

**PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 017/2026 –
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 041/2026**

A Prefeitura Municipal de Geminiano – PI, torna público para o conhecimento dos interessados, que fará realizar, sob a égide da Lei n.º 14.133/2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, da Lei Complementar n.º 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, e, de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, fará realizar licitação na modalidade PREGÃO de na forma ELETRÔNICA mediante as condições estabelecidas neste Edital.



ÓRGÃO GERENCIADOR

Secretaria Municipal de Educação



OBJETO

Contratação de empresa, por meio de Registro de preços para aquisição futura e parcelada de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis (merenda escolar) para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Geminiano/PI.



VALOR TOTAL ESTIMADO

R\$ 2.416.145,11 (dois milhões, quatrocentos e dezesseis mil, cento e quarenta e cinco reais e onze centavos).



PORTAL UTILIZADO: Portal de Compras do Município de Geminiano - PI

ENDEREÇO DO PORTAL: <https://licitageminianopi.com.br/>

DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 09.07.2026

HORÁRIO: 09:30 h (horário de Brasília).

INFORMAÇÕES: Av. Nossa Senhora Aparecida, Nº 203 – Bairro Centro – 64.613-000 – Geminiano/PI, de segunda a sexta das 07:00 às 13:00 horas ou através do e-mail: cpl.geminiano@gmail.com



AGENTE DE CONTRATAÇÃO

Maressa Lima Costa

AUTORIDADE COMPETENTE

Francisco Jaillson da Silva Campos



CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DA CONTRATAÇÃO	
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	MENOR PREÇO POR ITEM
FORMA DE ADJUDICAÇÃO	POR ITEM
MODO DE DISPUTA	ABERTO
INTERVALO ENTRE OS LANCES	R\$ 0,01 (um) centavo.
REGIME DE EXECUÇÃO	FORNECIMENTO
EXIGÊNCIA DE VISITA TÉCNICA	NÃO
APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS	NÃO
EXIGÊNCIA DE GARANTIA DE PROPOSTA	SIM
EXIGÊNCIA DE GARANTIA DE CONTRATO	NÃO
PERMITE PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO	NÃO
HAVERÁ INVERSÃO A FASE DE HABILITAÇÃO?	NÃO
PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA	90 (noventa) DIAS

DOS BENEFÍCIOS ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE	
Itens/Lotes destinados a participação exclusivamente para MEI/ME/EPP, cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais)? (Art. 48, I, Lei Complementar nº 123/2006)	SIM
Itens/Lotes com reserva de cotas destinados a participação exclusivamente para MEI/ME/EPP? (Art. 48, III, Lei Complementar nº 123/06)	NÃO
Prioridade de contratação para MEI/ME/EPP sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido? (Art. 48, §3º, Lei Complementar nº 123/06)	NÃO

1. OBJETO DA LICITAÇÃO

- 1.1. A presente licitação tem por objeto Contratação de empresa, por meio de Registro de preços para aquisição futura e parcelada de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis (merenda escolar) para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Geminiano/PI, conforme as quantidades, especificações e condições descritas no Termo de Referência, anexo a este Edital.
 - 1.1.1. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas na Plataforma do Pregão e as especificações constantes deste Edital, serão consideradas como válidas as do Edital, sendo estas a que os licitantes deverão se ater no momento da elaboração da proposta.

2. RECURSO ORÇAMENTÁRIO

- 2.1. Nos termos da legislação vigente, a indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da formalização do contrato ou instrumento equivalente.

3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar deste procedimento de contratação as interessadas estabelecidas no País, que satisfaçam as condições e disposições contidas neste Edital e nos seus Anexos, inclusive quanto à documentação, que desempenhem atividade pertinente e compatível com o objeto deste procedimento de contratação, previamente credenciadas no sistema “LICITA GEMINIANO” através do site <https://licitageminianopi.com.br/>

- 3.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste certame deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.
- 3.1.2. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Prefeitura Municipal responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 3.1.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema 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.
- 3.1.4. Informações complementares sobre o credenciamento junto ao provedor do sistema deverão ser obtidas diretamente com o suporte técnico da plataforma indicada neste edital.
- 3.2. Conforme definido nos Critérios Gerais da Contratação, no preâmbulo deste edital, os itens ou lotes, conforme o critério de adjudicação, com valores até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), são de participação exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
 - 3.2.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização do processo de contratação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

- 3.3. Ficam impedidos de participar desta licitação:
- 3.3.1. Aquele que não atenderem às condições deste edital;
 - 3.3.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando o processo de contratação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
 - 3.3.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando o processo de contratação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
 - 3.3.4. Aquele que estejam em processo de dissolução, liquidação, falência ou concurso de credores;
 - 3.3.4.1. Nos casos em que o empresário esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, poderá participar desde que apresente o plano de recuperação homologado em juízo.
 - 3.3.5. Pessoa Física ou Jurídica que se encontre, ao tempo do processo de contratação, impossibilitada de contratar com a administração pública em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
 - 3.3.5.1. O impedimento de que trata o este item será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
 - 3.3.6. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
 - 3.3.7. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
 - 3.3.8. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
 - 3.3.9. Agente público do órgão ou entidade licitante;
 - 3.3.9.1. A vedação de que trata este estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
 - 3.3.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;
 - 3.3.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, do processo de contratação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou

após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

- 3.3.12. Empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;
- 3.4. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 3.5. A simples apresentação da proposta implica, por parte do licitante, de que inexistem fatos que impeçam a sua participação na presente licitação, eximindo assim o agente de contratação de qualquer responsabilidade civil ou penal.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1. **No preâmbulo deste edital está definido se a fase de habilitação poderá ou não anteceder as fases de apresentação de propostas e lances nos termos do art. 17, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.**
 - 4.1.1. Caso a fase de habilitação NÃO anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, dos documentos de habilitação somente serão exigidos, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
 - 4.1.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto neste Edital.
- 4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 4.3. O licitante enviará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 4.3.1 Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional;
 - 4.3.2 Marca de cada item ofertado;
 - 4.3.3 Fabricante de cada item ofertado;
 - 4.3.4 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 4.4. A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor de sua proposta, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.
- 4.5. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
 - 4.5.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
 - 4.5.2. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
 - 4.5.3. 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.

- 4.6. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.7. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 4.8. A falsidade da declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 4.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 4.11. O prazo de validade da proposta é aquele estabelecido no preâmbulo deste edital de licitação, contados da data de abertura da sessão pública.
 - 4.11.1. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.
- 4.12. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.13. A entrega da proposta e dos documentos de habilitação, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Agente de Contratação e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 5.3. Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do presente procedimento de contratação, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.4. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança de sua proposta e seus documentos de habilitação.
- 5.5. Aberta a sessão pública do certame, as propostas de preços serão irretroatáveis, não se admitindo retificações ou alterações nos preços ou nas condições estabelecidas, salvo quanto aos lances ofertados, na fase própria do certame.

6. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 6.1. O Agente de Contratação verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
 - 6.1.1. Também será desclassificada a proposta preenchida e que identifique o licitante.
 - 6.1.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
 - 6.1.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.2. O Agente de Contratação poderá suspender a sessão pública da licitação quando constatar que a avaliação da conformidade das propostas, irá perdurar por mais de um dia.
 - 6.2.1. Após a suspensão da sessão pública, o Agente de Contratação enviará, via chat, mensagens aos licitantes informando a data prevista para o início da oferta de lances.
- 6.3. Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

7. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

- 7.1. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do horário e valor consignados no registro de cada lance.
- 7.2. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ou percentual de desconto superior ao último por ela ofertada e registrado no sistema
- 7.3. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, está estabelecido no preâmbulo deste edital.
- 7.4. Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.
- 7.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.6. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 7.7. O licitante poderá solicitar a exclusão de seu último lance ofertado, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável, que será avaliado pelo Agente de Contratação.
- 7.8. Durante a fase de lances, o Agente de Contratação poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja entendido como manifestamente inexecutável.
- 7.9. 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.
- 7.10. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.11. **No preâmbulo deste edital está definida o modo de disputa deste certame, que poderá ser:**
 - 7.11.1. **Modo de Disputa Aberto:**
 - 7.11.1.1. No modo de disputa “aberto”, a apresentação de lances públicos é de forma sucessiva, com prorrogações.
 - 7.11.1.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

- 7.11.1.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.11.1.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.11.1.5. 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.
- 7.11.2. **Modo de Disputa Aberto -Fechado:**
 - 7.11.2.1. No modo de disputa “aberto e fechado”, é quando os licitantes apresentam lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
 - 7.11.2.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após isso, transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
 - 7.11.2.3. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
 - 7.11.2.3.1. O licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por oferecer melhor lance.
 - 7.11.2.3.2. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
 - 7.11.2.4. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
 - 7.11.2.4.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
 - 7.11.2.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.11.3. **Modo de Disputa Fechado-Aberto:**
 - 7.11.3.1. Poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes

- apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 7.11.3.2. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item anterior, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
 - 7.11.3.3. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
 - 7.11.3.4. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
 - 7.11.3.5. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 7.12. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.12.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
 - 7.12.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
 - 7.12.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
 - 7.12.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
 - 7.12.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
 - 7.12.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
 - 7.12.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
 - 7.12.2.2. empresas brasileiras;
 - 7.12.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.12.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

8. DOS CRITÉRIOS PARA APLICAÇÃO DE BENEFÍCIOS ÀS ME/EPPs

- 8.1. O licitante que deixar de assinalar o campo da “Declaração de ME/EPP” não terá direito a usufruir do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte e equiparadas.

- 8.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006, e nos termos estabelecidos no preâmbulo do presente instrumento.
- 8.3. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa e empresa de pequeno porte, e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:
- 8.3.1. A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste procedimento.
- 8.3.2. Não sendo vencedora a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma da subcondição anterior, o sistema, de forma automática, convocará as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 8.3.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate.
- 8.3.4. A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 05 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006.
- 8.3.5. Na hipótese de não contratação nos termos previstos neste item, o procedimento licitatório prossegue com as demais licitantes.
- 8.4. **No preâmbulo do presente instrumento constam todos os benefícios específicos que serão aplicados às microempresas e empresas de pequeno porte, e conforme cada benefício seguirão regras específicas, conforme estabelecido nos itens subsequentes.**
- 8.5. Quando aplicado o benefício de itens/lotes destinados à participação exclusiva para MEI/ME/EPP, com valores totais até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), proceder-se-á da seguinte forma:
- 8.5.1. Em atendimento ao disposto no artigo 48, I, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, todos os itens/lotes cujo valor total seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), serão destinados exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte.
- 8.6. Quando aplicado o benefício de Itens/Lotes com reserva de cotas destinados a participação exclusivamente para MEI/ME/EPP, proceder-se-á da seguinte forma:
- 8.6.1. Em atendimento ao disposto no artigo 48, III, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, todos os itens/lotes cujo valor total seja superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), serão divididos em cotas para participação exclusiva de

- microempresas e empresas de pequeno porte, conforme percentual estabelecido no preâmbulo deste instrumento.
- 8.6.2. Para a cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte, a proposta comercial deverá ser apresentada separadamente, para cada item/lote, conforme itens relacionados no Termo de Referência.
- 8.6.3. Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem preço do primeiro colocado.
- 8.6.4. Se a mesma licitante vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação se dará pelo menor preço ofertado.
- 8.7. Quando aplicado o benefício de prioridade de contratação para MEI/ME/EPP sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, proceder-se-á da seguinte forma:
- 8.7.1. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte sediada no âmbito local ou regional, e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte sediada localmente ou regionalmente, que seja igual ou até 10% (dez por cento) superior à proposta mais bem classificada, será dada PRIORIDADE de contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte sediada localmente ou regionalmente, com a declaração de vencedor do item.
- 8.7.2. No preâmbulo deste instrumento convocatório está definido se o presente benefício será aplicado somente em âmbito local ou regional.
- 8.8. A participação nos itens/lotos expressamente reservados às microempresas e empresas de pequeno porte, por licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias, configura fraude ao certame, sujeitando a mesma à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com esta Prefeitura Municipal, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

