PROCESSO LICITATÓRIO N°155/2026-FMS-CPL
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 092/2026-SRP

EDITAL

O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS, ESTADO DO PARÁ através de seu (sua) Agente de Contratação(a) oficial, designado pelo Decreto N°359/2024-GP, levam ao conhecimento dos interessados que, na forma da Lei N°14.133 de 1 de abril de 2021, do Decreto Municipal N.º1.358 de 01.06.2023, Lei Complementar N°123/2006 e alterações posteriores e Lei Municipal N°921/2020, fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO,** na forma **ELETRÔNICA**, no modo de **DISPUTA ABERTO,** com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR (LOTE)**, com objeto: **Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo produtos hortifrutigranjeiros e proteínas de origem animal, destinados ao abastecimento contínuo e regular das unidades de saúde, com vistas ao atendimento das demandas assistenciais, administrativas e operacionais vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás, Estado do Pará,** mediante as condições estabelecidas neste edital e seus Anexos.

O Pregão Eletrônico será realizado no dia 03 de dezembro de 2026, às 08h:00min, em sessão pública, por meio de sistema eletrônico que promove a comunicação pela INTERNET, mediante condições de segurança, utilizando-se, para tanto, os recursos da criptografia e autenticação em todas as suas fases.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Agente de Contratação, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica www.portaldecompraspublicas.com.br. O servidor terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste edital; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; adjudicar o objeto, quando não houver recurso; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído a autoridade superior e propor a homologação.

O Edital estará disponível gratuitamente na página http://www.canaadoscarajas.pa.gov.br/editais/, no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br, no portal nacional de contratações públicas – PNCP e no Mural de Licitações do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará.

1. DO OBJETO:

1.1. Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo produtos hortifrutigranjeiros e proteínas de origem animal, destinados ao abastecimento contínuo e regular das unidades de saúde, com vistas ao atendimento das demandas assistenciais,

administrativas e operacionais vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás, Estado do Pará, conforme especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência constante do Anexo I deste Edital.

2. DA LEGISLAÇÃO:

2.1. Lei N°14.133, de 1 de abril de 2021 – Lei Geral de Licitações e Contratos;

2.2. Lei N°8.078, de 11.09.90 - Código de Defesa do Consumidor;

2.3. Lei Complementar Federal N°123/2006 e suas alterações posteriores, que institui o Estatuto Da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, regulamentada em Canaã dos Carajás através da Lei Municipal N°921/2020;

2.4. Decreto Municipal 1.358, de 01 de Junho de 2023, Dispõe sobre normas de licitação e contratos administrativos para a Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Município de Canaã dos Carajás, nos termos previstos na Lei Federal N°14.133, de 1º de abril de 2021;

2.5. Decreto Federal 11.462/2023, que regulamenta os artigos 82 a 86 da Lei N°14.133/2021.

2.6. Demais exigências deste Edital e seus Anexos;

2.7. Para efeito deste Edital devem ser consideradas algumas definições importantes, tais quais:

a) Pregão - modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;
b) Bens e Serviços Comuns - aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações praticadas no mercado;
c) **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS, ESTADO DO PARÁ** - órgão licitante;
d) Licitante - Pessoa física ou jurídica que participa ou manifesta a intenção de participar do processo licitatório, sendo-lhe equiparável, o fornecedor ou o prestador de serviço que, em atendimento à solicitação da Administração, oferece proposta;
e) Licitante vencedora - Pessoa física ou jurídica, habilitada neste procedimento licitatório e detentora da proposta mais vantajosa;
f) Sistema de Registro de Preços - conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras;
g) Ata de Registro de Preços - documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, em que se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas;
h) Órgão Gerenciador - órgão ou entidade da administração pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente, neste **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS, ESTADO DO PARÁ**;

i) Órgão participante - órgão ou entidade da administração pública que participa dos procedimentos iniciais do Sistema de Registro de Preços e integra a ata de registro de preços;
j) Órgão Não Participante - órgão ou entidade da Administração Pública que não participa dos procedimentos iniciais da licitação para registro de preços e não integra a ata de registro de preços;
k) Beneficiária da Ata - a licitante vencedora que assinou a Ata de Registro de Preços;
l) Contratada - a Beneficiária da Ata que assinou o contrato referente ao objeto deste certame licitatório;
m) Contratante - **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS, ESTADO DO PARÁ**.
n) O Horário para atendimento ao público é das 08h:00min às 12h:00min.

3. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO:

3.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

3.2. A impugnação deverá ser enviada por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

3.3. Caberá ao Agente de Contratação, auxiliado pelo setor técnico competente, decidir sobre a impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

3.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação de propostas.

3.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Agente de Contratação, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

3.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

3.7. A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implica na aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.

3.8. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio **www.portaldecompraspublicas.com.br**, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento, bem como disponibilizado no portal da transparência pública municipal e no mural de licitações do Tribunal de Contas do Município do Estado do Pará.

3.9. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente ou ainda encaminhada por meio diverso ao determinado neste edital.

3.10. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO:

4.1. Poderão participar da licitação as empresas interessadas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, atendam aos requisitos de classificação das propostas exigidos neste Edital, comprovem possuir os documentos de habilitação requeridos neste edital e que estiverem previamente credenciadas perante o sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio **www.portaldecompraspublicas.com.br.**

a) A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente edital, implicará na plena aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.

4.2. Não poderão participar desta licitação, direta ou indiretamente, ou participar do contrato dela decorrente, sob pena de recebimento das sanções previstas neste Edital:

a) Pessoas físicas não empresárias;

b) Servidor ou dirigente do(a) órgão gerenciador ou de órgãos participantes do certame.

c) O autor do Termo de Referência, Anexo I deste edital, pessoa física ou jurídica.

d) **As sociedades empresárias:**

I. que não explorem ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação;

II. que integrem o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (Portal Transparência);

III. que estejam incluídas no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa disponível no Portal do CNJ e no âmbito deste município.

IV. integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendido aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

V. que, isoladamente ou em consórcio, tenham sido responsáveis pela elaboração do termo de referência, ou da qual o autor do termo de referência seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado;

VI. cujo administrador, proprietário ou sócio com poder de direção seja familiar de agente público, preste serviços ou desenvolva projeto no órgão ou entidade da administração pública do órgão licitante em que este exerça cargo em comissão ou função de confiança por meio de contrato de serviço terceirizado ou contratos pertinentes a obras, serviços e à aquisição de bens, ou ainda de convênios e os instrumentos equivalentes;

VII. Estrangeiras que não funcionem no país;

4.3. O descumprimento de qualquer condição de participação será motivo para a inabilitação do licitante.

4.4. As pessoas jurídicas que tenham sócios em comum não poderão participar do certame para o(s) mesmo(s) item(s).

4.5. Será realizada pesquisa junto ao CEIS (CGU), junto ao CNJ (condenações cíveis por atos de improbidade administrativa) e no Portal Transparência (www.portaltransparencia.gov.br/cnep), para aferição de eventuais registros impeditivos de participar de licitações ou de celebrar contratos com a Administração Pública.

5. DO CREDENCIAMENTO:

5.1. Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio **www.portaldecompraspublicas.com.br**.

5.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Portal de Compras Públicas), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

a) Os interessados em se credenciar no Portal de Compras Públicas poderão obter maiores informações na página **www.portaldecompraspublicas.com.br**, podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos do Portal ou pelo e-mail falelcom@portaldecompraspublicas.com.br.

5.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

a) O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à(ao) órgão licitante responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.4. O credenciamento junto ao Portal de Compras Públicas implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

5.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

5.6. O Pregão será conduzido pelo(a) **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS, ESTADO DO PARÁ** com apoio técnico e operacional do Portal de Compras Públicas, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

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

6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente o envio da proposta.

6.2. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, após solicitação do agente de contratação no sistema eletrônico, no prazo de até duas horas.

6.3. O envio da proposta e dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

6.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC N°123/2006.

6.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta;

6.7. Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

7. DO ENVIO DA PROPOSTA:

7.1. Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico **www.portaldecompraspublicas.com.br** e até a data e hora marcadas para abertura da sessão, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço acima, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

a) A licitante deverá elaborar a sua proposta com base no edital e seus anexos, sendo de sua exclusiva responsabilidade o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação.

7.2. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

7.3. O licitante deverá enviar sua proposta, no idioma oficial do Brasil, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

a) Valor unitário e total para cada lote em moeda corrente nacional;

b) Marca, modelo e fabricante de cada item ofertado;

c) Descrição detalhada do objeto conforme edital, indicando ainda, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, quando for o caso;

d) Qualquer descrição que venha a identificar a proponente antes do fim da fase de lances ensejará na desclassificação imediata da proposta de preços, vez que ocorrerá, mesmo que involuntariamente, a quebra de sigilo da proposta.

7.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital, incluindo seus anexos, prevalecerão as últimas.

7.5. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

7.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

7.7. O licitante, ao enviar sua proposta, deverá preencher, em campo próprio do sistema eletrônico, as seguintes Declarações on-line, fornecidas pelo Sistema de Pregão Eletrônico:

a) Declaração de que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar N°123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, quando for o caso;

I. A indicação do campo "não" apenas produzirá o efeito de a licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar N°123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;

b) Declaração de que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021.

c) Declaração de atendimento as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

d) Declaração de que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.8. As declarações exigidas neste edital deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente com os documentos de habilitação.

a) Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas neste edital e na Lei N°14.133, de 2021.

8. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES:

8.1. A abertura da sessão pública dar-se-á mediante comando do Agente de Contratação, por meio do sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

8.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Agente de Contratação e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

8.3. O Agente de Contratação verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei Nº14.133/2021.

a) A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

b) Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

c) A não desclassificação da proposta não implica em sua aceitação definitiva, que deverá ser levada a efeito após o seu julgamento definitivo conforme definido neste edital.

8.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

8.5. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

a) Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo Agente de Contratação, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema eletrônico (Portal de Compras Públicas).

b) Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

8.6. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.7. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.8. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

8.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

8.10. 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.

8.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

8.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

8.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Agente de Contratação, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

8.14. O intervalo mínimo de lances será de R$ 1.000,00 (um mil reais), que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

8.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

8.17. O Agente de Contratação poderá, durante a fase competitiva, como medida excepcional e devidamente fundamentada, excluir do sistema a proposta ou o lance que, em razão de erro material manifesto ou de circunstâncias concretas verificadas durante a disputa, possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo do procedimento licitatório, nos termos do art. 21, § 4º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022:

a) Para fins de identificação de possíveis anomalias durante a fase competitiva, será considerada redução extraordinária a apresentação de lance cujo valor seja inferior em mais de 85% (oitenta e cinco por cento) ao último lance válido tomado como referência na disputa do respectivo item, circunstância que poderá ensejar avaliação pelo Agente de Contratação quanto à existência de erro material ou de potencial comprometimento da competitividade.

b) O percentual previsto na alínea anterior constitui parâmetro objetivo de identificação de possíveis irregularidades na dinâmica competitiva, não configurando, por si só, presunção absoluta de inexequibilidade ou hipótese de exclusão automática do lance, cuja eventual retirada do sistema dependerá de avaliação fundamentada das circunstâncias concretas e da possibilidade de comprometimento, restrição ou frustração do caráter competitivo do certame.

c) A exclusão excepcional de lance durante a fase competitiva não se confunde com a análise de exequibilidade da proposta, que será realizada posteriormente, nos termos do item 11 deste Edital, assegurada à licitante a oportunidade de demonstrar a viabilidade econômica de sua oferta, quando cabível.

d) A eventual exclusão será devidamente motivada e registrada no sistema eletrônico, com comunicação aos participantes, observadas as disposições do art. 21, § 4º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.

8.18. No caso de desconexão com o Agente de Contratação, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.19. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Agente de Contratação aos participantes do certame publicada no Portal de Compras Públicas, http://www.portaldecompraspublicas.com.br, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura.

8.20. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

9. DO EMPATE:

9.1. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, cuja ofertantes não possuam margem de preferência, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei N°14.133, de 2021

9.2. A proposta declarada vencedora será inserida, na fase de Aceitação, no campo "Valor Negociado", com a devida justificativa.

10. DA NEGOCIAÇÃO DIRETA:

10.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Agente de Contratação encaminhará contraproposta à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, para que seja obtida melhor proposta.

10.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

10.3. Será aplicado 15 (quinze) minutos para negociação, bem como a manifestação das licitantes sobre o cancelamento de qualquer lance que tenha sido dado de forma errônea durante a fase de lances.

11. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA:

11.1. Encerrada a etapa de negociação, o Agente de Contratação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço e a sua exequibilidade.

11.2. Serão desclassificadas as propostas que contenham preços excessivos, assim entendidos quando apresentarem valores globais ou unitários acima do valor definido para o respectivo objeto no Termo de Referência.

a) A desclassificação por valor excessivo ocorrerá quando o Agente de Contratação, após a negociação direta, não obtiver oferta inferior ao preço máximo fixado, ou;

b) Quando solicitado a correção da proposta final e a licitante não realizar no prazo definido pelo Agente de Contratação.

11.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preços, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, serão realizadas diligências para comprovação da exequibilidade.

11.4. É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

a) Na hipótese de existirem propostas com indícios de inexequibilidade, consoante com o disposto nos incisos III dos arts. 11 e 59 da Lei N°14.133/21, para análise da viabilidade, a licitante

deverá apresentar, em até 2 (duas) horas, após a solicitação expressa do Agente de Contratação no chat, a planilha de composição de custos e formação de preços, conforme ANEXO X.

b) Nestes termos, recomenda-se às licitantes que, desde logo, prepararem as planilhas de composição de custos e formação de preços para apresentarem durante o certame, quando solicitadas pelo Agente de Contratação.

c) A planilha deverá ser apresentada juntamente com orçamento ou nota fiscal de entrada do produto com o fito de demonstrar o valor de compra.

d) Não serão aceitos orçamentos que não contenham assinatura e número de CNPJ da emitente, o orçamento ou nota fiscal deverá ser emitido por distribuidor, atacadista ou fabricante do produto cotado, não sendo admitido orçamentos ou notas fiscais emitidas por varejista.

e) Não serão aceitos orçamentos ou notas fiscais emitidas após a abertura do certame.

f) O agente de contratação, em caso de dúvidas, poderá solicitar comprovantes das informações prestadas, especialmente quanto aos percentuais ou custos informados de impostos, taxas, frete e demais despesas apresentadas nas composições de custos.

11.5. Conclusa a análise de exequibilidade, o Agente de Contratação convocará o licitante para enviar, via sistema, a proposta atualizada em conformidade com o último lance ofertado num prazo de até 02 (duas) horas, por meio de campo próprio do Sistema, sob pena de desclassificação.

a) Após o envio dos valores readequados via sistema, o Agente de Contratação fará a verificação, fazendo a aprovação da mesma ou a rejeitando de forma fundamentada.

b) Feita a aprovação da proposta o sistema gerará a ata de propostas readequadas, com os preços aprovados, documento vinculante entre os participantes e a administração, ao qual figurará para efeitos de proposta consolidada de preços, juntado aos autos com a proposta inicial encaminhada.

c) Uma vez enviada a proposta readequada o licitante consolidará os lances finais dados em todos os itens, inclusive em itens que não estejam provisoriamente classificados em primeiro lugar.

d) Finalizada a aprovação das propostas de todos os licitantes passará a fase de habilitação.

