** – O contrato poderá 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.

**Parágrafo Segundo** – A extinção nesta hipótese 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.

**Parágrafo Terceiro** – Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

**Parágrafo Quarto** – O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no <u>artigo 137 da Lei nº 14.133/21</u>, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa. Nesta hipótese, aplicam-se também os <u>artigos 138 e 139 da mesma Lei</u>.

**Parágrafo Quinto** – A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

**Parágrafo Sexto** – O termo de extinção, sempre que possível, será precedido: Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos; Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos; Indenizações e multas.

**Parágrafo Sétimo** – 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 n.º 14.133, de 2021).

### CLÁUSULA DÉCIMA NONA - SUBCONTRATAÇÃO

A CONTRATADA não poderá subcontratar, nem ceder sem a prévia e expressa anuência do CONTRATANTE e sempre mediante instrumento próprio, a ser publicado na imprensa oficial.

**Parágrafo Único** – A SUBCONTRATADA será solidariamente responsável com a CONTRATA-DA por todas as obrigações legais e contratuais decorrentes do objeto do Contrato, nos limites da subcontratação, inclusive as de natureza trabalhista e previdenciária.



### CLÁUSULA VIGÉSIMA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta dos recursos específicos consignados no orçamento da Prefeitura Municipal de Cantanhede/MA, classificada conforme abaixo específicado:

ÓRGÃO: UNIDADE ORÇAMENTARIA: PROJETO/ATIVIDADE: CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA:

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

### CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Cantanhede para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

# CLÁUSULA <u>VIGÉSIMA SEGUNDA - PUBLICAÇÃO</u>

O CONTRATANTE promoverá a publicação do extrato deste instrumento no Diário Oficial do Município nos prazos legais, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao <u>art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011</u>, c/c <u>art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012</u>, além da divulgação do instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do art. 94 da Lei Federal nº 14.133/2021, às expensas da CONTRATADA.

### CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DISPOSIÇÕES FINAIS

- a. Fazem parte do presente contrato as prerrogativas constantes do art. 104 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- b. Na contagem dos prazos, é excluído o dia de início e incluído o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, salvo disposição em contrário. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente no CONTRATANTE.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em duas vias de igual teor e forma, para igual distribuição, para que produza seus efeitos legais.

Cantanhede/MA, em	de	de 2025.
Agente Público c	ompetente do e contratante	O
(Nome, cargo, r		

Representante Legal da Empresa contratada (Nome, cargo e carimbo da empresa)

CONTRATADO