9. DA NEGOCIAÇÃO

- 9.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 9.2. O Agente de Contratação poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.
- 9.3. Na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Agente de Contratação poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 9.3.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 9.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

- 9.5. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance no prazo mínimo de 2h (duas horas), acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital, contado da convocação efetuada pelo Agente de Contratação.
- 9.5.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Agente de Contratação por solicitação justificada do licitante, formulada antes do fim do prazo, e formalmente aceita.
- 9.5.2. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada nesta seção, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.
- 9.6. Após a negociação do preço, o Agente de Contratação iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

10. DA FASE DE JULGAMENTO

- 10.1. Encerrada a etapa de negociação, o Agente de Contratação verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e as Condições de Participação deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 10.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União;
- 10.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União; e
- 10.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União;
- 10.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992
- 10.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Agente de Contratação diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 10.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 10.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
- 10.4. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 10.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 10.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Agente de Contratação verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com este Edital.
- 10.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Agente de Contratação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

- 10.7.1. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 10.7.1.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;
- 10.8. O Agente de Contratação poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, em prazo indicado no Chat, sob pena de não aceitação da proposta.
- 10.8.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Agente de Contratação, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Agente de Contratação, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta
- 10.8.2. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.
- 10.8.3. Considerar-se-á inexequível a proposta que não possa ter demonstrado sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste procedimento de contratação.
- 10.8.4. Antes de desclassificar a proposta de preços e/ou lance ofertado, será oportunizado, em caráter de diligência, à empresa licitante de melhor oferta que apresente documento(s) que comprove(m) que o(s) preço(s) ofertado(s) não é(são) inexequível(eis).
- 10.9. Será desclassificada a proposta que:
- 10.9.1. não corrigir ou não justificar eventuais falhas apontadas pelo Agente de Contratação;
- 10.9.2. contiver vícios insanáveis;
- 10.9.3. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 10.9.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 10.9.5. com valor unitário ou global com preços manifestamente inexequíveis
- 10.9.5.1. Considerar-se-á inexequível a proposta que não possa ter demonstrado sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste procedimento de contratação.
- 10.9.5.2. Antes de desclassificar a proposta de preços e/ou lance ofertado, será oportunizado, em caráter de diligência, à empresa licitante de melhor oferta que apresente documento(s) que comprove(m) que o(s) preço(s) ofertado(s) não é(são) inexequível(eis)
- 10.9.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

- 10.10. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecutabilidade das propostas valores inferiores ao percentual indicado no preâmbulo deste Edital do valor orçado pela Administração.
- 10.10.1. inexecutabilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do Agente de Contratação, que comprove:
- 10.10.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 10.10.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 10.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 10.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 10.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 10.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 10.13. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 10.13.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 10.13.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 10.13.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Agente de Contratação, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 10.13.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Agente de Contratação analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

11. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 11.1. **Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação.**
- 11.2. A regra para o momento de envio dos documentos de habilitação é aquela definida no preâmbulo deste edital, podendo ou não anteceder as fases de apresentação de propostas e lances nos termos do art. 17, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

- 11.3. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
 - 11.3.1. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 11.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, em 2 (duas) horas.
- 11.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais ou cópias autenticadas quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
 - 11.5.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados para a Comissão Permanente de Licitação, situada no endereço indicado no rodapé deste edital.
- 11.6. 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 14.133/21, art. 64)
 - 11.6.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
 - 11.6.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 11.7. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 11.8. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 11.9. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 11.10. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Agente de Contratação examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.
- 11.11. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
 - 11.11.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou

- de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 11.12. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 11.12.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 11.13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 11.13.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 11.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, ela será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização.
- 11.14.1. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 11.15. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.
- 11.15.1. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 11.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Agente de Contratação suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma
- 11.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 11.18. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 11.19. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, especialmente quanto ao capital social ou patrimônio líquido mínimo, quando assim o edital exigir, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

- 11.20. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

12. DA AMOSTRA

- 12.1. As regras relacionadas a apresentação de amostras são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

13. DA VISITA TÉCNICA

- 13.1. As regras relacionadas a visita técnica são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

14. DOS RECURSOS

- 14.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.2. Declarada a vencedora, o Agente de Contratação abrirá prazo não inferior a 10 (dez) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.
- 14.2.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 14.2.2. A falta de manifestação do licitante quanto à intenção de recorrer importará a preclusão desse direito e autoriza o Agente de Contratação a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.
- 14.3. A licitante que manifestar a intenção de recurso deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.
- 14.3.1. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação
- 14.3.2. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 14.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 14.5. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 14.6. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente
- 14.7. O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 14.8. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico com endereço no preâmbulo deste instrumento.

15. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 15.1. O órgão gerenciador pela presente contratação é aquele informado no preâmbulo do presente edital e é responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente.

- 15.2. São órgãos participantes os órgãos ou entidades da administração pública que participam dos procedimentos iniciais do Sistema de Registro de Preços e integram a Ata de Registro de Preços.
- 15.3. Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão consultar o Órgão Gerenciador para manifestação sobre a possibilidade de adesão, respeitando-se os limites estabelecidos na legislação vigente.
- 15.4. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias.
 - 15.4.1. O órgão gerenciador poderá autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação deste prazo, respeitado o prazo de vigência da Ata, quando solicitada pelo órgão não participante.
- 15.5. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não da contratação decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da Ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 15.6. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
 - 15.6.1. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito
 - 15.6.2. A assinatura deverá ser feita, preferencialmente, pessoalmente pelo representante legal da licitante na sede da Prefeitura Municipal.
 - 15.6.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer à Prefeitura Municipal para a assinatura, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura via endereço eletrônico de e-mail, que deverá ser devolvida em original, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) para o endereço constante do rodapé do presente.
 - 15.6.2.2. Considerar-se-á, para fins de contagem do prazo da assinatura, a data da postagem da Ata de Registro de preço.
 - 15.6.2.3. Poderá ainda ser assinada eletronicamente através de certificado digital, por processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários.
 - 15.6.3. É facultada ao órgão gerenciador, quando a convocada não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo.
- 15.7. A recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços dentro do prazo assinalado no item anterior, ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas.
- 15.8. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

- 15.9. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.
- 15.10. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 15.11. A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será cancelada, automaticamente, por decurso do prazo de sua vigência.
- 15.12. A Ata de Registro de Preços será divulgada no Diário Oficial dos Municípios, TCE e Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e disponibilizada durante sua vigência.

16. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 16.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
 - 16.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
 - 16.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 16.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
 - 16.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 16.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 16.3. A habilitação dos licitantes que compõem o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
 - 16.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
 - 16.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
- 16.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
 - 16.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
 - 16.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

17. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 17.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
 - 17.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Agente de Contratação durante o certame;

- 17.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
 - 17.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 17.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 17.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 17.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
 - 17.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 17.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 17.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 17.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 17.1.5. fraudar a licitação
- 17.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 17.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 17.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 17.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 17.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 17.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 17.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 17.2.1. advertência;
 - 17.2.2. multa;
 - 17.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 17.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 17.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 17.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 17.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 17.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 17.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 17.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 17.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 17.4.1. Para as infrações previstas nos itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

- 17.4.2. Para as infrações previstas nos itens 17.1.4, 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7 e 17.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 17.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 17.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 17.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito desta Administração Pública direta e indireta, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 17.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 17.1.4, 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7 e 17.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 17.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 20.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor desta Administração.
- 17.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 17.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 17.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 17.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 17.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados a essa Administração.

18. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- 18.1. Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste procedimento de contratação

- mediante petição a ser enviada para o endereço eletrônico: <http://licitamonsenhorgilpi.com.br>, através de campo próprio do sistema.
- 18.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 18.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 18.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 18.4. Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 18.5. Para a resposta dos esclarecimentos e o julgamento das impugnações o Agente de Contratação será auxiliado pelo setor técnico competente.
- 18.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 18.6.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Agente de Contratação, nos autos do processo de licitação.
- 18.7. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas no mural da plataforma utilizada para realização do certame através do endereço <http://licitamonsenhorgilpi.com.br> e vincularão os participantes e a Administração.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 19.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 19.2. A Autoridade Competente do Órgão Requisitante compete anular este procedimento de contratação por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.
- 19.2.1. A anulação do procedimento de contratação induz à extinção do contrato.
- 19.2.2. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.
- 19.3. O Agente de Contratação poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal desta Prefeitura Municipal ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ela, para orientar sua decisão.
- 19.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente desta Prefeitura.
- 19.5. O Agente de Contratação ou à Autoridade Superior, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais, desde que não comprometam a proposta, a legislação vigente e a lisura desta Licitação, reservando-se o direito de promover diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, em qualquer fase da licitação, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da Sessão Pública.
- 19.6. As normas que disciplinam este procedimento de contratação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

- 19.7. Em caso de discrepância entre os anexos e o Edital prevalecerá a redação deste.
- 19.8. Em se tratando de certame que seja para aquisição de bens de natureza divisível, que possua cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte:
- 19.8.1. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.
- 19.8.2. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
- 19.8.3. Nas licitações por Sistema de Registro de Preço ou por entregas parceladas, será priorizado de aquisição dos produtos das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente.
- 19.9. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizado pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários.
- 19.10. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a Sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Agente de Contratação em contrário.
- 19.11. Aplicam-se às cooperativas enquadradas na situação do art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, todas as disposições relativas às MICROEMPRESAS e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.
- 19.12. Os casos omissos serão decididos pelo Agente de Contratação em conformidade com as disposições constantes das Leis no preâmbulo deste Edital e demais normas pertinentes.
- 19.13. Para quaisquer questões judiciais oriundas do presente Edital, fica eleito o Foro da Comarca de Monsenhor Gil/PI, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
- 19.14. Este Edital será fornecido a qualquer interessado, através dos sítios <https://licitageminianopi.com.br/>, Tribunal de Contas do Estado do Piauí-PI, Portal Nacional de Compras Públicas – PNCP e no site oficial da Prefeitura Municipal de Geminiano - PI.
- 19.15. Os licitantes ficam informados sobre os termos da Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção), que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos lesivos contra a Administração Pública, em especial, ao constante no art. 5.º, inciso IV, correspondente aos procedimentos licitatórios, indicando que qualquer indício de conluio, ou de outra forma de fraude ao certame, implicará aos envolvidos as penalidades previstas no mencionado diploma legal.

20. ANEXOS

Anexo I	Termo de Referência
Anexo II	Modelo de Proposta de Preços
Anexo III	Minuta da Ata de Registro de Preços
Anexo IV	Minuta do Termo de Contrato
Anexo V	Estudo Técnico Preliminar

Geminiano/PI, 23 de junho de 2026.

Secretária Municipal de Educação
Antônia Auridete de M. Araujo Campos

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

**TERMO DE REFERÊNCIA
BENS COMUNS, LEI 14.133/2021.**

1. DO OBJETO

O presente Termo de Referência visa a Contratação de empresa, por meio de Registro de preços para aquisição futura e parcelada de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis (merenda escolar) para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Geminiano/PI, conforme tabela, condições e exigências estabelecidas neste instrumento

- 1.1. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.2. O objeto desta contratação é de qualidade comum, não superior à cumprir as finalidades às quais se destinam, não se enquadrando como sendo de bem de luxo, nos termos do artigo 20 da Lei nº 14.133, de 2021.

2. ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DE CONSUMO

- 2.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.416.145,11 (dois milhões, quatrocentos e dezesseis mil, cento e quarenta e cinco reais e onze centavos), conforme custos unitários descritos nas planilhas em anexo.

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Lote 01 - Gêneros alimentícios não perecíveis.					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ total
1	Açúcar cristalizado, na cor branca, sacarose de cana-de-açúcar. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1 kg de peso líquido, com identificação do produto, contendo data de fabricação e prazo de validade; produto embalado no máximo 30 dias antes da data de entrega com vigência de 12 meses	UNID	8.000,00	R\$ 4,97	R\$ 39.786,67
2	Alho, bulbo, de tamanho médio, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	520,00	R\$ 34,84	R\$ 18.118,53
3	Arroz, grão longo, tipo 1, branco, primeira qualidade, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante contendo 1 kg.	UNID	14.000,00	R\$ 5,59	R\$ 78.260,00
4	Arroz, parboilizado, tipo 1, branco, primeira qualidade, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante contendo 1 kg.	UNID	9.000,00	R\$ 5,52	R\$ 49.680,00
5	Aveia em flocos finos, Cx. c/ 170 g. Produto obtido de aveia, livres do seu tegumento. Devem ser obtidas a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.	UNID	440,00	R\$ 7,28	R\$ 3.203,20
6	Azeitonas verdes sem caroço. Seleccionada, de primeira qualidade, conservada em salmoura, apresentando coloração característica, textura firme e sabor próprio do produto.	UNID	780,00	R\$ 9,23	R\$ 7.199,40

	Deverá estar livre de impurezas, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para o consumo humano. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido e peso drenado, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente, 150 g.				
7	Azeite de oliva, TIPO ÚNICO, composto pela mistura de azeite de oliva refinado com azeite de oliva virgem ou extravirgem, próprio para consumo humano, apresentando coloração, aroma e sabor característicos, livre de impurezas, sujidades ou substâncias estranhas que comprometam a qualidade do produto. Deverá ser acondicionado em embalagem tipo lata ou frasco contendo 500 ml, íntegra, devidamente lacrada e resistente. A rotulagem deverá conter identificação do produto, nome ou razão social e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso/volume líquido e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	60,00	R\$ 55,45	R\$ 3.327,20
8	Amido de milho, embalagem de 200 g, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UNID	2.600,00	R\$ 5,90	R\$ 15.340,00
9	Açafrão, conhecido também como cúrcuma, integral, livre de misturas, de primeira qualidade, apresentando coloração amarelo-alaranjada característica, aroma e sabor próprios. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica ou laminada, resistente, devidamente lacrada, contendo aproximadamente 50 g a 100 g. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações sanitárias aplicáveis	UNID	420,00	R\$ 5,66	R\$ 2.377,20
10	Biscoito doce tipo Maria embalagem dupla, pacote com 350 g, produto industrializado no máximo 30 dias antes da data de entrega com o prazo de validade com vigência de 6 meses.	UNID	4.500,00	R\$ 7,30	R\$ 32.865,00
11	Biscoito salgado tipo cream cracker dupla embalagem, pacote de 350 g, produto industrializado no máximo 30 dias antes da data de entrega com o prazo de validade pertinente ao produto ofertado com vigência de 6 meses.	UNID	4.500,00	R\$ 6,42	R\$ 28.875,00
12	Biscoito tipo rosquinha, sabor leite. Deve apresentar sabor característico e agradável. Embalagem: pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, devidamente lacrados, com peso líquido de no mínimo 300 g. Na embalagem deverão constar: nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro em órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses.	UNID	4.000,00	R\$ 7,08	R\$ 28.333,33
13	Biscoito de polvilho, tipo peta. Produzido a partir de polvilho, ovos, óleo vegetal e demais ingredientes permitidos pela legislação sanitária vigente. Produto assado, destinado ao consumo humano, apresentando textura leve e crocante, formato característico, cor clara a levemente dourada, com	UNID	3.080,00	R\$ 6,42	R\$ 19.783,87

	sabor e aroma próprios. Embalagem: deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo no mínimo 80g, ou conforme padrão de mercado. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
14	Café torrado e moído, de primeira qualidade, obtido a partir de grãos selecionados, submetidos a processo de torrefação e moagem adequados. O produto deverá apresentar cor, aroma e sabor característicos do café, sendo livre de impurezas, sujidades, materiais estranhos ou substâncias que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, a vácuo ou hermeticamente fechada, resistente e íntegra, contendo aproximadamente 250 g, preservando as características do produto durante o armazenamento e transporte.	UNID	1.760,00	R\$ 22,04	R\$ 38.796,27
15	Canela em pó, obtida a partir da moagem da casca seca de <i>Cinnamomum spp.</i> , de primeira qualidade, apresentando coloração marrom característica, aroma e sabor próprios do produto. Livre de impurezas, sujidades, parasitas, materiais estranhos ou quaisquer substâncias que comprometam sua qualidade ou segurança. O produto deverá apresentar bom estado de conservação, sem sinais de umidade, mofo ou deterioração. Em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 30 g a 100 g, ou conforme padrão de mercado. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	50,00	R\$ 6,03	R\$ 301,50
16	Chimichurri natural, mistura de ervas e especiarias desidratadas, composto principalmente por salsa, alho, cebola, orégano, pimenta e outras ervas aromáticas, podendo conter sal e condimentos naturais, sem adição de corantes artificiais. Produto seco, homogêneo, com aroma e sabor característicos, próprio para tempero de carnes e outros alimentos, devendo estar isento de impurezas, sujidades, parasitas ou materiais estranhos. Deve atender às normas sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Embalagem 30 g.	UNID	220,00	R\$ 4,80	R\$ 1.056,00
17	Colorífico em pó, fino e homogêneo, obtido a partir de frutos maduros de urucum, devidamente limpos e processados, apresentando coloração avermelhada característica. O produto deverá estar livre de sujidades, impurezas ou materiais estranhos que comprometam sua qualidade ou segurança. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo 100 g, garantindo a adequada conservação do produto. A rotulagem deverá conter identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	2.200,00	R\$ 1,65	R\$ 3.622,67
18	Condimento misto em pó, obtido a partir da mistura de especiarias e temperos naturais desidratados e moídos, tais	UNID	1.980,00	R\$ 1,56	R\$ 3.095,40

	como alho, cebola, pimenta, cominho, coentro, colorífico e outros ingredientes permitidos pela legislação sanitária. O produto deverá apresentar coloração, aroma e sabor característicos, sendo próprio para consumo humano e livre de impurezas, sujidades, parasitas ou substâncias estranhas que comprometam sua qualidade. Deverá apresentar textura fina e homogênea, sem sinais de umidade, mofo ou deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 100 g. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
19	Creme de leite, obtido a partir do leite, apresentando consistência cremosa, cor e sabor característicos. Deverá estar em perfeito estado de conservação, livre de impurezas, sujidades ou substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem tipo Tetra Pak, lacrada. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente. A embalagem deve conter no mínimo 200 g, íntegra e resistente.	UNID	1.320,00	R\$ 4,70	R\$ 6.199,60
20	Extrato de tomate concentrado, obtido da pura polpa de tomate, com coloração, sabor e aroma característicos do produto. Deverá estar em perfeito estado de conservação, livre de impurezas, sujidades ou substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra e devidamente lacrada, contendo no mínimo 300 g. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente	UNID	1.320,00	R\$ 4,76	R\$ 6.287,60
21	Fécula de mandioca (polvilho azedo), tipo 1, obtida a partir de raízes de mandioca sãs e limpas. O produto deve pertencer ao grupo fécula, subgrupo pó, apresentando acidez característica, aspecto fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Deve estar isento de umidade excessiva, fermentação indesejada, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionamento e Embalagem: Deverá ser acondicionada em embalagem plástica resistente, atóxica e devidamente vedada, contendo no mínimo 1 kg, apresentando-se íntegra e sem sinais de violação. A rotulagem deve conter, de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Conformidade e Validade: O produto deve atender integralmente às normas vigentes de qualidade e segurança alimentar. No ato da entrega, o prazo de validade remanescente deve ser igual ou superior à metade do período total entre a data de fabricação e a data de vencimento.	UNID	2.000,00	R\$ 8,71	R\$ 17.413,33
22	Farinha de mandioca, produto obtido a partir do processo de ralação e torrefação da mandioca, de granulometria fina, seca, de coloração branca ou amarela, apresentando características sensoriais próprias do produto. Deverá estar isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas, umidade excessiva ou fragmentos	UNID	440,00	R\$ 7,94	R\$ 3.492,13

	estranhos que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica transparente, resistente e devidamente lacrada, contendo 1 kg. A rotulagem deverá conter identificação do produto, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
23	Farinha de Trigo (Sem Fermento) Farinha de trigo tipo 1, obtida exclusivamente a partir da moagem de grãos de trigo selecionados e limpos. O produto deve apresentar coloração branca característica, textura fina, macia e homogênea, estando livre de umidade excessiva, sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer substâncias estranhas. Enriquecimento e Composição: Deve ser obrigatoriamente enriquecida com ferro e ácido fólico, atendendo à legislação brasileira vigente. O produto deve ser de safra recente, sem sinais de ranço, mofo ou fermentação indesejada. Embalagem e Rotulagem: Acondicionada em embalagem original de papel ou plástico resistente, devidamente lacrada e íntegra, contendo 1 kg. A rotulagem deve apresentar de forma clara: identificação do produto, marca, lista de ingredientes (incluindo alertas de alergênicos, como glúten), informações nutricionais, número do lote, datas de fabricação e de validade. Validade: O produto deverá apresentar, no ato da entrega, prazo de validade remanescente não inferior a 06 (seis) meses.	UNID	660,00	R\$ 7,36	R\$ 4.857,60
24	Farinha de trigo com fermento, obtida a partir da moagem de grãos de trigo selecionados, adicionada de fermento químico e enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar coloração branca característica, textura fina e homogênea, estando livre de impurezas, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança. Deverá ser acondicionada em embalagem original do fabricante, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 1 kg, preservando as características do produto durante o armazenamento e transporte. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	660,00	R\$ 7,57	R\$ 4.996,20
25	Feijão carioca (mulatinho), grãos inteiros, de tamanho e coloração característicos da variedade, provenientes de safra recente. O produto deverá apresentar bom estado de conservação, estando seco, limpo, livre de impurezas, sujidades, pedras, grãos mofados, carunchados, quebrados ou quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade ou segurança. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente e devidamente lacrada, contendo 1 kg, preservando as características do produto durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	1.060,00	R\$ 10,99	R\$ 11.652,93
26	Feijão de corda ou sempre-verde / CAUPI, grãos inteiros, de tamanho e coloração característicos da variedade, provenientes de safra recente. O produto deverá apresentar	UNID	1.060,00	R\$ 9,03	R\$ 9.575,33