11.6. O Agente de Contratação, a seu critério, poderá requisitar catálogos, folhetos, folders, fotos ou outra forma de comprovação de que os produtos ofertados atendem a especificação, que deverão ser encaminhados como diligência.

a) A arrematante deverá, quando solicitado pelo Agente de Contratação, indicar o site do fabricante para que sejam comprovadas as características do objeto ofertado;

11.7. O não envio da proposta ou o descumprimento das diligências determinadas pelo Agente de Contratação acarretará a desclassificação da proposta, sem prejuízo da instauração de processo sancionatório contra o licitante.

11.8. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação a prazo e especificações do produto ofertado ou qualquer condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas apenas aquelas alterações destinadas a sanar evidentes erros formais ou quando a alteração representar condições iguais ou superiores às originalmente propostas.

11.9. O Agente de Contratação em conjunto com a Equipe de Apoio poderá realizar quaisquer diligências necessárias para averiguar a conformidade da proposta com as especificações mínimas previstas no Termo de Referência, Anexo I ao Edital, salvo a juntada de documentos, para atender à exigência deste edital.

11.10. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Agente de Contratação examinará a proposta ou lance subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação.

a) Nas hipóteses em que o Agente de Contratação não aceitar a proposta e passar à subsequente, serão observados os procedimentos previstos nos **itens 09** e 11**.**

11.11. Havendo necessidade, o Agente de Contratação suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade.

11.12. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Agente de Contratação passar à subsequente, haverá nova verificação da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC N°123/2006, seguindo-se a disciplina estabelecida no **item 09** deste edital, se for o caso.

12. DA HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos de habilitação são os necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei N°14.133, de 2021.

12.2. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do(s) licitante(s) vencedor(s), os documentos deverão ser apresentados em formato digital, de preferência em arquivo único e na ordem definida nesse edital.

12.3. Os documentos deverão ser anexados no prazo de duas horas, após solicitação do agente de contratação.

12.4. Serão exigidas, para fins de habilitação, as seguintes declarações:

a) Declaração de que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021.

b) Declaração de atendimento as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

c) Declaração de que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

12.5. Ainda, serão exigidos, para fins de habilitação, os documentos relativos à habilitação jurídica, à qualificação técnica, à regularidade fiscal, social e trabalhista e à qualificação econômico-financeira, conforme a seguir delineados.

12.6. Relativos à Habilitação Jurídica: A documentação jurídica a ser apresentada por cada licitante limita-se à comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada, devendo a existência da pessoa jurídica ser comprovada através de um dos

documentos a seguir, conforme o tipo societário, devidamente acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva:

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;

d) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

e) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede;

f) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.

12.7. Relativa à Qualificação Técnica:

a) Comprovação de aptidão para desempenho de atividades pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação através da apresentação de, no mínimo, a 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, que apresentem no mínimo as seguintes informações: identificação da pessoa jurídica emitente, nome e cargo do signatário, endereço completo do emitente, período de vigência do contrato, objeto contratual, itens e quantitativos executados e outras que entenda necessária;

I- O(s) atestado(s) deverá(ão) possuir informações suficiente para qualificar e quantificar o fornecimento, objeto deste pregão, bem como possibilitar a administração confirmar sua veracidade junto ao(s) emissor(es) do(s) atestado(s). A licitante deverá disponibilizará de todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, endereço atual da contratante, telefone e e-mail atual.

II- A exigência de atestados será restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação.

III- Para atendimento do inciso anterior, serão aceitos atestados com quantidades mínimas de 50% (cinquenta por cento) do Lote – I (Cota principal e reservada). Itens: 9,14,36,50,63. Lote – II (Cota principal e reservada). Itens: 2,3,7,12,14, sendo aceito o somatório de atestados de capacidade técnica.

b) Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

c) Para concorrer ao Lote II, a licitante deverá apresentar documentação comprobatória de que os produtos ofertados são provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM),

observada a legislação sanitária vigente e a abrangência territorial autorizada para comercialização dos respectivos produtos.

12.8. Relativos à Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuinte Estadual/Distrital ou municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

c) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual/Distrital e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

I. Faz parte da prova de regularidade para com a Fazenda Federal, a prova de regularidade, quitação ou positiva com efeito de negativa, quando a Dívida Ativa da União, fornecida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, quando esta não for parte de Certidão Conjunta emitida pela Receita Federal do Brasil;

d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei N°5.452, de 1o de maio de 1943;

f) Declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do art.7º da Constituição Federal;

12.9. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Serão aceitos, o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

I- Empresas optantes pelos sistemas tradicionais de escrituração, incluindo Microempreendedores Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e assemelhados, deverão apresentar original ou fotocópia do documento de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis;

II- Empresas optantes pelo Sistema Público de Escrituração Digital (Sped), incluindo Microempreendedores Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e assemelhados, deverão apresentar original ou fotocópia do documento de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis; juntamente com o comprovante de recibo de entrega de escrituração Contábil Digital;

III- Sociedade constituída no exercício em curso: original ou fotocópia do Balanço de Abertura;

IV- Sociedade constituída a menos de dois anos: original ou fotocópia do Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício.

b) O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

- A boa situação financeira será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), que deverão ser maiores ou igual a 1,0 (um) resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG\ (\text{Liquidez Geral}) = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL Em LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL Em LONGO PRAZO}}$$

$$SG\ (\text{Solvência Geral}) = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL Em LONGO PRAZO}}$$

$$LC\ (\text{Liquidez Circulante}) = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

- As fórmulas acima deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço.
- caso o memorial não seja apresentado, a Comissão de Licitação reserva-se o direito de efetuar os cálculos;

c) Certidão Negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

12.10. Orientações gerais sobre a habilitação:

a) Somente haverá a necessidade de apresentação dos documentos originais, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas ou por servidor/funcionário desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

b) Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei N°14.133/21, art. 64):

I- 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

II- Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

III- Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, via diligência, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de duas horas sob pena de inabilitação.

c) Os documentos apresentados para habilitação deverão estar todos em nome da licitante, se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou se a licitante for a filial,

todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

d) As certidões ou documentos que não apresentarem em seu teor, data de validade previamente estabelecida pelo órgão expedidor, deverão ter sido expedidas até 90 (noventa) dias antes da data da sessão pública deste Pregão. Não se enquadram no prazo os documentos cuja validade é indeterminada, como é o caso dos atestados de capacidade/responsabilidade técnica.

e) As declarações exigidas neste edital deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente com a proposta de preços e/ou com os documentos de habilitação.

f) Em caso de apresentação por licitante de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os seguintes critérios na avaliação de sua qualificação técnica:

I- Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio homogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada empresa consorciada na proporção quantitativa de sua participação no consórcio, salvo nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual, em que todas as experiências atestadas serão reconhecidas para cada uma das empresas consorciadas;

II- Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio heterogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada consorciado de acordo com os respectivos campos de atuação, inclusive nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual.

III- Para fins de comprovação do percentual de participação do consorciado, caso este não conste expressamente do atestado ou da certidão, deverá ser juntada ao atestado ou à certidão cópia do instrumento de constituição do consórcio.

g) Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos enviados, o Agente de Contratação suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

h) Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital ou deixar de enviar a documentação de habilitação por meio de campo próprio do Sistema quando solicitado pelo Agente de Contratação, ficando sujeito às penalidades previstas neste Edital.

i) No julgamento da habilitação e das propostas, o Agente de Contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

j) No caso de inabilitação, haverá nova verificação da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC N°123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

k) Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Agente de Contratação, examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

l) Constatado o atendimento pleno às exigências fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora.

m) Fica entendido que os documentos e informações apresentados no curso do certame são complementares entre si, de tal forma que qualquer omissão em determinado documento possa ser suprido com informação constante em outro, ainda, qualquer documento ou informação apresentado na em qualquer fase do certame servirá para complementar fase posterior, caso necessite.

n) A Microempresa (ME) ou a Empresa de Pequeno Porte (EPP), deverá apresentar todas as certidões previstas neste edital, ainda que com restrições, na forma do art. 43 da LC N.º123/06 alterada pela LC N.º147/14. A sua contratação será condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em prazo de 05 (cinco) dias úteis contados a partir da sessão em que foi declarada como vencedora do certame.

o) O prazo de que trata o item anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

p) O benefício de que trata o item 8 não eximirá a microempresa, a empresa de pequeno porte, da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.

q) A não regularização da documentação, no prazo fixado na alínea m), implicará na inabilitação do licitante, sem prejuízo das penalidades previstas no item 19 e seus subitens, deste Edital.

r) É facultado a administração realizar diligências para sanar falhas ou vícios nos documentos apresentados, inclusive para verificar a veracidade, especialmente em relação aos atestados de capacidade técnica, podendo ser solicitado notas fiscais de entrada e saída, contratos e demais documentos comprobatórios, assim como consultar portais públicos em caso de atestados emitidos por órgãos da administração pública.

13. DOS RECURSOS:

13.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso no prazo de 20 (vinte) minutos.

a) A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência desse direito, ficando o Agente de Contratação autorizado a adjudicar o objeto à licitante declarada vencedora.

b) Diante da manifestação da intenção de recurso o Agente de Contratação não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

c) Os interessados que porventura queiram ter vistas do processo licitatório poderão comparecer à sede da **PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS**, situada à Rua América esquina com Rua José Vicente Vitor, quadra 79, bairro novo horizonte, dentro do horário de atendimento ao público para obtenção da vista processual.

13.2. Recebida a intenção de interpor recurso pelo Agente de Contratação, a licitante deverá apresentar as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para, querendo, apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo da recorrente.

a) As razões e contrarrazões serão recebidas exclusivamente por meio de campo próprio no Sistema. Não serão recebidas ou conhecidas razões de recurso e contrarrazões entregues diretamente ao Agente de Contratação ou enviadas por quaisquer outros meios (E-mail, fax, correspondência, etc).

13.3. Caberá ao Agente de Contratação receber, examinar e instruir os recursos interpostos contra seus atos, podendo reconsiderar suas decisões no prazo de 3 (três) dias úteis após o recebimento das razões e contrarrazões ou, neste mesmo prazo, fazê-lo subir devidamente informando a autoridade superior para a decisão final no prazo de 10 (dez) dias úteis.

13.4. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.5. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

13.6. Não serão conhecidos os recursos apresentados fora dos prazos, subscritos por representantes não habilitados legalmente ou não identificados no processo para responder pelo licitante.

14. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

14.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

a) Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;

b) Quando houver erro na aceitação do preço ou dos documentos de habilitação do vencedor ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC N°123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances;

c) Na hipótese de a sessão ser suspensa de Ofício, mediante decisão judicial ou acautelatória;

d) No caso de desconexão.

14.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

14.3 O reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

14.4 Não se aplica o prazo disposto na cláusula anterior se no ato de suspensão for definido data e horário para retorno da sessão.

15. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

15.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei N°14.133, de 2021.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Sem prejuízo do disposto no Decreto Federal 11.462/2023, que regulamenta os artigos 82 a 86 da Lei N°14.133/2021, a Ata de Registro de Preços referente ao fornecimento de produtos será formalizada e conterá, necessariamente, as condições já especificadas neste Ato Convocatório.

16.2. A minuta da Ata de Registro de Preços que será firmada entre a(s) licitante(s) vencedora(s) e A CONTRATANTE é parte integrante deste Edital - Anexo IX.

16.3. Não serão aceitos quantitativos inferiores ao máximo previsto no edital.

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

16.5. É vedada à participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade da ata oriunda do presente processo.

16.6. Será aceito o registro de mais de um fornecedor ou prestador de serviço, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação.

16.7. Os preços registrados e os contratos deles decorrentes poderão ser reajustados ou repactuados após 1 (um) ano da data-base fixada na Ata de Registro de Preços ou ainda, a qualquer tempo:

a) 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 pactuado, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei N°14.133, de 2021.

b) Decorrente de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

16.8. A qualquer tempo, cada um dos preços registrados poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, cabendo ao Órgão Gerenciador convocar os fornecedores registrados para estabelecer o novo valor.

a) Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

16.9. O registro do licitante vencedor será cancelado pelo órgão gerenciador quando:

a) Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

b) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei N°14.133, de 2021.

16.10. O cancelamento dos preços registrados poderá ocorrer, total ou parcialmente, pelo gerenciador, desde que devidamente comprovados e justificados, nos casos de interesse público, cancelamentos de todos os preços registrados ou a pedido do fornecedor em caso fortuito ou de força maior.

16.11. A Administração da CONTRATANTE convocará oficialmente a licitante vencedora, durante a validade da sua proposta para, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, assinar a ata de Registro de Preços, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções.

16.12. O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela CONTRATANTE.

16.13. Para assinatura da Ata de Registro de Preços a licitante vencedora deverá comprovar que mantêm as condições de habilitação.

16.14. Fica a cargo da administração quando a convocada não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos ou na ocasião de cancelamento, chamar as licitantes remanescentes, obedecida à ordem de classificação, para fazê-lo, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei N°14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

16.15. Caso nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do § 2º, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital de licitação, poderá:

a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário;

b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

16.16. A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar a Ata de Registro de Preços, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a as penalidades legalmente estabelecidas.

a) O disposto no item anterior não se aplica às licitantes convocadas nos termos da alínea a) da cláusula 15.7.

17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE:

17.1. Após a assinatura da ata de registro de preços e durante o seu período de vigência, a beneficiária será convocada para assinar o termo de contrato ou retirar a Nota de Empenho, conforme conveniência da administração.

17.2. O contrato a ser assinado estabelecerá as cláusulas, critérios e condições definidas no art. 92 da Lei N°14.133/2021 e observará os termos contidos na minuta Anexo VIII deste Edital ou as disposições constantes de instrumento equivalente.

17.3. O prazo máximo para assinatura e entrega do termo de contrato é de 03 (três) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei N°14.133/2021.

a) O prazo para assinatura do termo de contrato acima estabelecido poderá ser prorrogado uma única vez por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador.

b) A recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, importará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades estabelecidas neste edital e em Lei.

c) A(s) empresa(s) vencedora(s) do certame deverá(ão) possuir Certificado Digital, (ICP-Brasil-A3), conforme resolução N°11.536/TCM de 01 de julho de 2014, para assinatura do contrato e demais documentos específicos a prestação de contas junto ao mural de licitações do tribunal de contas dos municípios do estado do Pará.

17.4. Por ocasião da assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

17.5. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

17.6. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos da cláusula anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;
b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

17.7. O presente Edital fará parte integrante do contrato, bem como seus anexos e a proposta apresentada pela licitante vencedora.

17.8. Será designado um Fiscal para o contrato, que desempenhará as atribuições previstas na legislação aplicável ao caso.

17.9. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial do objeto deste Pregão.

17.10. O objeto da licitação deverá ser entregue, nos prazos, local e condições previstas no Termo de Referência, Anexo I deste Edital e observará as regras para recebimento definidas no Contrato, anexo VIII, ou instrumento equivalente.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

18.1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste edital.

18.2. Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ou materiais, causados por técnicos (empregados) e acidentes causados por terceiros, bem como pelo pagamento de salários, encargos sociais e trabalhistas, tributos e demais despesas eventuais, diretas ou indiretas, decorrentes da prestação dos serviços.

18.3. Responsabilizar-se pelas eventuais despesas para execução do serviço solicitado, qualquer que seja o valor, e cumprir todas as obrigações constantes do(s) Anexo(s) deste edital.

18.4. Comprovar, quando solicitado, o efetivo recolhimento dos encargos sociais incidentes sobre a folha de pagamento dos empregados, relativos à prestação dos serviços relacionados com o objeto contratado.

18.5. Constitui obrigação da contratada o cumprimento integral das obrigações e exigências constantes no Termo de Referência e no Contrato, Anexos I e VIII ao presente edital.

18.6. Ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes do fornecimento dos produtos, tais como:

a) Taxas, impostos e contribuições;
b) Outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.

18.7. Efetuar o fornecimento dentro das especificações e/ou condições constantes do orçamento, devidamente aprovado pela Autoridade superior da CONTRATANTE.

18.8. Executar diretamente o contrato, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pela CONTRATANTE;

18.9. Ser responsável pelos danos causados diretamente A CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando do fornecimento dos produtos em apreço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE;

18.10. Ser responsável por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da CONTRATANTE, ou bens de terceiros, quando estes tenham sido ocasionados por seus empregados durante o fornecimento dos produtos objeto deste Pregão;

18.11. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade do fornecimento;

18.12. Substituir qualquer produto que não atenda às especificações deste Edital;

18.13. Comunicar por escrito ao responsável pelo Departamento de Compras da CONTRATANTE, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

18.14. Observar as normas legais de segurança a que está sujeita a atividade de distribuição dos produtos;

18.15. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Pregão;

18.16. Assumir, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste Pregão;

18.17. A inadimplência da licitante, com referência aos encargos estabelecidos na condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração da CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto deste Pregão, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com A CONTRATANTE;

18.18. É expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE durante a vigência do contrato;

18.19. É expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração da CONTRATANTE;

18.20. É vedada a subcontratação de outra empresa para a execução do objeto deste Pregão;

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

19.1. Indicar o Fiscal ou Gestor do Contrato, conforme disposto no art. 117 da Lei N° 14.133/2021.

19.2. Cumprir os compromissos financeiros assumidos com a Contratada

19.3. Fornecer e colocar à disposição da Contratada, todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução dos serviços.

19.4. Notificar, formal e tempestivamente, a contratada sobre as irregularidades observadas no serviço prestado.

19.5. Notificar a Contratada, por escrito e com antecedência sobre multas, penalidades quaisquer, débitos de sua responsabilidade, bem como fiscalizar a execução do objeto contratado.

20. DA FISCALIZAÇÃO:

20.1. A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por um representante da Administração, especialmente designado pelo contratante, que anotará em registro próprio todas as ocorrências, determinando o que for necessário a regularização das faltas ou defeitos observados.

20.2. As regras de fiscalização, recebimento, atesto e pagamento estão definidas na minuta contratual, Anexo VIII deste Edital ou no instrumento equivalente.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

21.1. Os licitantes e os contratados estarão sujeitos às sanções administrativas previstas no art. 156, incisos I a IV, da Lei N° 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa. Para fins desta seção, as referências a artigos, incisos e parágrafos correspondem à referida Lei, salvo indicação expressa de outra norma. Equipara-se ao licitante o fornecedor ou prestador de serviço que, em atendimento à solicitação da Administração, apresentar proposta, conforme o art. 6º, inciso IX.

21.2. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, previstas no art. 155, incisos I a XII:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato, conforme o art. 155, inciso I;

b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, conforme o art. 155, inciso II;

c) dar causa à inexecução total do contrato, conforme o art. 155, inciso III;

d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame, conforme o art. 155, inciso IV;

e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, conforme o art. 155, inciso V;

f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, conforme o art. 155, inciso VI;

g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado, conforme o art. 155, inciso VII;

h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato, conforme o art. 155, inciso VIII;

i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato, conforme o art. 155, inciso IX;

j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, conforme o art. 155, inciso X;

k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação, conforme o art. 155, inciso XI;

l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º, incisos I a V, da Lei N° 12.846/2013, conforme o art. 155, inciso XII.

21.3. Ao responsável pelas infrações administrativas serão aplicáveis as sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, observadas as hipóteses e condições estabelecidas no art. 156, incisos I a IV e §§ 1º a 7º.

21.4. Na aplicação das sanções, serão considerados os seguintes critérios, conforme o art. 156, § 1º:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida — inciso I;

b) as peculiaridades do caso concreto — inciso II;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes — inciso III;

d) os danos que dela provierem para a Administração Pública — inciso IV;

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

21.5. A sanção de advertência será aplicada exclusivamente pela infração prevista na alínea “a” do subitem 1.2, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme o art. 156, inciso I e § 2º, combinado com o art. 155, inciso I.

21.6. A sanção de multa, calculada na forma prevista no edital ou no contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado

mediante contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações previstas no subitem 1.2, observados os critérios do subitem 1.4, conforme o art. 156, inciso II, § 1º, incisos I a V, e § 3º.

21.6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações previstas nas alíneas "b", "c", "d", "e", "f" e "g" do subitem 1.2, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave. A sanção impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que a tiver aplicado, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, conforme o art. 156, inciso III e § 4º, combinado com o art. 155, incisos II a VII.

21.7. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações previstas nas alíneas "h", "i", "j", "k" e "l" do subitem 1.2, bem como pelas infrações previstas nas alíneas "b", "c", "d", "e", "f" e "g" que justifiquem penalidade mais grave que o impedimento de licitar e contratar. A sanção impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, conforme o art. 156, inciso IV e § 5º, combinado com o art. 155, incisos II a XII.

21.8. A aplicação da declaração de inidoneidade será precedida de análise jurídica e observará as regras de competência previstas no art. 156, § 6º, incisos I e II, conforme o órgão ou a entidade responsável pela aplicação da sanção.

21.9. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, conforme o art. 156, § 7º, que autoriza a cumulação das sanções previstas nos incisos I, III e IV com a prevista no inciso II.

21.10. A aplicação das sanções não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública, conforme o art. 156, § 9º.

21.11. A aplicação das sanções ocorrerá em processo administrativo que assegure ao licitante ou ao contratado o contraditório e a ampla defesa, conforme o art. 5º, inciso LV, da Constituição Federal, observados os procedimentos legalmente previstos para cada penalidade.

21.12. Na aplicação da multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme o art. 157, caput.

21.13. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade exigirá a instauração de processo de responsabilização, observados a composição da comissão, os prazos de defesa e as demais disposições do art. 158, caput e §§ 1º a 4º.

21.14. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da intimação, conforme o art. 166, caput e parágrafo único. Da declaração de inidoneidade caberá apenas pedido de reconsideração, no mesmo prazo, conforme o art. 167, caput. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo até a decisão final da autoridade competente, conforme o art. 168, caput.

21.15. A autoridade competente deverá fundamentar a aplicação da sanção e sua dosimetria, considerando os critérios previstos no subitem 1.4 e observando os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, conforme o art. 5º, caput, e o art. 156, § 1º, incisos I a V.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

22.1. O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS, ESTADO DO PARÁ, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

a) A anulação do pregão induz à do contrato.

b) A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

22.2. É facultado à autoridade superior ou o agente de contratação, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

22.3. Os benefícios dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar N°123, de 14 de dezembro de 2006, não se aplicam, a itens ou lotes, cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, §1º, inciso I, da Lei N°14.133/21.

22.4. Os benefícios dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar N°123, de 14 de dezembro de 2006, ficam limitados 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.

22.5. O desatendimento às exigências formais, não essenciais, não importará na inabilitação da licitante e/ou desclassificação de sua proposta, desde que seja possível a aferição de sua habilitação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública do pregão.

22.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

22.7. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente da Prefeitura Municipal de Canaã dos Carajás.

22.8. Os horários estabelecidos neste edital de licitação, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília, Distrito Federal, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

22.9. As normas disciplinadoras da licitação 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.

22.10. A autoridade competente poderá, em qualquer fase do processo licitatório, desclassificar a proposta da licitante que for declarada inidônea, assegurada a ampla defesa.

22.11. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

a) A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções estabelecidas neste edital.

22.12. O foro da cidade de Canaã dos Carajás, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, será o designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes da presente licitação e da aplicação do presente Edital.

22.13. Os casos omissos e demais dúvidas suscitadas serão dirimidas pelo (a) Agente de Contratação (a), via pedido de esclarecimento a ser protocolado na forma definida no presente edital.

22.14. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br e também no portal da transparência pública municipal no link http://www.canaadoscarajas.pa.gov.br/editais/, inserindo os termos de busca, assim como no Mural de Licitações do TCM/PA e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

22.15. O inteiro teor do processo está disponível para vista aos interessados, no sede da **PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS**, situada à Rua América esquina com Rua José Vicente Vitor, quadra 79, bairro novo horizonte, dentro do horário de atendimento ao público para obtenção da vista processual e ainda as partes essenciais do processo disponíveis no sitio eletrônico http://www.canaadoscarajas.pa.gov.br/editais/ inserindo os termos de busca.

23. ANEXOS:

23.1. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

a) ANEXO I - Termo de Referência;

b) ANEXO II – Modelo de Declaração de que não Emprega Menor;

c) ANEXO III – Modelo de Declaração de Enquadramento como ME/EPP;

d) ANEXO IV – Modelo de Declaração de conhecimento;

e) ANEXO V – Modelo de Declaração que Cumpre os Requisitos de Habilitação e Veracidade;

f) ANEXO VI – Modelo de Declaração que Cumpre as Exigências de Reserva de Cargos;

g) ANEXO VII – Modelo de Declaração que a proposta compreende a integralidade dos custos;

h) ANEXO VIII – Minuta de Contrato;

i) ANEXO IX - Minuta de Ata de Registro de Preços;

j) ANEXO X- Planilha de composição de custos e formação de preços.

Canaã dos Carajás– Pará, 19 de novembro de 2026.

MARCELA PEREIRA GUEDES DE ASSUMPCAO:03272286101

Assinado de forma digital por MARCELA PEREIRA GUEDES DE ASSUMPCAO:03272286101

MARCELA PEREIRA GUEDES DE ASSUMPÇÃO
Ag. de Contratação
Dec. 359/2024-GP

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

O Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás - PA, pessoa jurídica de direito público, devidamente escrito no CNPJ-MF 11.903.351/0001-29, com sede na Avenida JK, nº 80, Centro – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537- 000, representado neste ato pela Sr. Francisco Pereira da Silva Neto, Secretário Municipal de Saúde, nomeado pela portaria 411/2024-GP, resolve formalizar a seguinte solicitação para fins licitatórios, com o objeto mais abaixo descriminado, amparado pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo produtos hortifrutigranjeiros e proteínas de origem animal, destinados ao abastecimento contínuo e regular das unidades de saúde, com vistas ao atendimento das demandas assistenciais, administrativas e operacionais vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás, Estado do Pará.

Nº	LOTE I - HORTIFRUTIGRANJEIROS	Unidade de Medida	Quantidade	Cota Principal	Cota Reservada	Valor Unitário	TOTAL
1	ABACAXI PÉROLA - KG Tipo pérola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca integra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg, conforme a com a Resoluçao Nº 12/76 da CNNPA. POLPA COM COLORAÇÃO BRANCO PÉROLA, FORMATO CÔNICO E CASCA COM ESPESSURA FINA; APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHOE COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, AMASSADO, SEM COROA, FASCIAÇÃO GRAVE; FERIMENTO, PASSADO, IMATURO, DEFEITO DE POLPA OU QUEIMADO DE SOL; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	Quilogramas	3.147	2.361	786	R$ 11,64	R$ 36.631,08
2	ABACATE - com 50% de maturação ABACATE COMUM EXTRA: Abacate in natura de otima qualidade devera' ter atingido grau médio de maturacao, não pode estar maduro. Sem defeitos na polpa e podridao, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma, sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e cor. Nao estar danificados por qualquer lesao de origem física ou mecânica	Quilogramas	2.014	1.511	503	R$ 19,95	R$ 40.179,30

	que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas; isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitario e demais normas e legislacoes sanitárias em vigor.						
3	ABÓBORA KG Tipo cabotiá - sadias, frescas, sem danificações físicas, casca integra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Quilogramas	3.458	2.594	864	R$ 7,77	R$ 26.868,66
4	Abobrinha - MENINA KG Fruto alongado, com pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.	Quilogramas	400	300	100	R$ 6,34	R$ 2.536,00
5	Abobrinha ITALIANA - KG ABOBRINHA ITALIANA, FRESCA, LIMPA, MACIA, FIRME COM POLPA ABUNDANTE DE COR CLARA, COM CASCA VERDE LISTRADA, E MACIA, de aspecto fresco.	Quilogramas	2.523	1.893	630	R$ 7,08	R$ 17.862,84
6	ACELGA - KG Acelga: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade; folhas verdes; sem defeito, sem traços de descoloração; intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, apresentando tamanho e coloração uniforme; sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes.	Quilogramas	2.776	2.082	694	R$ 17,05	R$ 47.330,80
7	MAÇO DE ALFACE AMERICANA TIPO VERDE IN NATURA 250g a 350g - MAÇO LIMPO ALFACE AMERICANA, VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE AMERICANA. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA. DEVEM APRESENTARSE INTEIRAS, COM RAÍZES CORTADAS PELA BASE DAS ÚLTIMAS FOLHAS; SÃS E ESPIGADAS E NÃO QUEIMADAS (PELO	Maços	3.150	2.363	787	R$ 8,95	R$ 28.192,50