	bom estado de conservação, estando seco, limpo, livre de impurezas, sujidades, pedras, grãos mofados, carunchados, quebrados ou quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade ou segurança. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente e devidamente lacrada, contendo 1 kg, preservando as características do produto durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
27	Feijão preto, grãos inteiros, de tamanho e coloração característicos da variedade, provenientes de safra recente. O produto deverá apresentar bom estado de conservação, estando seco, limpo, livre de impurezas, sujidades, pedras, grãos mofados, carunchados, quebrados ou quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade ou segurança. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente e devidamente lacrada, contendo 1 kg, preservando as características do produto durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	1.050,00	R\$ 9,05	R\$ 9.502,50
28	Flocos de arroz, obtidos a partir de grãos de arroz selecionados, submetidos a processo de cozimento, laminação e secagem, resultando em flocos finos e uniformes. O produto deverá apresentar coloração, aroma e sabor característicos, estando em perfeito estado de conservação, livre de impurezas, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 500 g, preservando as características do produto durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	1.540,00	R\$ 3,91	R\$ 6.016,27
29	Flocos de milho. Obtidos a partir de grãos de milho selecionados, submetidos a processo de moagem, flocagem e pré-cozimento. O produto deverá apresentar coloração amarela característica, textura em flocos finos e uniformes, sabor e aroma próprios, estando em perfeito estado de conservação, livre de impurezas, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança. O produto deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 500 g, preservando as características do produto durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de	UNID	14.400,00	R\$ 2,64	R\$ 38.016,00

	validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
30	Folhas de louro desidratadas, obtidas a partir de folhas selecionadas da planta <i>Laurus nobilis</i> , submetidas a processo de secagem adequado, apresentando coloração verde-oliva característica, aroma e sabor próprios. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, livre de impurezas, sujidades, parasitas, umidade excessiva ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 4 g a 20 g, ou conforme padrão de mercado. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	130,00	R\$ 2,74	R\$ 356,63
31	Leite integral em pó, obtido a partir do leite de vaca integral, submetido a processo de desidratação por pulverização (spray drying), apresentando coloração branca ou levemente amarelada, odor e sabor característicos do produto. Deverá apresentar boa solubilidade em água, estando livre de impurezas, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, sem sinais de umidade, empedramento ou deterioração. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 200 g, ou conforme padrão de mercado. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	12.000,00	R\$ 9,43	R\$ 113.160,00
32	Leite integral UHT, obtido a partir de leite de vaca integral, submetido a processo de ultrapasteurização (UHT), que garante a conservação do produto por maior período sem necessidade de refrigeração antes de aberto. Deve apresentar coloração branca característica, odor e sabor próprios, estando em perfeito estado de conservação e livre de impurezas, sujidades ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem tipo Tetra Pak ou similar, contendo 1 litro, íntegra, resistente e devidamente lacrada. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, volume líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	2.000,00	R\$ 9,29	R\$ 18.580,00
33	Leite de coco puro, obtido a partir da emulsão aquosa da polpa do coco maduro, apresentando coloração branca característica, aroma e sabor próprios. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, livre de impurezas, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 200 ml a 500 ml, ou conforme	UNID	330,00	R\$ 8,43	R\$ 2.781,90

	padrão de mercado. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, volume líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
34	Leite de soja em pó, obtido a partir da soja selecionada e processada, submetida a processo de desidratação, apresentando coloração clara característica, odor e sabor próprios. O produto deverá apresentar boa solubilidade em água, estando livre de impurezas, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 300 g, ou conforme padrão de mercado. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá apresentar bom estado de conservação, sem sinais de umidade, empedramento ou deterioração.	UNID	400,00	R\$ 42,46	R\$ 16.984,00
35	Macarrão tipo espaguete, elaborado a partir de sêmola ou semolina de trigo, de primeira qualidade, apresentando coloração, textura e sabor característicos do produto. Deverá ser produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de sujidades, partes terrosas, parasitas, larvas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo 400 g. A rotulagem deverá conter identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	4.620,00	R\$ 4,69	R\$ 21.667,80
36	Macarrão tipo parafuso, de primeira qualidade, apresentando coloração, textura e sabor característicos do produto. Deverá ser produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de sujidades, partes terrosas, parasitas, larvas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo 500 g. A rotulagem deverá conter identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	4.620,00	R\$ 6,19	R\$ 28.597,80
37	Macarrão tipo lasanha, massa para lasanha à base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Pacote com no mínimo 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade em conformidade com a legislação vigente, condições de armazenamento e quantidade do produto.	UND	3.400,00	R\$ 13,50	R\$ 45.888,67
38	Milho verde em conserva, constituído por grãos de milho selecionados, íntegros, tenros e cozidos, conservados em	UNID	4.000,00	R\$ 4,99	R\$ 19.946,67

	salmoura (água e sal), apresentando coloração amarela característica, sabor e aroma próprios. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, livre de impurezas, sujidades, grãos danificados ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, tipo lata ou sachê, íntegra e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 170 g a 200 g de peso drenado, ou conforme padrão de mercado. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido e peso drenado, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
39	Milho de canjica amarela, tipo 1, grãos selecionados, limpos, secos, inteiros, de coloração amarela uniforme, isentos de impurezas, insetos, matérias estranhas e grãos quebrados ou deteriorados. Deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e atóxica, devidamente rotulada, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo no mínimo 500 g. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNIID	3.000,00	R\$ 3,15	R\$ 9.450,00
40	Milho para canjica branca, constituído por grãos de milho branco selecionados, descascados e limpos, de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração característicos. O produto deverá estar seco, íntegro e em bom estado de conservação, livre de impurezas, sujidades, matérias terrosas, parasitas, insetos, grãos mofados, quebrados ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo no mínimo 500 g. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	440,00	R\$ 8,08	R\$ 3.555,20
41	Milho para pipoca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitida umidade máxima de 14% por peso: acondicionado em saco filme BOPP, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. O rótulo deverá conter informação nutricional, data de validade e lote. pacote com no mínimo 500 g.	UNID	1.000,00	R\$ 5,45	R\$ 5.450,00
42	Óleo de soja refinado tipo 1, obtido de grãos de soja selecionados, por processo de extração e refino, apresentando aspecto límpido, transparente e isento de impurezas. Produto com odor e sabor característicos, livre de ranço ou substâncias estranhas, próprio para consumo humano. Deve atender às normas sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações aplicáveis. Acondicionado em embalagem plástica tipo PET, resistente e atóxica, devidamente lacrada, contendo 900 ml, com rotulagem conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura e Pecuária.	UNID	1.100,00	R\$ 10,94	R\$ 12.037,67

43	Orégano desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo no mínimo 6 a 20 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	UNID	130,00	R\$ 6,65	R\$ 864,93
44	Sal refinado iodado, para consumo doméstico, com granulação uniforme e cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilograma de acordo com a Legislação Federal Específica. embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	UNID	660,00	R\$ 2,11	R\$ 1.390,40
45	Sardinha em óleo, preparada com peixes da espécie Sardinella brasiliensis ou espécies similares, previamente limpos, cozidos e conservados em óleo comestível, próprios para consumo humano. Produto com textura macia, odor e sabor característicos, livre de odores estranhos, devendo apresentar-se em boas condições de conservação e isento de impurezas, sujidades ou substâncias estranhas. Deve atender às normas sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura e Pecuária. Lata de 125 g.	UNID	4.400,00	R\$ 7,45	R\$ 32.765,33
46	Vinagre de álcool, obtido da fermentação acética do álcool etílico de origem agrícola, resultando em solução aquosa de ácido acético, própria para consumo humano e uso culinário. Produto com aspecto límpido, transparente, incolor a levemente amarelado, odor e sabor característicos, devendo estar isento de matérias estranhas, sujidades ou contaminantes. Deve atender às normas sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e aos padrões estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária. Acondicionado em embalagem de 500 ml.	UNID	440,00	R\$ 2,70	R\$ 1.188,00
Lote 02 - Gêneros alimentícios perecíveis: carnes.					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ total
47	Carne bovina de 1ª qualidade, MOÍDA, obtida a partir da moagem da CARNE BOVINA DE PRIMEIRA (PATINHO ou COXÃO MOLE), in natura e resfriada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial. Obtida de cortes nobres ou de primeira qualidade, limpa, isenta de ossos, cartilagens, nervos excessivos e gorduras em excesso, moída em equipamento adequado e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Produto com cor vermelho-vivo característica, odor próprio da carne fresca, textura firme e isento de sinais de deterioração, sujidades, parasitas ou substâncias estranhas. Deverá apresentar selo de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), conforme normas do Ministério da Agricultura e Pecuária e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, íntegra e devidamente rotulada.	KG	4.000,00	R\$ 55,28	R\$ 221.133,33
48	Carne de 1ª qualidade EM PEÇA (patinho ou coxão mole), in natura, resfriada ou congelada, corte magro, com baixo teor de gordura, apresentando textura firme, cor vermelho-vivo característica e odor próprio da carne fresca, sem sinais de deterioração. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido nem pegajoso. Isento de: excesso de gordura, cartilagem, vestígios de descongelamento, odor forte e contaminante. A carne deve estar limpa, isenta de ossos, cartilagens, aponeuroses, nervos	KG	3.000,00	R\$ 56,64	R\$ 169.930,00

	excessivos e gorduras em excesso, própria para preparo de diversos alimentos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O produto deve atender às normas sanitárias vigentes do Ministério da Agricultura e Pecuária e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.				
49	Carne bovina EM PEÇA, ACÉM SEM OSSO, in natura, resfriada ou congelada, apresentando textura firme, cor vermelho-vivo característica e odor próprio da carne fresca, sem sinais de deterioração. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido nem pegajoso. Isenta de excesso de gordura, cartilagem, vestígios de descongelamento, odor forte e contaminante. A carne deve estar limpa, isenta de ossos, cartilagens, aponeuroses, nervos excessivos e gorduras em excesso, própria para preparo de diversos alimentos. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O produto deve atender às normas sanitárias vigentes do Ministério da Agricultura e Pecuária e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	KG	2.000,00	R\$ 45,21	R\$ 90.420,00
50	Carne suína sem osso BISTECA, de 1ª qualidade, em peça. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica e resistente, devidamente lacrada, com identificação do produto, data de fabricação, validade e selo de inspeção sanitária. Proveniente de animais sadios abatidos em estabelecimento sob inspeção sanitária oficial. Produto obtido de cortes magros do suíno, devidamente desossado, limpo e aparado, apresentando cor rosada característica, odor próprio da carne fresca e textura firme, sem sinais de deterioração. A carne deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos excessivos, excesso de gordura, sujidades, parasitas ou materiais estranhos, própria para preparo de refeições na alimentação escolar. Deve atender às normas sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura e Pecuária, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.	KG	800,00	R\$ 26,32	R\$ 21.053,33
51	Coxa e sobrecoxa, cortes de frango. Deve apresentar-se com carimbo de inspeção do órgão competente. Não deve apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de descongelamento (gelo de cor avermelhada, por exemplo). Não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. O sabor e o odor devem ser característicos. A cor deve ser rosada. Sem tempero. Congelado.	KG	3.000,00	R\$ 13,64	R\$ 40.910,00
52	Filé de peito de frango, produto composto por peito de frango desossado, sem pele, limpo, apresentando cor característica, odor próprio e textura firme, isento de ossos, cartilagens, penas, excesso de gordura, sujidades ou materiais estranhos. Deve ser congelado por processo adequado, garantindo a preservação das características nutricionais e sanitárias do produto. O produto deve atender às normas sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura e Pecuária.	KG	3.000,00	R\$ 30,20	R\$ 90.600,00