	FRIO, POR EXEMPLO); LIMPA, TENRA E HIDRATADA (NÃO MURCHA), COM FOLHAS ÍNTEGRAS, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICAS À CADA VARIEDADE, SEM FOLHAS AMARELADAS, SEM PODRIDÃO. ISENTOS DE SUJIDADES, DE QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS						
8	MAÇO DE ALFACE CRESPA TIPO VERDE IN NATURA 250g a 350g - MAÇO LIMPO ALFACE CRESPA, VERDE, VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE CRESPA. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA. DEVEMAPRESENTAR-SE INTEIRAS, COM RAÍZES CORTADAS PELA BASE DAS ÚLTIMAS FOLHAS; COM ASPECTO FRESCO,TURGESCENTE, SÃS E NÃO ESPIGADAS E NÃO QUEIMADAS (PELO FRIO, POR EXEMPLO); LIMPA, TENRA E HIDRATADA(NÃO MURCHA), COM FOLHAS ÍNTEGRAS, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICAS À CADA VARIEDADE, SEM FOLHASAMARELADAS, SEM PODRIDÃO. ISENTOS DE SUJIDADES, DE QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, DE CHEIRO E/OU SABORANORMAIS	Maços	3.500	2.625	875	R$ 8,18	R$ 28.630,00
9	ALHO - GRAÚDO - KG BULBO INTEIRO, NACIONAL, BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, PERFURACOES E CORTES, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CABEÇAS GRANDES DE NO MÍNIMO 70 GR	Quilogramas	3.196	2.397	799	R$ 37,99	R$ 121.416,04
10	AGRIÃO IN NATURA - MAÇO 200g AGRIÃO, VERDURA IN NATURA, TIPO AGRIÃO, ESPÉCIE COMUM; PRODUTO FRESCO (COLHEITA RECENTE), LIMPO, TENRO E HIDRATADO (NÃO MURCHO), COM FOLHAS ÍNTEGRAS E VERDES (SEM FOLHAS AMARELADAS). ISENTO DE QUEIMADURAS POR SOL OU POR FRIO, ISENTO DE PODRIDÃO E DE SUJIDADES. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA; ISENTOS DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, DE INSETOS, BOLORES E/OU PARASITAS E BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. PRODUZIDO ATRAVÉS DO MÉTODO DE HIDRIPONIA.	Maços	120	90	30	R$ 8,04	R$ 964,80

11	BANANA – MAÇA , KG EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, com 60% de maturação, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E AMADURECIMENTO MÉDIO, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	Quilogramas	2.368	1.776	592	R$ 11,84	R$ 28.037,12
12	Banana prata KG BANANA - Tipo prata com 60% de maturação, sem danificações físicas, casca integra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 100g.	Quilogramas	5.497	4.123	1.374	R$ 13,62	R$ 74.869,14
13	Banana dA TERRA KG Banana da terra in natura de otima qualidade, com sabor, aroma e cor caracteristicos da especie e variedade. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvida, apresentar tamanho, cor e conformacao uniformes. Nao serao permitidos manchas ou defeito na casca. Apresentar maturacao tal que lhes permita suportar a manipulacao, transporte e conservacao Em condicoes adequadas para o consumo mediato e imediato; nao serao aceitas frutas amassadas e/ou muito maduras ou muito verdes. Nao conter substancia terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes á superficie da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livres de residuos de fertilizantes; obedecer ao Codigo Sanitario e demais normas e legislacoes sanitarias em vigor.	Quilogramas	680	510	170	R$ 14,07	R$ 9.567,60
14	Batata inglesa, escovada KG Batata Inglesa: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02,e	Quilogramas	10.182	7.637	2.545	R$ 10,04	R$ 102.227,28

	Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.						
15	Batata doce, escovada KG Batata Doce: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito; suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); polpa crua creme, e película rosada; tamanho e coloração uniforme; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas;	Quilogramas	4.439	3.330	1.109	R$ 8,28	R$ 36.754,92
16	Beterraba , escovada KG Beterraba: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas; Apresentar formato esférico ou achatado, com calibre entre 50 e 90 mm; fresca; com polpa vermelha. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas;	Quilogramas	3.458	2.594	864	R$ 7,00	R$ 24.206,00
17	BERINJELA IN NATURA KG BERINJELA COM SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS in natura de ótima qualidade,sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma, sabor tipicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. A berinjela deverá ter classificação 14 (14 a 17cm) e/ou 17 (17 a 20cm). Nao sera' permitido fruto passado, amassado, murcho, com dano superficial não cicatrizado e/ou cicatrizado e com podridao. Estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas, insetos e larvas; não estar danificado por qualquer lesao de origem fisica ou	Quilogramas	730	548	182	R$ 8,52	R$ 6.219,60

	mecanica que afete a sua aparencia; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de residuos de fertilizantes; obedecer ao Codigo Sanitario e demais normas e legislações sanitárias em vigor						
18	BROCOLIS NINJA Brócolis in natura de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma, sabor típico da variedade, tamanho medio a grande. Nao apresentar caules e folhas; as flores devem ser verdes, sem tracos de descoloração. Ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor propria da especie; nao estar danificados por qualquer lesão de origem fisica ou mecanica que afete a sua aparencia; estar livre de enfermidades, sujidades, parasitas e insetos; estar livre de terra aderente ás folhas e flores; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes; Acondicionado em sacos plasticos transparentes proprios para alimentos. Obedecer ao Codigo Sanitário e demais normas e legislacoes sanitárias em vigor.	Quilogramas	175	132	43	R$ 12,56	R$ 2.198,00
19	Cará KG Legume in natura, tipo cará, espécie comum, entregue limpo sem terra.	Quilogramas	110	83	27	R$ 11,85	R$ 1.303,50
20	Cebola Branca Cebola branca compacta e-firme 1ª Qualidade, a granel em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, deve apresentar película de proteção, casca intacta sem alterações ou perfurações, sem germinação e , livre de impurezas, de com validade minima de 30 dias da entrega do produto, Cebola: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho uniforme e coloração da casca variando entre amarela e vermelha; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. TAMANHO GRAÚDA, MÉDIA DE 100GR. Pertencer a classe 4 , com calibre medindo entre 7 e 9 cm. Deverá atender os padrões microbiológicos da	Quilogramas	7.852	5.889	1.963	R$ 10,14	R$ 79.619,28

	RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA						
21	Cebola ROXA 1ª Qualidade Cebola ROXA compacta e-firme, a granel em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, deve apresentar película de proteção, casca intacta sem alterações ou perfurações, sem germinação e TAMANHO MÉDIO MÉDIA DE 80GR, livre de impurezas, de com validade minima de 30 dias da entrega do produto, O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho uniforme e coloração da casca variando entre amarela e vermelha; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. TAMANHO GRAÚDA, MÉDIA DE 100GR. Pertencer a classe 3 , com calibre medindo entre 5 e 7 cm. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA	Quilogramas	870	653	217	R$ 9,41	R$ 8.186,70
22	Cenoura , escovada - KG Cenoura Extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso, defeitos que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Pertencer à classe 14 ou 18 (comprimento medindo entre 14 e 22 cm); sem apresentarse murcha ou deformada; sem rama; fresca, compacta, inteira e firme. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas;	Quilogramas	10.882	8.162	2.720	R$ 7,30	R$ 79.438,60
23	Cheiro verde - 150 a 200 gr Cebolinha fresca e Salsa, de primeira, de	Maços	1.050	788	262	R$ 6,86	R$ 7.203,00

	tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta,folhas verde-escuras sem traços de descoloração; intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, isenta de parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos fertilizantes, acondicionada em embalagem adequada. O maço deverá ser padronizado com peso médio (+/-) 150 a 200 gr e ser composto aproximadamente por duas partes de cebolinha e uma de coentro.						
24	CHUCHU; KG O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvido; com polpa intacta e limpa; sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência; livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isenta de umidade externa anormal e enfermidades; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	Quilogramas	5.498	4.124	1.374	R$ 7,55	R$ 41.509,90
25	COENTRO - MAÇO 150g Coentro fresco, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.	maços	300	225	75	R$ 4,95	R$ 1.485,00
26	Couve fresca – KG Couve Manteiga: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade; sem defeito; folhas verde-escuras sem traços de descoloração; intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, apresentando tamanho e coloração uniforme; sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos; sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO	Quilogramas	2.255	1.692	563	R$ 14,06	R$ 31.705,30

	nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.						
27	COUVE FLOR - kg Legume in natura, espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Quilogramas	180	135	45	R$ 14,77	R$ 2.658,60
28	GENGIBRE FRESCO IN NATURA - KG GENGIBRE FRESCO, LIMPO, TENRO, ÍNTEGRO, COM CASCA LISA E BRILHANTE. COLORAÇÃO AMARELADA, SEM MACHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. BEM DESENVOLVIDO, COM DIÂMETRO HORIZONTAL ENTRE 20 E 30MM.	Quilogramas	90	68	22	R$ 17,95	R$ 1.615,50
29	Goiaba Vermelha O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 6 ou 7 (calibre entre 6 e 8 cm), devendo ser bem desenvolvida e madura; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	Quilogramas	350	263	87	R$ 9,52	R$ 3.332,00
30	Hortelã FRESCA - KG HORTELÃ FRESCA DE PRIMEIRA, EM MAÇO, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E TAMANHO COMPATÍVEL. AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	Quilogramas	50	38	12	R$ 20,58	R$ 1.029,00

31	Inhame acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas; com coloração branco amarelado, tanto externa quanto internamente; casca sem cortes ou perfurações; sem brotamento; polpa firme e tamanho médio por raiz.	Quilogramas	1.073	805	268	R$ 15,00	R$ 16.095,00
32	JILÓ FRESCO. Jiló in natura graudo, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Nao apresentar defeitos como: passado,imaturo, podridão e sinais de descoloração. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Isento de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderente á superficie da casca. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislacoes sanitárias em vigor.	Quilogramas	115	87	28	R$ 13,93	R$ 1.601,95
33	LARANJA PÊRA; Laranja Pêra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca. Pertencer à classe 68 a 72 (calibre entre 68 e 75 mm), bem desenvolvida e madura, com suco. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	Quilogramas	8.096	6.072	2.024	R$ 7,37	R$ 59.667,52
34	LIMAO TAHITI - Limão Tahiti: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca. Pertencer à classe 50 ou 53 (calibre entre 50 e 56 mm), bem desenvolvido e maduro, com suco. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 –	Quilogramas	3.145	2.359	786	R$ 12,12	R$ 38.117,40

	ANVISA						
35	LIMAO CRAVO/CHINA LIMÃO CHINA- devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes a casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e Uniforme,. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA	Quilogramas	180	135	45	R$ 10,91	R$ 1.963,80
36	Maçã nacional Maçã Nacional: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 120 ou 165 (peso entre 105 e 158g), bem desenvolvida e madura. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	Quilogramas	9.554	7.166	2.388	R$ 13,49	R$ 128.883,46
37	Macaxeira, escovada acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas; com coloração da casca marrom ,sem cortes ou perfurações; sem brotamento; polpa firme e esbranquiçada, tamanho médio por raiz, limpas sem terra.	Quilogramas	7.123	5.343	1.780	R$ 10,72	R$ 76.358,56
38	Mandioca Descascada e Congelada, O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) de classificação EXTRA: ótima qualidade; suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou	Quilogramas	800	600	200	R$ 14,42	R$ 11.536,00

	nocivas. Embalagem: saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Fabricação: máximo até 60 dias. Prazo de validade mínimo de 6 meses após a entrega.						
39	MANDIOQUINHA SALSA – KG Mandioquinha salsa: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Pertencer à classe 9 ou 12 (medir entre 09 e 18 cm).	Quilogramas	200	150	50	R$ 16,54	R$ 3.308,00
40	MAMAO - FORMOSA Mamão Formosa: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Ser bem desenvolvida e madura, com peso variando entre 1,5 e 2 kg; livre de sujidades, parasitas e larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA	Quilogramas	3.390	2.543	847	R$ 8,33	R$ 28.238,70
41	Mamão Papaya Fruta, Mamão Papaya, in natura	Quilogramas	1.241	931	310	R$ 11,28	R$ 13.998,48
42	MANGA Palmer de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem	Quilogramas	3.750	2.813	937	R$ 8,45	R$ 31.687,50

	física e mecânica.						
43	MANJERICÃO: Manjericão com folhas verdes e frescas, sem tracos de descoloração, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em sacos plásticos transparentes proprios para alimentos. Obedecer ao Codigo Sanitário e demais normas e legislações sanitÁrias em vigor.	Quilogramas	80	60	20	R$ 13,47	R$ 1.077,60
44	Maracujá Fruta inatura, tipo doce	Quilogramas	1.982	1.487	495	R$ 6,91	R$ 13.695,62
45	Melancia MELANCIA: Graúda, de Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. Peso médio de 6 a 10 kg cada unidade	Quilogramas	4.310	3.233	1.077	R$ 3,98	R$ 17.153,80
46	MELÃO de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel.	Quilogramas	3.265	2.449	816	R$ 5,61	R$ 18.316,65
47	MEXERICA de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes.	Quilogramas	2.689	2.017	672	R$ 16,71	R$ 44.933,19
48	MILHO VERDE, ESPIGA, Milho verde, in natura, apresentação espiga de 1a qualidade, sem as palhas, sem pelos, tamanho médio a grande (18 a 22 cm de comprimento; peso médio 300g), características adicionais: espigas íntegras, grãos tenros, bem estufados e macios, espigas sem cabelos entre as fileiras	Quilogramas	550	413	137	R$ 7,48	R$ 4.114,00

	de grãos, espigas com grãos leitosos e bem preenchidas (sem ausência de grãos), sem fungos e parasitas, tonalidade dos grãos esbranquiçada, a ponta interior da espiga deverá estar afilada e macia, não serão aceitos espigas de grãos amadurecidos e duros, deverão estar acondicionados em bandejas de isopor, com 5 (cinco) espigas cada e protegidas com filme plástico flexivel (semelhante a embalagem das gôndolas dos supermercados). Validade de mínimo 3 dias.						
49	MOSTARDA 200gr, de ótima qualidade, isenta de sujidades, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO E TURGESCÊNCIA (INCHAÇO), INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS.	Unidades	25	19	6	R$ 7,23	R$ 180,75
50	Ovos de galinha Ovo de Galinha Branco Tipo A: O produto deverá estar de acordo com a RIISPOA/M.A, Resolução nº 5 de 05/07/91 CIPOA/MA, a qual estabelece: ser de galinha; branco; extra; pesando no mínimo 60 (sessenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Ser do tipo grande, proveniente de avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincos e quebraduras na casca, estar acondicionado em embalagem primária de bandejas de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades protegidos por filme de PVC contendo data de embalagem e validade, carimbo do serviço oficial de inspeção competente – SIF, SIE ou SIM, ou serviço com equivalência reconhecida no SISBI-POA –, observado o âmbito de comercialização do registro e nome do produtor, podendo ser transportado em caixas de papelão reforçadas contendo 12 bandejas; prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa.	Cartela	7.520	5.640	1.880	R$ 31,14	R$ 234.172,80
51	Pêra PORTUGUESA Pêra, nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, Sem alterações ou perfurações.	Quilogramas	2.184	1.638	546	R$ 27,87	R$ 60.868,08
52	Pepino Japonês acondicionado em caixas plásticas, tamanho médio. Casca brilhante, esverdeada e firme. Sem alterações ou perfurações.	Quilogramas	1.318	989	329	R$ 11,00	R$ 14.498,00
53	Pimentão VERDE	Quilogramas	1.442	1.082	360	R$ 16,18	R$ 23.331,56

	PIMENTAO VERDE EXTRA: Pimentao verde in natura de otima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor tipicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Nao apresentar defeitos como: murcho, podridao, queimado, dano na casca; deve ser fresco; apresentar grau de evolucao completa do tamanho, aroma e cor propria da especie e variedade; estar livre de enfermidades, sujidades, materia terrosa,parasitas e insetos; nao estar danificado por qualquer lesao de origem fisica ou mecanica que afete a sua aparencia; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de residuos de fertilizantes. Obedecer ao Codigo Sanitario e demais normas e legislacoes sanitarias em vigor.						
54	Pimentão AMARELO PIMENTAO AMARELO EXTRA: Pimentao amarelo in natura de otima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor tipicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Nao apresentar defeitos como: murcho, podridao, queimado, dano na casca; deve ser fresco; presentar grau de evolucao completa do tamanho, aroma e cor propria da especie e variedade; estar livre de enfermidades, sujidades, materiaterrosa,parasitas e insetos; nao estar danificado por qualquer lesao de origem fisica ou mecanica que afete a sua aparencia; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de residuos de fertilizantes. Obedecer ao Codigo Sanitario e demais normas e legislacoes sanitarias em vigor.	Quilogramas	230	173	57	R$ 24,96	R$ 5.740,80
55	Pimentão VERMELHO PIMENTAO VERMELHO EXTRA: Pimentao vermelho in natura de otima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor tipicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Nao apresentar defeitos como: murcho, podridao, queimado, dano na casca; deve ser fresco; apresentar grau de evolucao completa do tamanho, aroma e cor propria da especie e variedade; estar livre de enfermidades, sujidades,materia terrosa, parasitas e insetos; nao estar danificado por qualquer lesao de origem fisica ou mecanica que afete a sua aparencia; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de residuos de fertilizantes. Obedecer ao Codigo	Quilogramas	180	135	45	R$ 24,96	R$ 4.492,80

	Sanitario e demais normas e legislacoes sanitarias em vigor						
56	PIMENTA DE CHEIRO, in natura. fresco ,aspecto e sabor próprio, isento de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos . Produzida sem uso de agrotóxicos.	Quilogramas	70	53	17	R$ 37,80	R$ 2.646,00
57	QUIABO, Legume in natura, tipo de primeira, em adequado estágio de maturação, consistência firme e de fácil corte, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida	Quilogramas	45	34	11	R$ 15,00	R$ 675,00
58	RABANETE - SEM DANIFICAÇÃO FÍSICA FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO	Quilogramas	50	38	12	R$ 10,22	R$ 511,00
59	Repolho branco O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade; sem defeito; folhas verdes sem traços de descoloração; intacta; firme e bem desenvolvida, fresco, apresentando tamanho e coloração uniformes; sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá ser do grupo verde, com formato de cabeça redondo. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes, restando apenas as folhas que formam a cabeça.	Quilogramas	5.553	4.165	1.388	R$ 14,55	R$ 80.796,15
60	REpolho ROXO Repolho Roxo Liso: O produto deverá estar de acordo com a Classificação EXTRA: ótima qualidade; sem defeito; folhas roxas sem traços de descoloração; intacta; firme e bem desenvolvida, fresco, apresentando tamanho e coloração uniformes; sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Deverá ser do grupo roxo, com folha lisa e formato de cabeça redondo.	Quilogramas	2.084	1.563	521	R$ 5,23	R$ 10.899,32

	Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes, restando apenas as folhas que formam a cabeça.						
61	SALSA Salsa fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.	Quilogramas	50	38	12	R$ 29,59	R$ 1.479,50
62	Tangerina PONKAN Tangerina Ponkan: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer às classes 62 a 70 (calibre entre 62 e 74 mm); livre de sujidades, parasitas e larvas; devendo ser bem desenvolvida e madura, com suco. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	Quilogramas	1.366	1.025	341	R$ 11,16	R$ 15.244,56
63	Tomate CARMEN - LONGA VIDA Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvido; com polpa intacta e limpa; sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isento de umidade externa anormal e enfermidades; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionado em caixas plásticas, tamanho médio. Casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações.	Quilogramas	13.380	10.035	3.345	R$ 12,41	R$ 166.045,80
64	Tomate ITALIANO /SALADETE Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvido; com polpa	Quilogramas	800	600	200	R$ 13,85	R$ 11.080,00

	intacta e limpa; sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isento de umidade externa anormal e enfermidades; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionado em caixas plásticas, tamanho médio. Casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações.						
65	TOMATE CEREJA Classificação EXTRA: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvido; com polpa intacta e limpa; sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isento de umidade externa anormal e enfermidades; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionado em bandejas plásticas 500 gr. Casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações.	Bandejas	975	732	243	R$ 23,12	R$ 22.542,00
66	UVA DE MESA, espécie CRIMSON OU VITÓRIA Fruta in natura, sem caroço para aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	Quilogramas	2.261	1.696	565	R$ 17,72	R$ 40.064,92
67	VAGEM VERDE VAGEM: Características: Vagem leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e	Quilogramas	296	222	74	R$ 24,37	R$ 7.213,52

	corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.						
68	MORANGOS EXTRA MORANGO: Morango extra in natura de otima qualidade com sabor, aroma e cor característico do espécime. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvido, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos defeitos como: ausencia de cálice e sepalas, dano mecanico, podridão, imaturo, deformção grave, lesao profunda, passado; apresentar maturacao tal que lhes permita suportar a manipulacao, transporte e conservacao em condicoes adequadas para o consumo mediato e imediato; Nao conter substancia terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes á superficie da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livres de residuos de fertilizantes; Devera' ser fornecido embalados em bandejas limpas, secas, de material que nao provoque alteracoes internas e externas no produto. De acordo com a resolucao 12/78 CNNPA. Apresentacao: embalados em bandeja contendo peso liquido médio total de 250 gramas. Obedecer ao Codigo Sanitario e demais normas e legislações.	Quilogramas	40	30	10	R$ 38,74	R$ 1.549,60
69	MORANGOS CONGELADO MORANGO: Morango extra CONGELADO de ótima qualidade com sabor, aroma e cor característico do espécime. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvido, apresentar tamanho, cor e conformacao uniformes. Não serão permitidos defeitos como: ausencia de cálice e sepalas, dano mecanico, podridão, imaturo, deformção grave, lesao profunda, passado; , transporte e conservacao em condicoes adequadas para o consumo mediato e imediato; Nao conter substancia terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes á superficie da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livres de residuos de fertilizantes; Embalagem: saco de polietileno, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.	Quilogramas	20	15	5	R$ 18,69	R$ 373,80

	Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Fabricação: máximo até 60 dias. Prazo de validade mínimo de 6 meses após a entrega.						
70	FEIJÃO VERDE Feijão verde (colhido quando a vagem ainda não está madura) de ótima qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01 Kg.	Quilogramas	200	150	50	R$ 40,72	R$ 8.144,00
71	CHICÓRIA-DO-PARÁ OU COENTRÃO 200gr Folhosa, in natura, aromática com aroma característico de “coentro”, de boa qualidade. Espécie Eryngium foetidum, produto fresco, limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas íntegras e verdes (sem folhas amareladas). Isento de queimaduras por sol ou por frio, isento de podridão e de sujidades, bem desenvolvido, isentos de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores e/ou parasitas e bem como de danos por estes provocados.	Maços	50	38	12	R$ 6,18	R$ 309,00
72	MAXIXE Produto in natura, de 1ª qualidade, isento de fungos e sujidade, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, de coloração verde (não amarelado). Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	Quilogramas	60	45	15	R$ 9,38	R$ 562,80
73	KIWI Fruta de casca marrom aveludada, podendo apresentar polpa verde ou amarela a depender da espécie, de 1ª qualidade, in natura, grau médio de maturação. A fruta deve apresentar casca íntegra, sem lesões de origem física e mecânica. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	Quilogramas	70	53	17	R$ 30,16	R$ 2.111,20
74	JAMBÚ 150gr Folhosa, in natura, bem desenvolvida, com folhas verdes (sem folhas amareladas), sem	maços	40	30	10	R$ 5,49	R$ 219,60

	indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, com característica marcante de dormência na mucosa da boca, espécie Spilanthes oleracea L. Produto próprio para consumo humano.						
75	Rúcula 250g de cultivo orgânico ou convencional. Estado do Produto: Fresco, limpo e em perfeito estado de conservação. Cor: Folhas verde-escuras, sem manchas ou sinais de amarelamento. Tamanho das Folhas: Uniforme, com comprimento médio entre 10 cm e 20 cm (se aplicável). Folhas inteiras, sem rasgos ou danos causados por pragas. Livre de resíduos de terra, areia, ou substâncias químicas nocivas. A rúcula deve ser embalada em material adequado para alimentos, como bandejas plásticas ou sacos plásticos com furos para ventilação. Peso líquido por unidade ou embalagem: especificar (250 g). Embalagem com identificação do fornecedor, prazo de validade e data de colheita ou embalagem. Produto fresco, colhido no máximo 24 ou 48 horas antes da entrega. Sem odor desagradável, sinais de murchamento ou contaminação por insetos. Conservado e transportado em temperatura controlada (idealmente entre 0°C e 5°C). Condições de transporte que garantam a integridade do produto (uso de veículos refrigerados).	maços	110	83	27	R$ 11,68	R$ 1.284,80
						TOTAL	**R$ 2.121.562,65**
Nº	**LOTE II - PROTEÍNAS DE ORIGEM ANIMAL**	**Unidade de Medida**	**Quantidade**	**Cota Principal**	**Cota Reservada**	**Valor Unitário**	**TOTAL**
1	CARNE BOVINA - TIPO MIÚDO, BUCHO, KG - CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, com no máximo 10% de sebo, gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da	Quilogramas	1.000	750	250	R$ 16,30	R$ 16.300,00

	data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12º C a - 18º C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do serviço oficial de inspeção competente – SIF, SIE ou SIM, ou serviço com equivalência reconhecida no SISBI-POA –, observado o âmbito de comercialização do registro, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 E ou SIE. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS						

	PRIMÁRIA FRACIONADAS.						
2	CARNE BOVINA 2ª - (Músculo, Paleta, Peixinho, Acém, Fraldinha, Capa de filé, Cupim), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, máximo 5% de gordura, máximo 3% de aponevroses, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12º C a - 18º C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na	Quilogramas	28.140	21.105	7.035	R$ 41,34	R$ 1.163.307,60

	embalagem secundária); 9.carimbo do serviço oficial de inspeção competente – SIF, SIE ou SIM, ou serviço com equivalência reconhecida no SISBI-POA –, observado o âmbito de comercialização do registro, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.						
3	CARNE BOVINA DE 1ª, (Patinho, Filé Mignon, Coxão Mole, Contra filé, Alcatra, Lagarto, Picanha, Coxão Duro/Chá Fora), KG CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, magra contendo máximo de 4% de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18º C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca);	Quilogramas	23.974	17.981	5.993	R$ 77,20	R$ 1.850.792,80

	2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do serviço oficial de inspeção competente – SIF, SIE ou SIM, ou serviço com equivalência reconhecida no SISBI-POA –, observado o âmbito de comercialização do registro, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.						
4	Costela bovina, magra, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, Carne bovina de 2ª, limpa, sem sebo, nervo e pouca gordura, proveniente de corte apropriado de carcaça bovina, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas). COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA.2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18º C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas	Quilogramas	1.239	930	309	R$ 33,71	R$ 41.766,69

	adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do serviço oficial de inspeção competente – SIF, SIE ou SIM, ou serviço com equivalência reconhecida no SISBI-POA –, observado o âmbito de comercialização do registro, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.						
5	Figado Bovino, KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura), isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de	Quilogramas	1.750	1.313	437	R$ 16,89	R$ 29.557,50

	fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12º C a - 18º C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do serviço oficial de inspeção competente – SIF, SIE ou SIM, ou serviço com equivalência reconhecida no SISBI-POA –, observado o âmbito de comercialização do registro, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO						

	DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.						
6	RABADA BOVINA (CARNE BOVINA), KG, CONGELADA, EMBALADA A VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e rganolépticas) COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADA. 2. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18º ou inferior. C . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do serviço oficial de inspeção competente – SIF, SIE ou	Quilogramas	2.322	1.742	580	R$ 27,43	R$ 63.692,46

	SIM, ou serviço com equivalência reconhecida no SISBI-POA –, observado o âmbito de comercialização do registro, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. CAIXA DE ATÉ 30 KG COM EMBALAGENS PRIMÁRIA FRACIONADAS.						
7	CARNE SUÍNA, (Bisteca suína, Costela Suína, Lombo suíno, Suã e Pernil suíno fatiado/inteiro), KG, CONGELADA, EMBALADA À VÁCUO, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Máximo 10% de gordura. 2. Produto com prazo de validade : 10 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 18º C ou inferior . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira");	Quilogramas	11.742	8.807	2.935	R$ 27,80	R$ 326.427,60

	3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do serviço oficial de inspeção competente – SIF, SIE ou SIM, ou serviço com equivalência reconhecida no SISBI-POA –, observado o âmbito de comercialização do registro, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.						
8	Peixe em filé , (DOURADA) KG Peixe DOURADA, EM FILÉ, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, peixe congelado, drenado, aspecto branco com carne nobre sem pele, consistente e sem espinhos. Sem adição de sal e temperos, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos em frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de – 18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas	Quilogramas	2.542	1.907	635	R$ 29,73	R$ 75.573,66

	adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do serviço oficial de inspeção competente – SIF, SIE ou SIM, ou serviço com equivalência reconhecida no SISBI-POA –, observado o âmbito de comercialização do registro, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.. • Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG À 2 KG. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.						
9	PEIXE EM POSTA , (FILHOTE, DOURADA OU PINTADO) KG Peixe em posta, de primeira qualidade, congelados drenado, aspecto branco com carne nobre. Sem adição de sal e temperos, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos em	Quilogramas	1.516	1.137	379	R$ 34,25	R$ 51.923,00

	frigorífico sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de – 18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. c) Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do serviço oficial de inspeção competente – SIF, SIE ou SIM, ou serviço com equivalência reconhecida no SISBI-POA –, observado o âmbito de						

	comercialização do registro, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. CAIXA ATÉ 20 KG COM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG 2 KG. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 12% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS NAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS.						
10	Corte de frango congelado (COXA E SOBRECOXA) KG Coxa e sobrecoxa de frango, congelado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade . O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18ºC para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de	Quilogramas	8.598	6.449	2.149	R$ 12,98	R$ 111.602,04

	validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do serviço oficial de inspeção competente – SIF, SIE ou SIM, ou serviço com equivalência reconhecida no SISBI-POA –, observado o âmbito de comercialização do registro, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.						
11	Corte de frango congelado (COXINHA DA ASA) KG Frango COXINHA DA ASA – CONGELADO, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18ºC para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto	Quilogramas	6.968	5.226	1.742	R$ 17,37	R$ 121.034,16

	durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do serviço oficial de inspeção competente – SIF, SIE ou SIM, ou serviço com equivalência reconhecida no SISBI-POA –, observado o âmbito de comercialização do registro, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.						
12	Cortes de frango congelados (FILÉ) KG É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Sem osso, filé. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18ºC para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico,	Quilogramas	25.292	18.969	6.323	R$ 23,43	R$ 592.591,56

	aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do serviço oficial de inspeção competente – SIF, SIE ou SIM, ou serviço com equivalência reconhecida no SISBI-POA –, observado o âmbito de comercialização do registro, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO						

	SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.						
13	Cortes de frango congelados (PEITO) KG É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial e cortado em pedaços, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -12ºC para produtos congelados).3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do serviço oficial de inspeção competente – SIF, SIE ou SIM, ou serviço com equivalência reconhecida no SISBI-POA –, observado o âmbito de comercialização do registro, DE ACORDO	Quilogramas	800	600	200	R$ 23,57	R$ 18.856,00

	COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CAIXA ATÉ 20 KG COM PACOTES DA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 À 1,5 KG. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. NÃO SERÁ RECEBIDO PEÇAS INTERFOLHADA, APENAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.						
14	Frango inteiro congelado,não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18ºC para produtos congelados). 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de	UND.	14.800	11.100	3.700	R$ 15,08	R$ 223.184,00

	validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do serviço oficial de inspeção competente – SIF, SIE ou SIM, ou serviço com equivalência reconhecida no SISBI-POA –, observado o âmbito de comercialização do registro, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, rESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. CAIXA 20 kg COM EMBALAGEM INDIVIDUAL MÉDIA 2,5 KG.						
15	Peru ou Chester ou Fiesta Aves, muito semelhantes ao frango, originados de cruzamentos de linhagens especiais com o objetivo de obter um produto que possui teores maiores de proteína e menores de gordura, além de concentrar 70% de sua carne no peito e coxas, (ave pesando aproximadamente 4 KG), marcas igual ou superior a Perdigão ou Sadia, temperado, composição: (Ave, água, sal, glicose, Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio (INS451i), Aromatizantes: aromas naturais (com óleo de semente de aipo), Realçador de sabor: Glutamato Monossódico.O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a -18ºC para produtos congelados). . 3. EMBALAGEM: Primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca,sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária - Caixa de papelão ondulada reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e	UND.	80	60	20	R$ 44,87	R$ 3.589,60

	inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. 4. ROTULAGEM: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca); 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote; 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; 5.conteúdo líquido; 6.condições de armazenamento; 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária; 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária); 9.carimbo do serviço oficial de inspeção competente – SIF, SIE ou SIM, ou serviço com equivalência reconhecida no SISBI-POA –, observado o âmbito de comercialização do registro, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, resolução DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 6% de ÁGUA NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. Validade a vencer de no mínimo 10 meses contados a partir da entrega. CAIXA ATÉ 20 kg COM EMBALAGEM INDIVIDUAL MÉDIA 4 A 5 KG.						
						TOTAL	**R$ 4.690.198,67**
TOTAL GERAL							
R$ 6.811.761,32							

1.2. O prazo de vigência da ata de registro de preço será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do artigo 84 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.3. Os contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços terão sua vigência estabelecida no respectivo instrumento, em conformidade com as disposições da Ata (art. 84, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021), não se confundindo com o prazo de vigência da própria Ata, tratado no subitem anterior. Por se tratar de fornecimento contínuo (art. 6º, XV, da Lei nº 14.133/2021), os contratos poderão ser prorrogados sucessivamente, nos termos dos arts. 106 e 107 da mesma Lei, respeitada a vigência máxima decenal, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração.

1.4. Conforme preconiza os Art. 47 da lei complementar 123/2006 e suas alterações posteriores, nas contratações públicas da administração direta e indireta, autárquica e fundacional, federal, estadual e municipal, deverá ser concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica.

1.5. Desta forma, conforme estimativa inicial, os itens da planilha descritiva, são de participação exclusiva de microempresa e empresa de pequeno porte, exceto os itens cuja o final de sua prescrição contenha a descrição “COTA PRINCIPAL “sendo os mesmos abertos a ampla concorrência de todas as licitantes interessadas. Os itens cuja no final da prescrição contenha “COTA RESERVADA” são o resultado do fracionamento de cotas de 25% (vinte e cinco por cento). A formação dos lotes não afasta esse tratamento diferenciado: em cada lote, a cota reservada corresponde a 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade de cada item, destinada à participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte (art. 48, III, da Lei Complementar nº 123/2006).

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

3.1. A solução contempla o Registro de Preços, pelo Sistema de Registro de Preços (SRP), para aquisição parcelada e sob demanda de gêneros alimentícios perecíveis e semiperecíveis, divididos em 02 (dois) lotes: Lote I – Hortifrutigranjeiros (75 itens) e Lote II – Proteínas de Origem Animal (15 itens), conforme especificações técnicas detalhadas na planilha de itens constante do item 1.1 deste Termo de Referência. As especificações de cada item observam parâmetros de qualidade, sanidade e conservação compatíveis com a natureza perecível dos produtos, exigindo-se cadeia de frio e controle sanitário rigorosos, sobretudo para os itens do Lote II, de modo a garantir a segurança alimentar dos usuários da rede pública municipal de saúde. As aquisições serão realizadas de forma fracionada, por meio de Ordens de Fornecimento, respeitados os quantitativos da Cota Principal e da Cota Reservada às

microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, evitando-se estoques desnecessários e desperdício de produtos perecíveis.

3.2. *As referências normativas constantes das descrições dos itens que tenham sido revogadas ou substituídas entendem-se feitas às normas vigentes que as sucederam, em especial, quanto aos padrões microbiológicos, à Resolução RDC Anvisa nº 724/2022 e à Instrução Normativa Anvisa nº 161/2022, que sucederam a RDC nº 12/2001 e a RDC nº 331/2019. As Normas Técnicas Alimentares (NTA) mencionadas nas descrições são utilizadas como parâmetro de classificação e de qualidade dos produtos.*

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Subcontratação

4.1.1. É vedada a subcontratação, total ou parcial, do objeto.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.2. A entrega dos gêneros alimentícios será realizada de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Ordens de Fornecimento (OF) ou instrumento equivalente, das quais constarão os itens, quantitativos, unidade de saúde de destino e prazo de entrega, respeitados os quantitativos máximos da Cota Principal e da Cota Reservada firmados na Ata de Registro de Preços.

5.3. As Ordens de Fornecimento serão emitidas pelo setor competente do Fundo Municipal de Saúde e encaminhadas à CONTRATADA por meio eletrônico (endereço de e-mail indicado na proposta ou na Ata), devendo a CONTRATADA confirmar o recebimento em até 24 (vinte e quatro) horas; na ausência de confirmação, considerar-se-á recebida a Ordem de Fornecimento no primeiro dia útil seguinte ao seu envio.

5.4. Cada Ordem de Fornecimento observará o saldo registrado na Ata de Registro de Preços, por item e por cota, não estando a Administração obrigada a adquirir a totalidade dos quantitativos registrados, nos termos do art. 83 da Lei nº 14.133/2021.

5.5. O prazo de entrega será de até 05 (cinco) dias úteis para os itens do Lote I – Hortifrutigranjeiros e de até 10 (dez) dias úteis para os itens do Lote II – Proteínas de Origem Animal, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento, prazos estes uniformes em todos os documentos da contratação (DFD, ETP, Termo de Referência, edital, Ata de Registro de Preços e contrato).

5.6. Os prazos de entrega fixados no subitem anterior não poderão ser reduzidos unilateralmente pela Administração. Caberá à CONTRATANTE programar a emissão das Ordens de Fornecimento com antecedência compatível com esses prazos e com a natureza perecível dos produtos, podendo a CONTRATADA, a seu critério, antecipar a entrega, sem que isso gere obrigação para as entregas seguintes.

5.7. Local da entrega:

5.8. Os bens deverão ser entregues no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Saúde, localizado no endereço abaixo:

- Rua Macapá, S/Nº, Quadra 009, Lote 033, Residencial Park dos Carajás, CEP: 68.537-000.

5.9. As entregas deverão ser previamente agendadas com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas junto ao setor responsável pelo recebimento, e realizadas em dias úteis, no horário das 08h às 13h, podendo o cronograma ser ajustado pela Administração conforme a necessidade operacional das unidades de saúde atendidas.

5.10. Do Transporte e Acondicionamento dos Produtos:

5.11. O transporte dos gêneros alimentícios, da origem até o local de entrega, é de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, que deverá observar rigorosamente as normas sanitárias aplicáveis, notadamente a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA e demais normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Vigilância Sanitária Municipal, sendo vedado o transporte conjunto de gêneros alimentícios com produtos de limpeza, químicos ou quaisquer outros que possam comprometer a inocuidade dos alimentos.

5.12. Os veículos utilizados no transporte deverão estar higienizados, em bom estado de conservação e ser compatíveis com a natureza do produto transportado, observando-se, no mínimo: (i) para os itens do Lote I – Hortifrutigranjeiros, utilização de veículo fechado ou dotado de cobertura (baú, lona ou similar) que proteja os produtos de sol, chuva, poeira e contaminação por agentes externos, sendo vedado o transporte a granel em caçamba aberta ou em contato direto com o assoalho do veículo; (ii) para os itens do Lote II – Proteínas de Origem Animal, utilização obrigatória de veículo isotérmico ou refrigerado, dotado de sistema de refrigeração ou congelamento compatível com a temperatura exigida para cada produto, devendo ser mantida temperatura entre 0°C (zero grau Celsius) e 7°C (sete graus Celsius) para produtos resfriados, e igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos), admitida, no ato da entrega, tolerância de até -12°C (doze graus Celsius negativos), para produtos congelados, conforme a natureza de cada item. *Os itens congelados do Lote I (item 38 – mandioca descascada e congelada; item 69 – morango congelado) deverão ser transportados nas mesmas condições exigidas para os produtos congelados do Lote II.*

5.13. A CONTRATADA deverá apresentar, sempre que solicitado pelo fiscal do contrato ou por órgão de vigilância sanitária, documentação comprobatória das condições sanitárias do veículo transportador, sendo permitida a verificação da temperatura do produto no ato da entrega, mediante uso de termômetro apropriado, podendo o servidor responsável pelo recebimento recusar a entrega caso a temperatura esteja fora dos parâmetros estabelecidos neste Termo de Referência.

5.14. *Para os produtos de origem animal (itens do Lote II e item 50 do Lote I – ovos de galinha), o transporte deverá ser acompanhado da respectiva Nota Fiscal e de declaração de procedência e regularidade sanitária dos produtos de origem animal, firmada pelo representante legal ou responsável técnico da CONTRATADA, indicando o estabelecimento de origem e o respectivo número de registro no serviço oficial de inspeção, sendo vedado o recebimento de produtos desacompanhados de tal documentação ou que apresentem indícios de procedência irregular.*

5.15. *Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado no serviço oficial de inspeção competente – Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) –, ou em serviço com equivalência reconhecida no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), e apresentar, na rotulagem, a identificação do respectivo serviço de inspeção, observado o âmbito de comercialização autorizado pelo registro (art. 4º da Lei nº 1.283/1950, com a redação dada pela Lei nº 7.889/1989, e Decreto nº 5.741/2006). Serão aceitos indistintamente quaisquer desses registros, vedada a exigência de registro em serviço específico ou qualquer preferência relacionada à origem ou à localização do estabelecimento.*

5.16. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, na planilha de itens ou na proposta vencedora, ou quando apresentarem indícios de deterioração, contaminação, temperatura inadequada, prazo de validade insuficiente ou ausência de documentação sanitária exigida, devendo a CONTRATADA promover a substituição no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da notificação, para os itens perecíveis dos Lotes I e II, correndo o transporte da substituição por conta e risco exclusivos da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

5.17. Do Recebimento Provisório e Definitivo:

5.18. O recebimento do objeto observará o art. 140, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, em duas etapas: (i) recebimento provisório, de forma sumária, no ato da entrega, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante conferência da quantidade, da integridade das embalagens, das condições de acondicionamento e transporte, da temperatura (itens refrigerados e congelados) e da documentação fiscal e sanitária, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais; e (ii) recebimento definitivo, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após verificação da qualidade e da conformidade dos produtos com as especificações deste Termo de Referência e da proposta, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

5.19. Constatada, no recebimento provisório ou no definitivo, qualquer desconformidade, o objeto será rejeitado, no todo ou em parte, mediante termo de recusa com a indicação das irregularidades, e a CONTRATADA será notificada para promover a substituição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas previsto neste Termo de Referência, ficando suspensa a contagem do prazo de recebimento definitivo até a regularização, sem prejuízo da apuração de responsabilidade.

5.20. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez, qualidade e segurança dos produtos entregues, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, respondendo a CONTRATADA, na forma da legislação civil e do Código de Defesa do Consumidor, por vícios ocultos ou que venham a ser constatados após o recebimento definitivo, ainda que o produto já tenha sido consumido ou distribuído aos usuários da rede pública de saúde.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. 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.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. 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.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.7. O fiscal técnico 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.8. Fica designada como **Fiscal Técnico do Contrato** a servidora **Maria do Socorro dos Santos Silva**, cargo/função: **Gestor de Setor de Apoio Logístico, Almoxarifado, Compras e Controle Patrimonial, Portaria nº 117/2023 – GP.**

6.9. O fiscal técnico 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.10. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.11. O fiscal técnico 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.12. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.13. O fiscal técnico 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.14. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.15. Fica designado como **Gestor do Contrato** o servidor **Bruno Corrêa do Carmo**, CPF nº **031.XXX.XXX-46**, Matrícula **0100683**, cargo/função: **GESTOR DE SETOR – MÉDIO.**

6.16. O fiscal administrativo 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 (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.17. Fica designado como **Fiscal Administrativo do Contrato** a servidora **Edileia Carvalho Gomes Ventura**, Matrícula: 0282119, cargo/função **GESTOR DE SETOR SUPERIOR**

6.18. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

6.19. O gestor do 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.20. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.21. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.22. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.23. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.24. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.25. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.26. A CONTRATADA deverá indicar preposto, aceito pela Administração, com nome, telefone e endereço eletrônico, para representá-la durante a vigência da Ata de Registro de Preços e do contrato, responsável pelo recebimento das Ordens de Fornecimento, pelo agendamento das entregas e pelo atendimento às notificações da fiscalização, não sendo exigida sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, por se tratar de fornecimento de bens.

6.27. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

7. CRITÉRIOS DE LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

7.1. LIQUIDAÇÃO

7.2. A liquidação da despesa será instruída com a Nota Fiscal/Fatura correspondente a cada Ordem de Fornecimento, acompanhada da respectiva Ordem de Fornecimento e do termo de recebimento definitivo, emitida somente em relação às quantidades efetivamente entregues e aceitas.

7.3. 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. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.4. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.5. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o prazo de validade;

b) a data da emissão;

c) os dados do contrato e do órgão CONTRATANTE;

d) o número da Ordem de Fornecimento e a data da entrega;

e) o valor a pagar; e

f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

g) a correspondência com as quantidades aceitas no termo de recebimento definitivo.

7.5.1. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, 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 à CONTRATANTE.

7.6. PRAZO DE PAGAMENTO

7.6.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.7. FORMA DE PAGAMENTO

7.7.1. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo CONTRATADO.