53	Frango Inteiro congelado. Deve apresentar-se com carimbo de inspeção do órgão competente. Não deve apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de descongelamento (gelo de cor avermelhada, por exemplo). Não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. O sabor e o odor devem ser característicos. A cor deve ser rosada. Sem tempero. Congelado.	KG	6.000,00	R\$ 13,53	R\$ 81.200,00
54	Linguiça calabresa frescal, que possui menos processamento, linha com menos aditivos. Linguiça suína frescal elaborada com carne suína proveniente de animais da espécie de carne suína e moída e temperada com ingredientes naturais, embutida em envoltório natural ou artificial comestível. Produto fresco, não defumado, sem adição de corantes artificiais ou conservantes químicos, apresentando cor rosada característica, odor próprio e textura firme, isento de sujidades, parasitas ou materiais estranhos. Não permitido: corantes artificiais, conservantes químicos (nitrito/nitrato em excesso) e realçadores de sabor artificiais.	KG	2.000,00	R\$ 30,41	R\$ 60.813,33
55	Peito de frango, congelado. Deve apresentar-se com carimbo de inspeção do órgão competente. Não deve apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de descongelamento (gelo de cor avermelhada, por exemplo). Não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. O sabor e o odor devem ser característicos. A cor deve ser rosada. Sem tempero. Congelado.	KG	7.500,00	R\$ 16,95	R\$ 127.125,00
Lote 03 - Gêneros alimentícios perecíveis: frios, resfriados e congelados.					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ total
56	logurte natural integral, contendo apenas dois ingredientes: leite e fermento lácteo. Embalagem de 170 g.	UNID	260,00	R\$ 5,54	R\$ 1.439,53
57	logurte sabor morango, com polpa de fruta, obtido a partir da fermentação do leite por culturas específicas de bactérias lácticas, adicionado de polpa de fruta natural, apresentando consistência cremosa, sabor e aroma característicos da fruta utilizada. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pela legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica resistente, atóxica, devidamente vedada, com capacidade de 1 (um) litro, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O transporte e armazenamento deverão ocorrer sob condições adequadas de refrigeração, garantindo a conservação das características físico-químicas e microbiológicas do produto.	UNID	4.400,00	R\$ 15,29	R\$ 67.290,67
58	Manteiga, obtida a partir do creme de leite pasteurizado, contendo exclusivamente gordura láctea, podendo ser com ou sem sal, apresentando cor, sabor e odor característicos, textura firme e homogênea. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O armazenamento e transporte deverão ser realizados em condições adequadas de temperatura, garantindo a conservação das características físico-químicas e microbiológicas do produto. Embalagem de 500 g, contendo data de fabricação e data de validade, com registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (SIF).	UNID	1.140,00	R\$ 42,43	R\$ 48.370,20
59	Margarina vegetal cremosa, SEM GORDURAS TRANS, produzida a partir de óleos vegetais, isenta de gorduras trans,	UNID	1.040,00	R\$ 7,96	R\$ 8.278,40

	apresentando textura homogênea, macia, espalhável, com cor, sabor e odor característicos. O produto deve atender aos padrões de qualidade e identidade estabelecidos pela legislação vigente, estando livre de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente, atóxica, devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O armazenamento e transporte deverão ocorrer em condições adequadas de temperatura, garantindo a manutenção das características físico-químicas e microbiológicas do produto. Embalagem de 500 g.				
60	Ovos de galinha, brancos, tipo 1, cartelas com 30 (trinta) unidades, identificação do produto, prazo de validade pertinente ao produto ofertado. 30 (trinta) unidades, em embalagem resistente, adequada ao transporte e armazenamento, com identificação do produtor ou fornecedor, data de classificação/embalagem e prazo de validade. O armazenamento e transporte deverão ser realizados em condições adequadas, protegidos de impactos, variações excessivas de temperatura e contaminações, garantindo a integridade e qualidade do produto.	CARTELA	2.490,00	R\$ 34,08	R\$ 84.859,20
61	Queijo TIPO mussarela, PEÇA. Produto livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha cobrir possíveis alterações, embalagem e data de vencimento. produto livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha cobrir possíveis alterações, embalagem e data de vencimento. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico do estabelecimento. Boa qualidade, fatiado, em embalagens do tipo bandejas de isopor com plástico filme devidamente identificado com marca do produto que deverá haver transcrição do registro do SIM, SIF, ou IMA.	KG	980,00	R\$ 57,79	R\$ 56.634,20
62	Queijo coalho, queijo tipo coalho, obtido a partir de leite pasteurizado, com coagulação por meio de coalho ou outras enzimas apropriadas, apresentando textura firme, levemente elástica, cor branco a amarelada, sabor suave a levemente salgado e odor característico. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição, atendendo aos padrões estabelecidos pela legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada, atóxica, resistente e devidamente vedada, podendo ser apresentado em peças ou porcionado, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O armazenamento e transporte deverão ocorrer sob condições adequadas de refrigeração, garantindo a manutenção das características físico-químicas e microbiológicas do produto. composição, atendendo aos padrões de identidade e qualidade	KG	80,00	R\$ 75,72	R\$ 6.057,60
63	Polpa de fruta: sabor goiaba, registrado no MAPA. Obtida a partir de frutas frescas, maduras e sãs, submetidas a processo tecnológico adequado, não fermentada, não concentrada, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes artificiais, preservando as características naturais de cor, sabor e aroma da fruta de origem. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem	UNID	2.990,00	R\$ 6,73	R\$ 20.122,70



	plástica, atóxica, resistente, devidamente vedada. Peso líquido de 500 g, contendo 5 sachês de 100 g cada. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais.				
64	Polpa de fruta: sabor acerola, registrado no MAPA. Obtida a partir de frutas frescas, maduras e sãs, submetidas a processo tecnológico adequado, não fermentada, não concentrada, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes artificiais, preservando as características naturais de cor, sabor e aroma da fruta de origem. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, devidamente vedada. Peso líquido de 500 g, contendo 5 sachês de 100 g cada. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais.	UNID	2.000,00	R\$ 6,73	R\$ 13.460,00
65	Polpa de fruta: sabor maracujá, registrado no MAPA. Obtida a partir de frutas frescas, maduras e sãs, submetidas a processo tecnológico adequado, não fermentada, não concentrada, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes artificiais, preservando as características naturais de cor, sabor e aroma da fruta de origem. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, devidamente vedada. Peso líquido de 500 g, contendo 5 sachês de 100 g cada. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais.	UNID	2.000,00	R\$ 18,73	R\$ 37.453,33
66	Polpa de fruta: sabor cajá, registrado no MAPA. Obtida a partir de frutas frescas, maduras e sãs, submetidas a processo tecnológico adequado, não fermentada, não concentrada, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes artificiais, preservando as características naturais de cor, sabor e aroma da fruta de origem. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, devidamente vedada. Peso líquido de 500 g, contendo 5 sachês de 100 g cada. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais.	UNID	2.000,00	R\$ 10,70	R\$ 21.393,33
67	Polpa de fruta: sabor caju, registrado no MAPA. Obtida a partir de frutas frescas, maduras e sãs, submetidas a processo tecnológico adequado, não fermentada, não concentrada, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes artificiais, preservando as características naturais de cor, sabor e aroma da fruta de origem. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, devidamente vedada. Peso líquido de 500 g, contendo 5 sachês de 100 g cada. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais.	UNID	2.000,00	R\$ 6,61	R\$ 13.213,33
Lote 04 - Gêneros alimentícios perecíveis: panificação					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ total

68	Pão tipo cachorro-quente - Pacote com 10 unidades de aproximadamente 50 g. Elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando textura macia, miolo uniforme, casca fina e coloração característica. O produto deve estar fresco, isento de mofo, sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 10 (dez) unidades, com identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O transporte e armazenamento deverão ocorrer em condições adequadas, protegidos de umidade, calor excessivo e contaminações, garantindo a manutenção das características físico-químicas e sensoriais do produto.	PACOTE	11.400,00	R\$ 10,21	R\$ 116.356,00
69	Pão de forma - Pacote com aproximadamente 400 g. Elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando textura macia, miolo uniforme, casca fina, coloração e sabor característicos. O produto deve estar fresco, isento de mofo, sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e devidamente vedada, com peso líquido de 400 g, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O transporte e armazenamento deverão ocorrer em condições adequadas, protegidos de umidade, calor excessivo e contaminações, garantindo a manutenção das características físico-químicas e sensoriais do produto.	PACOTE	1.000,00	R\$ 12,26	R\$ 12.260,00
70	Pão tipo hambúrguer - Pacote com 10 unidades de aproximadamente 50 g. Elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando textura macia, miolo uniforme, casca fina e coloração característica. O produto deve estar fresco, isento de mofo, sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 10 (dez) unidades, com identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O transporte e armazenamento deverão ocorrer em condições adequadas, protegidos de umidade, calor excessivo e contaminações, garantindo a manutenção das características físico-químicas e sensoriais do produto.	PACOTE	1.200,00	R\$ 12,09	R\$ 14.504,00
71	Biscoito tipo sequilhos - Pacote de 80 a 100 g. Elaborado a partir de amido ou polvilho, açúcar, gordura vegetal e/ou manteiga, ovos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando textura leve, macia a levemente crocante, formato característico, coloração clara e sabor doce suave. O produto deve estar isento de umidade excessiva, mofo, sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e devidamente vedada, com peso líquido de	UNID	980,00	R\$ 7,17	R\$ 7.026,60

	500 g, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O transporte e armazenamento deverão ocorrer em local seco, arejado e protegido de umidade, calor excessivo e contaminações, garantindo a manutenção das características físico-químicas e sensoriais do produto.				
72	PÃO DE SAL (TIPO FRANCÊS) - Unidade de 50 g. Elaborado com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, acondicionado em saco plástico de polietileno transparente, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação, ingredientes e prazo de validade. Deve apresentar garantia higiênico-sanitária atestada pela Vigilância Sanitária. Produto com fabricação máxima de até 1 (um) dia anterior à entrega.	UNID	40.000,00	R\$ 1,39	R\$ 55.733,33
73	Pão de forma integral fatiado - Pacote de aproximadamente 400 g. Elaborado com farinha de trigo integral ou mistura de farinhas integrais, enriquecidas com ferro e ácido fólico, acrescido de fermento biológico, água, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando textura macia, miolo uniforme, coloração característica e sabor próprio. O produto deve estar fresco, isento de mofo, sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e devidamente vedada, com peso líquido de 400 g, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O transporte e armazenamento deverão ocorrer em condições adequadas, protegidos de umidade, calor excessivo e contaminações, garantindo a manutenção das características físico-químicas e sensoriais do produto.	UNID	130,00	R\$ 14,62	R\$ 1.900,60
Lote 05 - Gêneros alimentícios light, zero e diet.					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ total
74	Adoçante STEVIA. Adoçante dietético obtido a partir do extrato da planta Stevia rebaudiana, destinado à substituição parcial ou total do açúcar na alimentação, especialmente indicado para dietas com restrição de sacarose. Produto próprio para consumo humano, com sabor característico, livre de impurezas e substâncias estranhas. Embalagem original do fabricante, devidamente lacrada, contendo aproximadamente 80 ml a 100 ml (líquido) ou equivalente em pó, embalado em material apropriado para conservação do produto.	UNID	60,00	R\$ 20,17	R\$ 1.210,00
75	Biscoito INTEGRAL. Obtido a partir de farinha de trigo integral e/ou outras farinhas integrais, podendo conter cereais, fibras e ingredientes que contribuam para o valor nutricional do produto. Deverá apresentar textura crocante, sabor e aroma característicos, sendo próprio para consumo humano e livre de impurezas, sujidades, parasitas ou substâncias estranhas que comprometam sua qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, ou conforme padrão de mercado. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Peso aproximado 300 g.	UNID	330,00	R\$ 10,43	R\$ 3.443,00
76	Cacau 100% em pó, solúvel, sem adição de açúcares. Ingredientes: 100% cacau em pó. O produto não deverá conter	UNID	2.100,00	R\$ 31,10	R\$ 65.310,00