7.7.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.7.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.7.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.7.5. O CONTRATADO regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. DO REAJUSTE

8.1. Para readequar os valores contratados inicialmente às variações de mercado e evitar o encolhimento do contrato e, por conseguinte, a redução do poder de compra da Administração, faz-se necessária a previsão de reajuste anual. Diante da possibilidade de variação de preços, o valor contratado poderá ser reajustado anualmente, utilizando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

8.2. O reajuste de que trata o subitem anterior poderá ser solicitado pela contratante, ou pela contratada, mediante apresentação de justificativa que comprove a necessidade, cuja autorização deve emanar da autoridade competente.

8.3. O reajuste observará o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data-base vinculada à data do orçamento estimado, fixada em 30/06/2026 (competência junho/2026), data-base de referência dos preços da pesquisa que compõe o orçamento estimado, conforme o Estudo Técnico Preliminar (arts. 25, § 7º, e 92, § 3º, da Lei nº 14.133/2021).

8.4. O reajuste aplica-se aos contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços e não se confunde com a alteração dos preços registrados, que observará as condições previstas no edital e na Ata (art. 82, VI, da Lei nº 14.133/2021), nem com o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro (art. 124, II, “d”, da mesma Lei), institutos que possuem pressupostos próprios e dependem de demonstração específica nos autos.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, pelo Sistema de Registro de Preços, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR LOTE .** observadas a cota principal e a cota reservada de cada lote. Nesta senda, cabe à licitante ofertar sua proposta conforme sua realidade econômica, cabendo à presente Equipe de Pregão tão somente garantir a ampla concorrência no certame, e prezar pelo alcance da proposta mais vantajosa. A adoção do julgamento por lote encontra-se motivada no Estudo Técnico Preliminar, com a demonstração da inviabilidade da adjudicação por item e da vantagem técnica e econômica do agrupamento, nos termos do art. 82, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

9.1.1. Critério de aceitabilidade de preços unitários máximos. Nos termos do art. 82, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, na proposta ajustada ao lance vencedor nenhum item poderá apresentar preço unitário superior ao valor unitário estimado constante da planilha do subitem 1.1, sob pena de desclassificação, facultada à licitante a readequação dos preços unitários sem majoração do valor global do lote.

9.2. Habilitação

9.2.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens compatíveis em características e quantidades com o objeto, por meio de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado,

contendo, no mínimo: identificação da pessoa jurídica emitente, nome e cargo do signatário, endereço completo do emitente, objeto e período do fornecimento, e itens e quantitativos fornecidos.

9.2.2. Nos termos do art. 67, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021, a exigência de atestados restringe-se às parcelas de maior relevância ou valor significativo, assim consideradas as de valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação. Considerando que cada lote é julgado, adjudicado e registrado de forma autônoma, constituindo contratação distinta, o percentual de 4% é aferido sobre o valor estimado de cada lote (Lote I: 4% de R$ 2.121.562,65 = R$ 84.862,51; Lote II: 4% de R$ 4.690.198,67 = R$ 187.607,95), exigindo-se a comprovação de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da quantidade estimada de cada parcela relevante na cota disputada, conforme quadro a seguir:

Lote	Item	elevante	Unid.	Valor total do ite	. cota prin	atestado (50 principal	. cota rese	atestado (50 reservada
I	9	do	kg	R$ 121.416,04	2.397	1.198	799	399
I	14	lesa	kg	R$ 102.227,28	7.637	3.818	2.545	1.272
I	36	onal	kg	R$ 128.883,46	7.166	3.583	2.388	1.194
I	50	alinha	cartela	R$ 234.172,80	5.640	2.820	1.880	940
I	63	armen/longa vida	kg	R$ 166.045,80	10.035	5.017	3.345	1.672
II	2	ina de 2ª	kg	R$ 1.163.307,60	21.105	10.552	7.035	3.517
II	3	ina de 1ª	kg	R$ 1.850.792,80	17.981	8.990	5.993	2.996
II	7	ha	kg	R$ 326.427,60	8.807	4.403	2.935	1.467
II	12	ngo congelado	kg	R$ 592.591,56	18.969	9.484	6.323	3.161
II	14	eiro congelado	unid.	R$ 223.184,00	11.100	5.550	3.700	1.850

9.2.3. Comprovação de Alvará de Funcionamento e de Licença/Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, em plena validade, compatível com o ramo de atividade de comércio/distribuição de gêneros alimentícios, apresentando-se, ainda, responsável técnico habilitado quando exigível em razão da natureza dos produtos.

9.2.4. A ausência ou a irregularidade da documentação sanitária exigida neste item constitui motivo para inabilitação da licitante ou, se constatada durante a execução contratual, para rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis.

10. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

10.1. Todas as obrigações da CONTRATADA deverão ser respeitadas integralmente por seus empregados, prepostos e transportadores.

10.2. Prestar os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações relativas aos produtos fornecidos, sanando-as no menor tempo possível.

10.3. Responder por danos causados diretamente à CONTRATANTE, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pela CONTRATANTE.

10.4. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, impostos, taxas, fretes, encargos e seguros decorrentes do fornecimento, sem qualquer ônus para o Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás.

10.5. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.6. Substituir, às suas expensas, todo e qualquer produto entregue em desacordo com as especificações e os padrões de qualidade exigidos.

10.7. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, até o recebimento definitivo dos produtos.

10.8. Responsabilizar-se pela fiel entrega dos produtos nos prazos estabelecidos.

10.9. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Administração durante a execução contratual.

10.10. Garantir que todos os gêneros alimentícios entregues estejam em conformidade com as normas sanitárias vigentes, em especial a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e as exigências da Vigilância Sanitária local, respondendo integralmente pela qualidade, higiene e segurança dos produtos fornecidos.

10.11. Manter, durante toda a execução contratual, a cadeia de frio exigida para os produtos perecíveis, refrigerados e congelados, desde a origem até o efetivo recebimento pela Administração, sendo vedada a interrupção da refrigeração ou do congelamento em qualquer etapa do transporte ou do armazenamento prévio à entrega.

10.12. Substituir, sem ônus para a Administração e no prazo estabelecido neste Termo de Referência, qualquer produto entregue que apresente sinais de deterioração, contaminação, infestação por pragas, prazo de validade vencido ou insuficiente, ou qualquer outra não conformidade constatada no ato do recebimento ou durante o período de garantia.

10.13. Fornecer, sempre que solicitado, os documentos comprobatórios de procedência, sanidade e rastreabilidade dos produtos entregues, tais como notas fiscais e certificados sanitários.

10.14. Apresentar, sempre que solicitado pela Administração ou por órgão de vigilância sanitária, declaração de procedência e regularidade sanitária dos produtos de origem animal fornecidos, firmada por seu representante legal ou responsável técnico, sujeitando-se às responsabilidades civil e penal cabíveis em caso de falsidade da declaração, nos termos do art. 299 do Código Penal.

10.15. Responsabilizar-se por eventuais danos à saúde dos usuários da rede pública municipal de saúde decorrentes de vícios de qualidade, contaminação ou inadequação sanitária dos produtos fornecidos, sem prejuízo das sanções administrativas, cíveis e penais cabíveis.

11.DA GARANTIA

11.1. Os produtos fornecidos deverão possuir garantia mínima equivalente ao prazo de validade indicado pelo fabricante na embalagem, sem prejuízo da responsabilidade da CONTRATADA pelos vícios de qualidade e quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo, ou lhes diminuam o valor, bem como por aqueles decorrentes da disparidade com as indicações constantes do recipiente, da embalagem, da rotulagem ou de publicidade, nos termos do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), respondendo a CONTRATADA pela troca imediata do produto impróprio, sem qualquer ônus para a Administração, ainda que a impropriedade seja constatada após o recebimento definitivo.

12.RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

12.1. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações e condições deste Termo de Referência;
12.2. Efetuar o pagamento na forma e no prazo estabelecido no Contrato e/ou Empenho.
12.3. Emitir as Ordens de Fornecimento com antecedência compatível com os prazos de entrega fixados neste Termo de Referência;
12.4. Realizar os recebimentos provisório e definitivo nos prazos e na forma previstos neste Termo de Referência.

13.PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações (art. 155 da Lei nº 14.133/2021):

I – dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

III – dar causa à inexecução total do contrato;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima as seguintes sanções, previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021:

13.2.1. Advertência, quando o responsável der causa à inexecução parcial do contrato (art. 155, inciso I), sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 2º);

13.2.2. Multa, aplicável a qualquer das infrações do art. 155, calculada na forma deste Termo de Referência, não inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado (art. 156, § 3º), nos seguintes patamares:

a) moratória, nos termos do art. 162 da Lei nº 14.133/2021: 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado na entrega ou na substituição de produtos, calculada sobre o valor da Ordem de Fornecimento em atraso, limitada a 20 (vinte) dias, após os quais o atraso poderá caracterizar inexecução parcial ou total, podendo a multa de mora ser convertida em compensatória, com a extinção unilateral do contrato e a aplicação cumulada das demais sanções (art. 162, parágrafo único);

b) compensatória de 3% (três por cento) sobre o valor do contrato, na infração do inciso I do art. 155;

c) compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato ou, na fase licitatória, sobre o valor estimado do grupo (lote/cota) disputado, nas infrações dos incisos IV, V, VI e VII do art. 155;

d) compensatória de 7% (sete por cento) sobre o valor do contrato, na infração do inciso II do art. 155;

e) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, na infração do inciso III do art. 155 (inexecução total);

f) compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor do contrato ou, na fase licitatória, sobre o valor estimado do grupo (lote/cota) disputado, nas infrações dos incisos VIII a XII do art. 155.

13.2.3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Canaã dos Carajás, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nas infrações dos incisos II a VII do art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º);

13.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nas infrações dos incisos VIII a XII do art. 155, bem como nas dos incisos II a VII que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 5º).

13.3. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, § 7º).

13.4. Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos que dela provierem para a Administração Pública e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade (art. 156, § 1º).

13.5. Garantias de defesa: (a) na aplicação de advertência e de multa, será assegurada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, quanto à multa); (b) a aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade requererá a instauração de processo de responsabilização, conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que intimará o licitante ou

o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir (art. 158).

13.6. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação (art. 166); da declaração de inidoneidade caberá apenas pedido de reconsideração, no mesmo prazo (art. 167).

13.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º). A aplicação das sanções não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública (art. 156, § 9º).

14.ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

14.1. O valor máximo estimado para a presente contratação foi obtido após ampla pesquisa de preços realizada em conformidade com o art. 23, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, o Decreto Municipal nº 1.591/2026 e a Instrução Normativa nº 65/2021, com valores unitários e totais discriminados na planilha de itens constante do item 1.1 deste Termo de Referência, totalizando R$ 6.811.761,32 (seis milhões oitocentos e onze mil setecentos e sessenta e um reais e trinta e dois centavos), sendo R$ 2.121.562,65 (dois milhões cento e vinte e um mil quinhentos e sessenta e dois reais e sessenta e cinco centavos) referentes ao Lote I – Hortifrutigranjeiros e R$ 4.690.198,67 (quatro milhões seiscentos e noventa mil cento e noventa e oito reais e sessenta e sete centavos) referentes ao Lote II – Proteínas de Origem Animal.

15.ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente aquisição serão custeadas com recursos do Fundo Municipal de Saúde. Considerando que a aquisição será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), o valor máximo estimado a ser pago pela Administração é de **R$ 6.811.761,32 (seis milhões oitocentos e onze mil setecentos e sessenta e um reais e trinta e dois centavos)** conforme a cotação estabelecida no processo.

15.2. O registro de preços não obriga a Administração a contratar nem autoriza, por si só, a realização da despesa. Cada contratação decorrente da Ata dependerá da indicação dos créditos orçamentários (art. 150 da Lei nº 14.133/2021), da formalização do contrato ou instrumento equivalente e de sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, nos prazos do art. 94 da mesma Lei, condição indispensável para sua eficácia.

ANEXO II

MODELO – EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA

D E C L A R A Ç Ã O

Ref.: (identificação da licitação)

....., inscrito no CNPJ n°....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº ....., DECLARA, para fins de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos e mão-de-obra infantil.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ) .

_____ , _____ de _____ de 20___.

.....
(representante)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa ....., inscrita no CNPJ N.º....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a)....., portador(a) da Carteira de Identidade N.º.....e o CPF N.º....., DECLARA, para fins legais, sob as penas da Lei N°, de que cumpre os requisitos legais para a sua qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei N° Complementar N.º. 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º; que está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 a 49 da referida Lei Complementar e que não se enquadra nas situações relacionadas no §4º do art. 3º da citada Lei Complementar e no art. 4º da Lei N°14.133/21.

_____ , _____ de _____ de 20___.

_____

Representante Legal

ANEXO IV
M O D E L O
DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o N°_____, sediada no endereço _____, telefone/fax N°_____, por intermédio do seu representante legal Sr(a). _____ _____, portador(a) da Carteira de Identidade N°_____ e do CPF N°_____, DECLARA que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

_____ , _____ de _____ de 20___.

_____
Representante Legal

ANEXO V
M O D E L O
DECLARAÇÃO QUE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E VERACIDADE

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o N°_____, sediada no endereço _____, telefone/fax N°_____, por intermédio do seu representante legal Sr(a). _____ _____, portador(a) da Carteira de Identidade N°_____ e do CPF N°_____, DECLARA que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021..

_____ , _____ de _____ de 20___.

_____
Representante Legal

ANEXO VI
M O D E L O
DECLARAÇÃO QUE CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o N°_____, sediada no endereço _____, telefone/fax N°_____, por intermédio do seu representante legal Sr(a). _____ _____, portador(a) da Carteira de Identidade N°_____ e do CPF N°_____, DECLARA 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.

_____ , _____ de _____ de 20___.

_____
Representante Legal

ANEXO VII
M O D E L O
DECLARAÇÃO QUE QUE A PROPOSTA COMPREENDE A INTEGRALIDADE DOS CUSTOS

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o N°_____, sediada no endereço _____, telefone/fax N°_____, por intermédio do seu representante legal Sr(a). _____ _____, portador(a) da Carteira de Identidade N°_____ e do CPF N°_____, DECLARA que cumpre a proposta econômica apresentada 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.

_____ , _____ de _____ de 20___.

_____
Representante Legal

ANEXO VIII

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N°_____

CONTRATO ADMINISTRATIVO QUE ENTRE SI FAZEM **O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS, ESTADO DO PARÁ** E A EMPRESA.....

O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS, ESTADO DO PARÁ, neste ato denominado CONTRATANTE, com sede à _____, Canaã dos Carajás – Pará, representado neste ato pelo(a) Sr(a). _____ Secretário (a) Municipal e, de outro lado, doravante designado simplesmente CONTRATADA, a empresa, _____, inscrita no CNPJ (MF) sob o N°_____, estabelecida _____, neste ato representada pelo Sr.(a) _____, portador da Cédula de Identidade N°_____ SSP/__ e CPF (MF) N°_____, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por _____, têm entre si justo e avençado, e celebram o presente contrato para **aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo produtos hortifrutigranjeiros e proteínas de origem animal, destinados ao abastecimento contínuo e regular das unidades de saúde, com vistas ao atendimento das demandas assistenciais, administrativas e operacionais vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás, Estado do Pará,** conforme estabelecido no Edital ____/2026, na Ata de Registro de Preços N.º_____ e mediante as cláusulas e condições que reciprocamente estabelecem e vão a seguir mencionadas e a Proposta apresentada pela CONTRATADA, constantes do Processo licitatório N°____-2026/FMS-CPL, sujeitando-se CONTRATANTE e CONTRATADA às normas disciplinares da Lei N°14.133/2021 e da Lei Complementar N°123/2006, mediante as cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

15.3. O objeto do presente instrumento é **aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo produtos hortifrutigranjeiros e proteínas de origem animal, destinados ao abastecimento contínuo e regular das unidades de saúde, com vistas ao atendimento das demandas assistenciais, administrativas e operacionais vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás, Estado do Pará**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

15.4. Itens contratados:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					
2					

15.5. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

15.5.1. O Termo de Referência;

15.5.2. O Edital da Licitação;

15.5.3. A Proposta do contratado;

15.5.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência da contratação é de ..... contados da data de assinatura, prorrogável na forma dos artigos 106 e 107 da Lei N.º 14.133, de 2021.

2.2 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.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1 O valor total da contratação é de R$ ..... (.....),

5.2 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.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1 O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **10/07/2026.**

7.2 Após o interregno de um ano os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do índice **IPCA,** exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

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

7.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 São obrigações do Contratante:

8.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei N°14.133, de 2021;

8.7 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.8 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.10 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10.1 A Administração terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês.

8.12 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei N°8.078, de 1990);

9.3 Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.4 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei N°14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.6 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.7 Quando não for possível a verificação da regularidade, via sítios eletrônicos oficiais, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.8 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.9 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.10 Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.11 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.12 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei N°14.133, de 2021);

9.13 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei N°14.133, de 2021);

9.14 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.15 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei N°14.133, de 2021.

9.16 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei N° 14.133, de 1º de abril 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, 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. 5º da Lei N° 12.846, de 1º de agosto de 2013.
2.2. Serão aplicadas ao CONTRATADO que incorrer nas infrações acima descritas, observado o devido processo administrativo, as seguintes sanções:

I – Advertência, quando o CONTRATADO der causa à inexecução parcial do contrato prevista na alínea “a” do subitem 2.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, nos termos do art. 156, §2º, da Lei N° 14.133/2021;

II – Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem 2.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, nos termos do art. 156, §4º, da Lei N° 14.133/2021;

III – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem 2.1, bem como nas hipóteses previstas nas alíneas “b”, “c” e “d” que, em razão de sua gravidade, justifiquem a imposição de penalidade mais grave, nos termos do art. 156, §5º, da Lei N° 14.133/2021;

IV – Multa, observados os limites previstos no art. 156, §3º, da Lei N° 14.133/2021:

a) Multa moratória de **1% (um por cento) por dia de atraso injustificado**, incidente sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

b) Caso exigida garantia de execução contratual, multa moratória de **0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado**, incidente sobre o valor total do contrato, limitada a **2% (dois por cento)**, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

c) O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, quando exigida, poderá caracterizar descumprimento ou cumprimento irregular das cláusulas contratuais e ensejar a extinção do contrato, observado o art. 137, inciso I, da Lei N° 14.133/2021;

d) Multa compensatória de **5% (cinco por cento)** sobre o valor da parcela ou obrigação inadimplida, na hipótese de inexecução parcial prevista na alínea “a” do subitem 2.1;

e) Multa compensatória de **10% (dez por cento)** sobre o valor da parcela ou obrigação afetada, na hipótese prevista na alínea “b” do subitem 2.1;

f) Multa compensatória de **20% (vinte por cento)** sobre o valor total do contrato, na hipótese de inexecução total prevista na alínea “c” do subitem 2.1;

g) Multa compensatória de **10% (dez por cento)** sobre o valor da obrigação inadimplida, em substituição à multa moratória, quando o atraso previsto na alínea “d” do subitem 2.1, por sua duração ou gravidade, caracterizar inadimplemento definitivo da obrigação;

h) Multa compensatória de **20% (vinte por cento)** sobre o valor do contrato, nas hipóteses previstas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem 2.1, sem prejuízo da aplicação das demais sanções cabíveis.

11.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração, nos termos do art. 156, §9º, da Lei N° 14.133/2021.

11.4 A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas neste Contrato, nos termos do art. 156, §7º, da Lei N° 14.133/2021.

11.5 Antes da aplicação da sanção de multa será facultada ao interessado a apresentação de defesa no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, nos termos do art. 157 da Lei N° 14.133/2021.

11.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE ao CONTRATADO, além da retenção desse valor, a diferença poderá ser descontada da garantia prestada, caso exigida e existente, ou cobrada na forma da legislação aplicável, observado o art. 156, §8º, da Lei N° 14.133/2021.

11.7 Previamente à adoção das medidas de cobrança cabíveis, o valor da multa poderá ser recolhido administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado do recebimento da comunicação expedida pela autoridade competente.

11.8 A aplicação das sanções será precedida de processo administrativo que assegure ao CONTRATADO o contraditório e a ampla defesa, observados os procedimentos estabelecidos nos arts. 157 e 158 da Lei N° 14.133/2021, no Decreto Municipal N° 1.358/2023 e respectivas alterações, bem como nos demais atos regulamentares municipais aplicáveis.

11.9 Na aplicação das sanções serão considerados, nos termos do art. 156, §1º, da Lei N° 14.133/2021:

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 a Administração Pública; e
e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.10 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei N° 14.133/2021 ou em outras normas de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei N° 12.846/2013 serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na legislação aplicável, nos termos do art. 159 da Lei N° 14.133/2021.

11.11 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, hipótese em que os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica poderão ser 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 o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos do art. 160 da Lei N° 14.133/2021.

11.12 O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções aplicadas, para fins de publicidade nos cadastros legalmente previstos, observado o art. 161 da Lei N° 14.133/2021 e a regulamentação aplicável.

11.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, desde que atendidos os requisitos previstos no art. 163 da Lei N° 14.133/2021.

11.14 Os débitos do CONTRATADO perante o CONTRATANTE resultantes de multas administrativas e/ou indenizações poderão ser compensados com créditos líquidos e certos eventualmente devidos ao CONTRATADO, desde que observados os requisitos, limites, procedimentos e competências

estabelecidos na legislação e na regulamentação municipal aplicável, sem prejuízo das demais formas legalmente admitidas de cobrança.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1 O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2 Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.2.1 Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal, deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade:
Fonte de Recursos:
Programa de Trabalho:
Elemento de Despesa:
Plano Interno:
Nota de Empenho:

FONTE:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei N°14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições

contidas na Lei N°8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei N°14.133, de 2021.

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

15.3 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei N°14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei N.º12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto N.º7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1 Fica eleito o Foro da Cidade de Canaã dos Carajás - Pará, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei N°14.133/21.

Canaã dos Carajás - Pará, em __ de _____de 2026.

_____

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS
CONTRATANTE

_____

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1ª - NOME:_____

CPF:_____

2ª - NOME:_____

CPF: :_____

ANEXO IX

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º_____
PROCESSO LICITATÓRIO N°____/2026/FMS-CPL
PREGÃO ELETRÔNICO N° _____/2026-SRP

No dia _____ de _____ de 2026, **O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS, ESTADO DO PARÁ** com sede _____, Canaã dos Carajás – Pará, representado neste ato pela Sra._____**.** RESOLVE registrar os preços ofertados pela Beneficiária da Ata, a empresa _____, CNPJ N.º_____, situada à _____, Fone/Fax/E-mail: _____, neste ato representada pelo senhor _____, inscrito no CPF (MF) N.º_____, RG N.º_____ de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital e anexos, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei N°14.133/21 e Decreto Federal 11.462/2023, e das demais normas legais aplicáveis, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

1.1. A presente Ata tem por objeto o **Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo produtos hortifrutigranjeiros e proteínas de origem animal, destinados ao abastecimento contínuo e regular das unidades de saúde, com vistas ao atendimento das demandas assistenciais, administrativas e operacionais vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás, Estado do Pará.**

1.2. Os preços registrados e as quantidades máximas a serem contratados por meio de contratos ou instrumentos equivalentes derivados desta Ata de Registro de Preços, previstos na legislação vigente, são os que seguem:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					
2					

1.3. Essas quantidades são as estimativas máximas das necessidades e/ou possibilidades anuais dos produtos objeto desta Ata de Registro de Preços, não constituindo obrigação do órgão gerenciador, na contratação da totalidade dos itens e nem das quantidades indicadas.

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

1.5. As contratações decorrentes desta Ata de Registro de Preços dependerão da disponibilidade orçamentária e financeira, da necessidade e da liberação do setor competente por parte da contratante.

1.6. As especificações dos produtos do objeto e as demais condições de execução são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I do Edital e na proposta apresentada pela Beneficiária da Ata.

1.7. A localização precisa, os prazos e as condições específicas do fornecimento dos produtos estarão indicados na ordem de compras. A ser emitida pelo contratante, quando da efetiva aquisição dos produtos.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços que será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2 O órgão gerenciador não será obrigado a firmar as contratações.

2.3 É vedada à participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade desta ata.

2.4 A vigência dos eventuais contratos oriundos dessa ata será definida no momento de solicitação da contratação, devendo ser observado o período de vigência da ata de registro de preços.

2.5 Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei N°14.133, de 2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ASSINATURA DA ATA

3.1 A Beneficiária da Ata terá o prazo de até 03 (três) dias úteis para assinar o(s) contrato(s), retirar a ordem de compras ou a nota de empenho, contados da convocação.

3.2 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.

3.3 A Beneficiária da Ata convocada que não comparecer para assinar o(s) contrato(s), retirar a ordem de compra ou a nota de empenho, no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas no Edital e na Lei 14.133/21 e demais legislações aplicáveis.

CLÁUSULA QUARTA – DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 Não será admitida a adesão de órgãos não participantes desta Ata.

CLÁUSULA QUINTA - DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

5.1 Os preços inicialmente registrados e os contratos deles decorrentes são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado do certame, em **10/07/2026.**

5.2 Após o interregno de um ano os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do índice **IPCA,** exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

5.3 Os preços registrados e os contratos deles decorrentes poderão sofrer alteração em qualquer tempo 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 pactuado, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei N°14.133, de 2021 e, ainda, decorrente de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

5.4 A qualquer tempo, cada um dos preços registrados poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, cabendo ao Órgão Gerenciador convocar os fornecedores registrados para estabelecer o novo valor.

5.5 Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

5.6 Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores, 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.

5.7 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.

5.8 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.

a) Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória e a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

b) 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 do seu registro, nos termos do item, sem prejuízo das sanções previstas na Lei N°14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

c) 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 preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

d) Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

e) Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

f) 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 N°14.133, de 2021.

CLÁUSULA SEXTA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

6.1 O registro do licitante vencedor será cancelado pelo órgão gerenciador quando:

a) Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

b) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei N°14.133, de 2021; ou

6.2 O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade superior da contratante.

6.3 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

6.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ocorrer, total ou parcialmente, pelo gerenciador, desde que devidamente comprovados e justificados, nos casos de interesse público, cancelamentos de todos os preços registrados ou a pedido do fornecedor em caso fortuito ou de força maior.

6.5 Fica a cargo da administração, quando a convocada não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos ou na ocasião de cancelamento, chamar as licitantes remanescentes, obedecida à ordem de classificação, para fazê-lo, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei N°14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

6.6 Caso nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do § 2º, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital de licitação, poderá:

a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário;

b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

CLÁUSULA SETIMA - DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTROS DE PREÇOS

7.1 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 entidades participantes e não participantes do procedimento licitatório ou da contratação direta para registro de preço.

7.2 O remanejamento somente poderá ser feito de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante.

7.3 O órgão ou entidade gerenciadora que estimou quantidades que pretende contratar será considerado também participante para efeito de remanejamento.

7.4 Caberá ao órgão autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que vier a sofrer redução dos quantitativos informados.

8 CLÁUSULA OITAVA - DAS CONDIÇÕES GERAIS

8.1 As condições gerais do fornecimento dos produtos, tais como especificações, os prazos, as obrigações do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS, ESTADO DO PARÁ** e da Beneficiária da Ata, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Edital da licitação e seus anexos, em especial o Termo de Referência, e na proposta apresentada pela Beneficiária da Ata.

8.2 E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se a presente Ata de Registro de Preços em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, às quais, depois de lidas, são assinadas pelas representantes das partes, **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS, ESTADO DO PARÁ** e Beneficiária da Ata.

Canaã dos Carajás - Pará, em __ de _____de 2026.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANAÃ DOS CARAJÁS
ÓRGÃO GERENCIADOR

BENEFICÁRIA

ANEXO VII

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

PREÇO DE VENDA POR PRODUTO

ÍNDICE	VALORES
RESUMO	
(PV) PREÇO DE VENDA	
CUSTO	**R$ -**
QUANTIDADE	**1**
(ML) MARGEM DE LUCRO	**0,00%**
(SN) ALIQUOTA SIMPLES NACIONAL	**0,00%**
PIS	**0,00%**
COFINS	**0,00%**
ICMS/ISS	**0,00%**
IRPJ	**0,00%**
CSLL	**0,00%**
FRETE	**0,00%**
SEGURO	**0,00%**
OUTRAS DESPESAS	**0,00%**
(ST) SUBSTITUIÇÃO TRIBUTÁRIA	**0,00%**
IPI (somente p Industria)	**0,00%**

FÓRMULA - SIMPLES NACIONAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	UNITARIO COM LUCRO	TOTAL COM LUCRO
	RESULTADO	RESULTADO	RESULTADO	RESULTADO
SIMPLES NACIONAL				
PV = CUSTO/ (1- ALIQ. SN - ML)	**R$ -**	**R$ -**	**R$ -**	**R$ -**

FÓRMULA - LUCRO PRESUMIDO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	UNITARIO COM LUCRO	TOTAL COM LUCRO
	RESULTADO	RESULTADO	RESULTADO	RESULTADO
LUCRO PRESUMIDO				
PV = CUSTO / (1- ALIQ. PIS - ALIQ. COFINS - ALIQ. ICMS - ALIQ. IRPJ - ALIQ. CSLL - ML)	**R$ -**	**R$ -**	**R$ -**	**R$ -**

FÓRMULA - LUCRO REAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	UNITARIO COM LUCRO	TOTAL COM LUCRO
	RESULTADO	RESULTADO	RESULTADO	RESULTADO
LUCRO REAL				
PV = CUSTO / (1- ALIQ. PIS - ALIQ. COFINS - ALIQ. ICMS - ALIQ. IRPJ - ALIQ. CSLL - ML)	**R$ -**	**R$ -**	**R$ -**	**R$ -**