	glúten nem lactose. Devendo apresentar características sensoriais próprias, como cor, aroma e sabor característicos, além de estar livre de impurezas, sujidades ou substâncias estranhas que comprometam sua qualidade. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, tipo caixa de papel ou similar, contendo 180g a 200 g, devidamente lacrada e íntegra, garantindo a conservação do produto.				
77	Creme de leite zero lactose. Produto lácteo obtido a partir do creme do leite de vaca, submetido ao processo de adição da enzima lactase, que promove a quebra da lactose, tornando-o adequado para pessoas com intolerância. Apresenta textura cremosa, cor branca a levemente amarelada e sabor suave característico. Deverá ser acondicionado em embalagem tipo Tetra Pak, lacrada. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Contendo no mínimo 200 g, íntegra e resistente.	UNID	100,00	R\$ 6,44	R\$ 644,33
78	Coco ralado sem adição de açúcar, em flocos sem açúcar, A partir do coco ralado desidratado, embalagem com 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UNID	440,00	R\$ 6,65	R\$ 2.924,53
79	Leite em pó integral zero lactose, com 0% de lactose, enriquecido com ferro, cálcio, zinco e vitaminas A, C, D e E, nutrientes essenciais para a nutrição adequada, especialmente de crianças. O produto deverá apresentar coloração, odor e sabor característicos, boa solubilidade em água e estar livre de impurezas, sujidades ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem contendo 380 g, íntegra, resistente e devidamente lacrada. A rotulagem deverá conter identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	600,00	R\$ 25,76	R\$ 15.454,00
80	Leite em pó desnatado, obtido a partir do leite de vaca submetido a processo de desidratação, com retirada parcial ou total da gordura, apresentando coloração branca ou levemente amarelada, odor e sabor característicos do produto. Deverá apresentar boa solubilidade em água e estar livre de impurezas, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, sem sinais de umidade, empedramento ou deterioração. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 200 g, ou conforme padrão de mercado. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	220,00	R\$ 12,11	R\$ 2.664,93
81	Macarrão sem glúten e sem lactose, sem glúten e lactose, 0% sódio, não deverá conter corantes, conservantes e aromatizantes. Não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de	UND	200,00	R\$ 11,36	R\$ 2.272,67

	papel multifoliado, bem vedado, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura, informações nutricionais, ingredientes, número do lote, data de fabricação e de validade. com no mínimo 500 g.				
82	logurte zero lactose sabor morango, obtido a partir do leite previamente tratado com a enzima lactase, submetido à fermentação por culturas específicas de bactérias lácticas, com adição de preparado de morango, apresentando sabor, aroma e coloração característicos. O produto deve apresentar consistência cremosa, estar isento de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar previstos na legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem individual, atóxica, resistente e devidamente vedada, com peso líquido entre 150 g e 200 g, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O transporte e armazenamento deverão ocorrer sob refrigeração adequada, garantindo a manutenção das características físico-químicas e microbiológicas do produto.	UNID	600,00	R\$ 9,98	R\$ 5.988,00
Valor Total				R\$ 2.416.145,11	

3. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. A Prefeitura Municipal de Geminiano/PI enfrenta a necessidade de garantir o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a merenda escolar, atendendo às demandas da Secretaria Municipal de Educação de Geminiano/PI. O problema central é a necessidade de assegurar que os alunos das escolas municipais tenham acesso a refeições nutritivas e de qualidade, fundamentais para o desenvolvimento educacional e bem-estar. A falta de um fornecimento regular pode comprometer a saúde e o desempenho acadêmico dos estudantes, além de impactar negativamente a imagem e a eficiência da gestão pública.
- 3.2. Os atores envolvidos incluem a Secretaria Municipal de Educação, que é responsável por coordenar e supervisionar a execução do programa de merenda escolar, as escolas municipais que recebem e distribuem os alimentos, e os alunos que são os beneficiários diretos. A percepção do problema por parte desses atores é crítica, pois a interrupção ou inadequação no fornecimento dos alimentos pode gerar insatisfação e prejudicar o ambiente escolar. Além disso, a comunidade local, incluindo pais e responsáveis, também está diretamente interessada na qualidade e regularidade da merenda oferecida.
- 3.3. Resolver este problema é de interesse público, pois garante a promoção da saúde e do desenvolvimento educacional dos alunos, contribuindo para a redução da evasão escolar e para a melhoria do desempenho acadêmico. Espera-se, com a contratação, alcançar benefícios como

a regularidade no fornecimento de alimentos, otimização dos recursos públicos por meio de economia de escala e planejamento eficiente, além de fomentar a economia local ao possibilitar a participação de fornecedores regionais. A contratação por meio de registro de preços permite flexibilidade e eficiência na gestão dos recursos, ajustando a aquisição conforme a demanda real, evitando desperdícios e garantindo a competitividade do processo.

4. DO ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ORGANIZAÇÃO

- 4.1. A Prefeitura Municipal de Geminiano – PI optou pela não elaboração do Plano Anual de Contratações, por essa razão a presente demanda não possui alinhamento com o planejamento da organização.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

- 5.1. A descrição da solução como um todo considerado o ciclo de vida do objeto e especificação do produto encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 6.1. Os requisitos da contratação, como critérios de sustentabilidade, indicação de marcas ou modelos, ou ainda a vedação de contratação de marca ou produtos encontram-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

7. DAS AMOSTRAS

- 7.1. Para a presente contratação não será obrigatória a apresentação de amostras por parte da licitante vencedora.

8. GARANTIA DA PROPOSTA

- 8.1. Será exigida, no momento da apresentação da proposta, a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação.
- 8.2. A garantia de proposta corresponderá a 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação;
- 8.3. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação;
- 8.4. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação;
- 8.5. A garantia de proposta poderá ser prestada em uma das seguintes modalidades:

8.5.1. caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

8.5.6. seguro-garantia;

8.5.7. fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;

8.5.8. títulos de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total;

- 8.6. O licitante deverá realizar previamente upload do documento comprovador do atendimento da exigência deste item, junto com sua proposta de preços, e será analisado antes da conclusão do julgamento da proposta

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 9.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

10. DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

- 10.1. Em conformidade com a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, em seu artigo 48, incisos I e III, alterados pela Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, esta licitação terá:

- 10.1.1. Os itens com valor estimado de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), deverão ser de participação exclusiva de Microempresas – ME, Empresas de pequeno porte – EPP, inclusive Microempreendedor Individual – MEI;
- 10.1.2. Na licitação, deverá ser assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, que ofertar lance até 5% (cinco por cento) superior ao melhor lance, nos termos do §2º do art. 44 da LC 123/2006;

11. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

- 11.1 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a contar a partir de sua assinatura e plena eficácia a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Piauí, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade do preço, ocasião em que serão renovados os quantitativos originalmente registrados, mantidas as demais condições pactuadas, na forma do Parecer nº 00075/2024/DECOR/CGU/AGU.
A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar a partir de sua assinatura e plena eficácia a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Piauí.

12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 12.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO** na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

Forma de fornecimento

- 12.2. O fornecimento do objeto será **PARCELADO**.

13. PROPOSTA DE PREÇOS

- 13.1. Os preços propostos deverão incluir todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer fretes, impostos, taxas, contribuições ou obrigações trabalhistas, fiscal e previdenciário a que estiver sujeito, e demais custos que incidam, direta ou indiretamente, na execução do objeto a ser contratado;
- 13.2. A proposta de preço deverá conter Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 13.3. O prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias;
- 13.4. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional.

14. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

- 14.1. A **HABILITAÇÃO JURÍDICA** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:
 - 14.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
 - 14.1.2. 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;
 - 14.1.3. No caso de sociedade empresária, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;
 - 14.1.4. No caso de ser o participante sucursal, filial ou agência, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
 - 14.1.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

- 14.1.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
 - 14.1.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
 - 14.1.8. No caso de atividade adstrita a uma legislação específica: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.
 - 14.1.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 14.2. A **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:
- 14.2.1. **Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado, independente se a fase de habilitação irá ou não anteceder as fases de apresentação de propostas e lances.**
 - 14.2.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), através do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, emitido pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda, comprovando possuir situação cadastral ativa para com a Fazenda Federal, ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
 - 14.2.3. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, comprovando possuir Inscrição Habilitada no cadastro de contribuintes estadual, ou Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal quando se tratar de prestador de serviço.
 - 14.2.4. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
 - 14.2.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual;
 - 14.2.5.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.
 - 14.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Municipal;

- 14.2.6.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 14.2.7. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;
- 14.2.8. Prova de regularidade com a justiça trabalhista, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida por órgão competente da Justiça do Trabalho (conforme Art. 3º da Lei Nº 12.440/2011);
- 14.2.9. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- 14.2.10. Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, a licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal, social e trabalhista das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização.
- 14.3. **HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**, que será comprovada mediante apresentação dos seguintes documentos:
 - 14.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial em caso de pessoas físicas, emitida até 60 (sessenta) dias antes da data da sessão pública ou que esteja dentro do prazo de validade constante da própria certidão;
 - 14.3.2. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi homologado judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação
 - 14.3.2.1. Caso admitida participação de Pessoas Físicas ou Sociedade Simples, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Insolvência Civil, expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, desde que admitida a sua participação na licitação.
 - 14.3.3. Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
 - 14.3.3.1. Os documentos referidos no item acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
 - 14.3.3.2. As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso, devidamente registrado na forma da lei.

- 14.3.3.3. As sociedades empresárias enquadradas nas regras da Instrução Normativa RFB nº 2003, de 18 de janeiro de 2021, que dispões sobre a Escrituração Contábil Digital – ECD, para fins fiscais e previdenciários poderão apresentar o balanço patrimonial e os termos de abertura e encerramento do livro diário, em versão digital, obedecidas as normas do parágrafo único do art. 2º da citada instrução quanto a assinatura digital nos referidos documentos, quanto a Certificação de Segurança emitida por entidade credenciada pela infraestrutura de Chaves Públicas – Brasileiras – ICP – Brasil.
- 14.3.4. Declaração, assinada por Profissional área Contábil devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos nos termos do §1º, art. 69 da Lei 14.133/2021, aplicando fórmulas da seguinte forma:

Índice de Liquidez Geral (≥ 1,00):

$$LG = \frac{\textit{AtivoCirculante} + \textit{RealizávelaLongoPrazo}}{\textit{PassivoCirculante} + \textit{PassivoNãoCirculante}}$$

Índice de Liquidez Corrente (≥ 1,00):

$$LC = \frac{\textit{AtivoCirculante}}{\textit{PassivoCirculante}}$$

Índice de Solvência Geral (≥ 1,00):

$$SG = \frac{\textit{AtivoTotal}}{\textit{PassivoCirculante} + \textit{PassivoNãoCirculante}}$$

- 14.3.5. Da análise dos documentos apresentados serão calculados os índices Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (LG), que deverão apresentar resultado igual ou superior a 1 (um).
- 14.3.6. As empresas que apresentarem resultado do quociente de capacidade econômico-financeira menor do que o exigido, quando de sua habilitação deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, patrimônio líquido no valor mínimo de 10% (dez por cento) do valor total dos seus itens ofertados, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.
- 14.4. A **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**, que será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:
- 14.4.1. Comprovação de capacidade técnico-operacional, através de certidão ou atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado em favor do Licitante, que demonstre a sua capacidade de desempenho anterior satisfatório, de atividade igual ou assemelhada ao objeto da licitação;
- 14.4.1. Serão admitidas as certidões ou os atestados referentes à execução de fornecimentos similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto do presente certame;
- 14.4.2. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

- 14.4.3. Além das declarações constantes dos itens específicos acima a licitante deverá apresentar ainda as seguintes declarações, sob pena de inabilitação:
- 14.4.4. Declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021);
- 14.4.5. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, na forma da lei (art. 63, IV, da Lei nº 14.133/2021);
- 14.4.6. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, na forma da lei (art. 63, § 1º, da Lei nº 14.133/2021).

15. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 15.1. O prazo de início execução dos itens, sempre que solicitado, será de imediato, contados do recebimento da OS.
- 15.2. Caso não seja possível o início na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 15.3. Os serviços deverão ser entregues de acordo com o solicitado pela unidade requisitante e responsável do Município de Geminiano – PI em endereço indicado na OS.
- 15.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

Garantia, manutenção e assistência técnica

- 15.5. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

16. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 16.1. 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.
- 16.2. 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.
- 16.3. 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, conforme endereço eletrônico informado pela contratada na sua proposta comercial.
- 16.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 16.5. 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 conterà 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.

Fiscalização

- 16.6. 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).

Fiscalização Técnica

- 16.7. 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
- 16.7.1. 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. (art. 117, §1º da Lei nº 14.133, de 2021).
- 16.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 16.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, 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.
- 16.7.4. 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.
- 16.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

- 16.8. 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.
- 16.8.1. Caso ocorra 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;

Gestor do Contrato

- 16.9. 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 serviço, 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.
- 16.10. 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.
- 16.11. 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.
- 16.12. 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.

- 16.13. 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.
- 16.14. 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.
- 16.15. 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.

17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 17.1. Nos termos da legislação vigente, a indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da formalização do contrato ou instrumento equivalente.
- 17.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

- 18.1. O objeto será recebido provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega ou execução, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 18.2. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 18.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade executados e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 18.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 18.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 18.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 18.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

19. DOS CRITÉRIOS PARA PAGAMENTO

- 19.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma da seção anterior, prorrogáveis por igual período.

- 19.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
 - 19.2.1. o prazo de validade;
 - 19.2.2. a data da emissão;
 - 19.2.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 19.2.4. o período respectivo de execução do contrato;
 - 19.2.5. o valor a pagar; e
 - 19.2.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 19.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.
- 19.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação das certidões de regularidade junto à Receita Federal do Brasil/Previdência, Trabalhistas, FGTS, Estado (dívida ativa e tributos), Município (dívida ativa e tributos), nos termos do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 19.5. Constatando-se situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 19.6. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 19.7. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 19.8. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação fiscal.
- 19.9. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme item anterior.
- 19.10. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 19.11. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 19.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
 - 19.12.1. 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.
- 19.13. 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.

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 017/2026

Prezados Senhores,

Pelo presente, submetemos à apreciação de V. Sra. a nossa proposta relativa à licitação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados na preparação.

1. PROPOSTA DE PREÇOS:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
VALOR GLOBAL R\$ ____ (POR EXTENSO)					

2. PROPONENTE:

RAZÃO SOCIAL: ...

CNPJ: ...

ENDEREÇO: ...

TELEFONE: ...

FAX: ...

E-MAIL: ...

3. REPRESENTANTE LEGAL QUE ASSINARÁ A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E/OU O CONTRATO

NOME: ...

CPF: ...

RG: ...

NACIONALIDADE: ...

ESTADO CIVIL: ...

PROFISSÃO: ...

ENDEREÇO COMPLETO: ...

4. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: ...

5. DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA: ...

Declaramos que estamos ciente e concordamos com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.

Local e data

Nome e assinatura do representante legal da empresa

(Nº da identidade do declarante)

ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/____
LEI 14.233/2021



PROCESSO DE ORIGEM

Pregão Eletrônico Nº ____/____
Nº PROCESSO ADMINISTRATIVO: ____/____



OBJETO



VALOR TOTAL REGISTRADO

R\$ 0,00 (valor por extenso)



VIGÊNCIAS

INICIAL: ____ de ____ de ____
FINAL: ____ de ____ de ____



ÓRGÃO GERENCIADOR

Secretaria Municipal de Administração

ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S)



DADOS DO BENEFICIÁRIO

RAZÃO SOCIAL CONTRATADO, CNPJ nº ____ . ____ . ____ / ____ - ____
Logradouro....., Número....., Bairro....., Cidade....., Estado.....
Nome Responsável Contratado....., CPF nº ____ . ____ . ____ - ____

PREÂMBULO

Aos ____ de ____ de ____ , a Prefeitura Municipal Geminiano - PI, através da Unidade Gerenciadora _____, inscrita no CNPJ nº _____, lavra a presente Ata de Registro de Preços (ARP), referente ao Processo Administrativo em epígrafe que deu origem ao Pregão Eletrônico Nº 017/2026, que tem como objeto _____, **RESOLVE** registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, observados as especificações, os preços e os quantitativos do termo de referência do Processo de Contratação em referência referenciada, atendendo as condições previstas no edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas

constantes na , sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, bem como, as cláusulas e condições abaixo estabelecidas, constituindo-se esta **ATA** em documento vinculativo e obrigacional às partes.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1 – A presente Ata tem por objeto Contratação de empresa, por meio de Registro de preços para aquisição futura e parcelada de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis (merenda escolar) para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Geminiano/PI, especificado no Termo de Referência, Anexo I do edital do Pregão Eletrônico Nº 017/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE, FORMALIZAÇÃO E CADASTRO RESERVA

2.1 – O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a contar a partir de sua assinatura e plena eficácia a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Piauí, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade do preço, ocasião em que serão renovados os quantitativos originalmente registrados, mantidas as demais condições pactuadas, na forma do Parecer nº 00075/2024/DECOR/CGU/AGU.

A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar a partir de sua assinatura e plena eficácia a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Piauí.

2.2 – A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2.1 – O instrumento contratual de que trata o item anterior deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

2.3 – Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.4 – Após do processo de contratação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

2.4.1 – Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário e se obrigar nos limites dela;

2.4.2 – Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

2.4.2.1 – Aceitarem cotar os itens com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação;

2.4.2.2 – Mantiverem sua proposta original.

2.4.3 – Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

2.5 – O registro a que se refere o item 2.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

2.6 – Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário terão prioridades sobre aqueles que mantiverem sua proposta original.

2.7 – A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 2.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

2.7.1 – Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta;

2.7.2 – Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços.

2.8 – O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

2.9 – Após a homologação do processo de contratação, o fornecedor mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no instrumento convocatório, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

2.9.1 – O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

2.10 – A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no PNCP.

2.11 – Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 2.7, observando o item 2.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

2.12 – Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 2.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do instrumento convocatório, poderá:

2.12.1 – Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

2.12.2 – Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

2.13 – A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

CLÁUSULA TERCEIRA – REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS

3.1 – As quantidades previstas para os itens com preços registrados nesta ata de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou entidades participantes do registro de preços.

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

3.3 – O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

3.4 – Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

CLÁUSULA QUARTA – ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

4.2 – Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

4.2.1 – Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.2 – Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

4.1.3 – Na hipótese de previsão no instrumento convocatório de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

4.1.3.1 – No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

4.1.3.2 – No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

CLÁUSULA QUINTA – NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

5.1 – Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

5.1.1 – Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

5.1.2 – Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

5.1.3 – Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

5.1.4 – Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2 – Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

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

5.2.2 – Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 6.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

5.2.3 – Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

5.2.4 – Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 6.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

5.2.5 – Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 5.2 e no item 5.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

5.2.6 – O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA SEXTA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 – O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

6.1.1 – Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

6.1.2 – Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

6.1.3 – Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

6.1.4 – Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.4.1 – Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

6.2 – O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 6.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

6.3 – Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

6.4 – O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

6.4.1 – Por razão de interesse público;

6.4.2 – A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

6.4.3 – Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

7.1 – O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no instrumento convocatório;

7.1.2 – As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

7.2 – É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

7.3 – O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 6.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

CLÁUSULA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1 – As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, Anexo I do instrumento convocatório.

8.2 – Integra a presente Ata de Registro de Preço, o Anexo I, com o cadastro de reserva das empresas signatárias que aceitam cotar os itens com os preços iguais ao do licitante vencedor do procedimento de contratação em referência.

8.3 – Fica eleito o Foro da cidade de Picos-PI, para dirimir quaisquer litígios oriundos da presente ATA de Registro de Preços (ARP), que não puderem ser administrativamente solucionados, renunciando, como renunciado têm, a qualquer outro por mais privilegiado que seja, até mesmo se houver mudança de domicílio de qualquer das partes.

CLÁUSULA NONA – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 – Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública Estadual, Distrital e Municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

9.1.1 – Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

9.1.2 – Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

9.1.3 – Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

9.2 – A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

9.2.1 – O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

9.3 – Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

9.4 – O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

9.5 – O órgão ou a entidade poderá aderir ao item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 9.1.

9.5 – As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

9.6 – O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS ITENS REGISTRADOS

10.1 – O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

Item	Descrição	Unidade	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total

Geminiano/PI, ____ de _____ de _____

(ASSINATURAS)

ANEXO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2026

CADASTRO DE RESERVA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/___

Aceita(m) cotar o(s) produto(s)/serviço(s) objeto da Ata de Registro de Preços em epígrafe com preços iguais ao do licitante vencedor do Pregão Eletrônico Nº 017/2026, detentor dos preços registrados com esta Prefeitura Municipal, na sequência da classificação do certame, os seguintes fornecedores:

COLOCAÇÃO	FORNECEDOR	CNPJ	ENDEREÇO	REPRESENTANTE	CONTATOS	Nº DOS ITENS

Geminiano/PI, ____ de _____ de _____

(ASSINATURAS)

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº ____/____
COMPRAS E SERVIÇOS COMUNS – LEI 14.233/2021



PROCESSO DE ORIGEM

PREGÃO ELETRÔNICO nº ____/____
Nº PROCESSO ADMINISTRATIVO: ____/____



OBJETO CONTRATUAL

.....



VALOR CONTRATUAL

R\$ (.....)



VIGÊNCIAS CONTRATUAL

INICIAL: ____/____/____
FINAL: ____/____/____



DADOS DO CONTRATANTE

RAZÃO SOCIAL CONTRATANTE, CNPJ nº __. __. __/____-__
Logradouro....., Número....., Bairro....., Cidade....., Estado.....
Nome Responsável Contratante....., CPF nº __. __. __-__



DADOS DO CONTRATADO

RAZÃO SOCIAL CONTRATADO, CNPJ nº __. __. __/____-__
Logradouro....., Número....., Bairro....., Cidade....., Estado.....
Nome Responsável Contratado....., CPF nº __. __. __-__



FISCAL DO CONTRATO

Nome Fiscal Contrato.....

PREÂMBULO

Aos ____ de _____ de _____, a Razão Social Contratante.... – UF..., através da Unidade Administrativa Contratante, inscrita no CNPJ nº __. __. __/____-__, em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 na presença de testemunhas abaixo nomeadas acordam em assinar o presente **TERMO DE**

CONTRATO, decorrente do Processo de Contratação em epígrafe, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E DA VINCULAÇÃO (art. 92, I e II)

1.1 – O presente instrumento tem por objeto de acordo com as especificações e condições definidas no Termo de Referência e em conformidade com a proposta de preço apresentada pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO (art. 92, V)

2.1 – O valor do presente Contrato é de R\$ (.....), em conformidade com a proposta apresentada pela **CONTRATADA**, conforme quadro abaixo:

ESPECIFICAÇÕES E ITENS DO CONTRATO						
Ite m	Descrição	Marca	Unidade	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
1						
2						
3						
Valor Total						R\$

2.2 – 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.

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

2.3 – São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

2.3.1 – O Termo de Referência que embasou a contratação, em especial as cláusulas específicas quanto a forma de execução do objeto;

2.3.2 – Edital de Licitação e/ou Aviso de Contratação Direta, conforme o caso;

2.3.3 – A Proposta do Contratado;

2.3.4 – Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

3.1 – O prazo de vigência da contratação terá início na data de _ / _ / _ e encerramento em _ / _ / _, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, e, em caso de serviços e fornecimentos contínuos, poderão ser prorrogáveis por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.1.1 – O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a contar a partir de sua assinatura, com plena eficácia a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Piauí, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade do preço, ocasião em que serão renovados os quantitativos originalmente registrados, mantidas as demais condições pactuadas, na forma do Parecer nº 00075/2024/DECOR/CGU/AGU.

3.1.2 – A vigência do contrato decorrente da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a contar a partir de sua assinatura, com plena eficácia a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Piauí.

3.1.3 – O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

3.1.4 – A prorrogação de que trata este item é condicionada à avaliação, por parte do Gestor do Contrato, da vantajosidade da prorrogação, a qual deverá ser realizada motivadamente, com base no Histórico de Gestão do Contrato, nos princípios da manutenção da necessidade, economicidade e oportunidade da contratação, e nos demais aspectos que forem julgados relevante.

3.2 – O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

3.3 – Em caso de prorrogação de contrato, esta deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

3.4 – O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado com sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com o Poder Público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA QUARTA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

4.1 – 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 QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

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

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE (art. 92, V)

6.1 – Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado constante do processo administrativo que deu origem ao presente termo de contrato.

6.2 – Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo **CONTRATANTE**, do índice Índice Geral de Preços de Mercado – IGP-M, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

10.4 – 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).

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

10.6 – 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. 6.7 – 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.

6.8 – O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

7.1 – Quando o presente instrumento tratar de informações pessoais, as partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato administrativo, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

7.2 – Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

7.3 – É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

7.4 – A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de sub-operação firmados ou que venham a ser celebrados pelo **CONTRATADO**.

7.5 – Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

7.6 – É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

7.7 – O **CONTRATADO** deverá exigir de sub operadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

7.8 – O **CONTRATANTE** poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o **CONTRATADO** atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

7.9 – O **CONTRATADO** deverá prestar, no prazo fixado pelo **CONTRATANTE**, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

7.10 – Bancos de dados eventualmente formados a partir de deste instrumento contratual, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

7.10.1 – Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

7.11 – O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

7.12 – Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

8.1 – As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Prefeitura Municipal de Geminiano/PI deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

UNIDADE:

CLASSIFICAÇÃO:

NATUREZA DA DESPESA:

FICHA:

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

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

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

9.2 – Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

9.3 – 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.

9.4 – Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado.

9.5 – Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

9.6 – Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato.

9.7 – Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria desta administração para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado.

9.8 – 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.

9.8.1 – A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

9.9 – Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

9.10 – Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, nos termos do §4º, do art. 137, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

10.1 – O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e Termo de Referência, parte integrante a este Contrato, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas.

10.2 – Em casos de fornecimento de equipamentos, entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada.

10.3 – Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

10.4 – Comunicar ao **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da execução, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10.5 – Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

10.6 – 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.

10.7 – 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.

10.8 – A empresa **CONTRATADA** deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos relacionados na Ordem de Fornecimento/Serviço.

10.9 – Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao **CONTRATANTE**;

10.10 – 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.

10.11 – 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.

10.12 – Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

10.13 – 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);

10.14 – 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);

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

10.16 – 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 nº 14.133, de 2021.

10.17 – Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do **CONTRATANTE**.

10.18 – Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

10.19 – Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato.

10.20 – Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local da execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

10.21 – Submeter previamente, por escrito, ao **CONTRATANTE**, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congêneres.

10.22 – Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

11.1 – Para os contratos por escopo, assim considerados os contratos nos quais se impõe ao **CONTRATADO** o dever de realizar a execução de objeto específico em um período predeterminado, a extinção contratual se dará nos seguintes termos:

11.1.1 – Quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

11.1.2 – 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:

11.1.2.1 – 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;

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

11.2 – Em se tratando de objeto de natureza contínua a extinção se dará quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

11.2.1 – O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o **CONTRATANTE**, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

11.2.2 – A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo **CONTRATANTE** nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

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

11.3 – O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.3.1 – Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

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

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

11.4 – O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1 – Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2 – Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3 – Indenizações e multas.

11.5 – A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

11.6 – O contrato poderá ser extinto caso se constate que o **CONTRATADO** mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1 – Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução 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 nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2 – Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

b) **Multa** de:

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

ii) **Moratória** de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, quando exigida no Termo de Referência, parte integrante a este Contrato.

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

iii) **Compensatória**, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 20% a 30% do valor do Contrato.

iv) **Compensatória**, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “a”, “b”, “c” e “d” do subitem 12.1, de 1% a 30% do valor do Contrato.

12.3 – A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao **CONTRATANTE** (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4 – Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

12.5 – Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo **CONTRATANTE** ao **CONTRATADO**, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, quando exigida, ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.6 – Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

12.5 – Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 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 o **CONTRATANTE**;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

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

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

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

12.11 – Os débitos do **CONTRATADO** para com a Administração **CONTRATANTE**, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

13.1 – As regras acerca da prestação de garantia na presente contratação são as estabelecidas no Termo de Referência, parte integrante a este Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1 – Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2 – 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.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1 – Os casos omissos serão decididos pelo **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – SUBCONTRATAÇÃO

16.1 – As regras para subcontratação do objeto deste instrumento de contrato constam no Termo de Referência, parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 – O presente contrato é regido pela Lei 14.133/21 e demais diplomas legais.

17.2 – 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. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17.3 – Fica eleito o Foro da Comarca de Picos/PI, 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 nº 14.133/21.

Geminiano, ___ de _____ de ____

ASSINATURAS

PELA CONTRATANTE

PELA CONTRATADA

TESTEMUNHAS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal da Educação, 01.499.149/0001-20



Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo não possui previsão no plano de contratações anual da Organização.



Equipe de Planejamento

Antônia Auridete de M. Araujo Campos



Problema Resumido

Contratação de empresa, por meio de Registro de preços para aquisição futura e parcelada de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis (merenda escolar) para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Geminiano/PI.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.



DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Prefeitura Municipal de Geminiano enfrenta a necessidade de garantir o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a merenda escolar, atendendo às demandas da Secretaria Municipal de Educação de Geminiano/PI. O problema central é a necessidade de assegurar que os alunos das escolas municipais tenham acesso a refeições nutritivas e de qualidade, fundamentais para o desenvolvimento educacional e bem-estar. A falta de um fornecimento regular pode comprometer a saúde e o desempenho acadêmico dos estudantes, além de impactar negativamente a imagem e a eficiência da gestão pública.

Os atores envolvidos incluem a Secretaria Municipal de Educação, que é responsável por coordenar e supervisionar a execução do programa de merenda escolar, as escolas municipais que recebem e distribuem os alimentos, e os alunos que são os beneficiários diretos. A percepção do problema por parte desses atores é crítica, pois a interrupção ou inadequação no fornecimento dos alimentos pode gerar insatisfação e prejudicar o ambiente escolar. Além disso, a comunidade local, incluindo pais e responsáveis, também está diretamente interessada na qualidade e regularidade da merenda oferecida.

Resolver este problema é de interesse público, pois garante a promoção da saúde e do desenvolvimento educacional dos alunos, contribuindo para a redução da evasão escolar e para a melhoria do desempenho acadêmico. Espera-se, com a contratação, alcançar benefícios como a regularidade no fornecimento de alimentos, otimização dos recursos públicos por meio de economia de escala e planejamento eficiente, além de fomentar a economia local ao possibilitar a participação de fornecedores regionais. A contratação por meio de registro de preços permite flexibilidade e eficiência na gestão dos recursos, ajustando a aquisição conforme a demanda real, evitando desperdícios e garantindo a competitividade do processo.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A definição precisa dos requisitos é essencial para garantir que a contratação atenda às necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Geminiano/PI, assegurando a qualidade e a eficiência no fornecimento de merenda escolar.

Variedade de Produtos: A solução contratada deve incluir uma ampla gama de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, como frutas, legumes, grãos, laticínios, carnes, cereais e produtos enlatados.

Qualidade dos Alimentos: Todos os produtos devem atender aos padrões de qualidade e segurança alimentar vigentes, garantindo a saúde dos estudantes.

Prazo de Validade: Os alimentos fornecidos devem ter prazos de validade adequados, permitindo seu consumo seguro durante o período de armazenamento e uso previsto.

Entrega Parcelada: A entrega dos produtos deve ser realizada de forma parcelada, conforme cronograma previamente acordado, para assegurar o abastecimento contínuo sem desperdícios.

Capacidade de Armazenamento: A empresa contratada deve possuir infraestrutura adequada para o armazenamento dos alimentos, garantindo a manutenção de suas características nutricionais e segurança.

Logística de Distribuição: A solução deve incluir um plano de logística eficiente, assegurando que os alimentos sejam entregues nas escolas em condições adequadas e dentro dos prazos estabelecidos.

Flexibilidade de Ajustes: Deve haver possibilidade de ajustes nas quantidades e tipos de produtos fornecidos, conforme as necessidades específicas da Secretaria de Educação.

Documentação e Rastreabilidade: Todos os lotes de produtos devem ser acompanhados de documentação que permita a rastreabilidade, assegurando a origem e a conformidade dos alimentos.

Conformidade com Normas: A empresa deve estar em conformidade com todas as normas sanitárias e regulamentações aplicáveis, garantindo a legalidade e segurança do fornecimento.

Capacitação e Suporte: A empresa deve oferecer suporte técnico e capacitação para o manejo adequado dos alimentos, se necessário, para o pessoal envolvido na manipulação e distribuição.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Fornecedores Locais de Gêneros Alimentícios

Descrição: Contratação de empresas locais especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, com entrega parcelada conforme a demanda da Secretaria Municipal de Educação.

Vantagens:

Estímulo à economia local e apoio a pequenos produtores.

Redução de custos logísticos devido à proximidade.

Maior flexibilidade na negociação de prazos e condições de entrega.

Possibilidade de visitas técnicas para verificação da qualidade dos produtos.

Desvantagens:

Limitação na variedade de produtos disponíveis localmente.

Risco de dependência de um número restrito de fornecedores.

Possíveis variações de preços devido a sazonalidades locais.

Distribuidores Regionais

Descrição: Contratação de distribuidores regionais que atuam no fornecimento de gêneros alimentícios em larga escala, com capacidade de atender a demandas maiores e diversificadas.

Vantagens:

Maior variedade de produtos disponíveis.

Capacidade de atender a grandes volumes de forma eficiente.

Possibilidade de melhores condições de preço devido ao volume de compra.

Desvantagens:

Custos logísticos potencialmente mais altos.

Menor flexibilidade para ajustes rápidos em pedidos.

Dependência de prazos de entrega mais longos.

Plataformas de Compras Coletivas

Descrição: Utilização de plataformas online para compras coletivas, permitindo a agregação de demanda de diferentes órgãos para obter melhores preços e condições.

Vantagens:

Potencial de redução de custos através de economia de escala.
Acesso a uma ampla rede de fornecedores.
Facilidade de comparação de preços e condições.

Desvantagens:

Necessidade de adaptação a sistemas e processos digitais.
Menor controle sobre a seleção específica de fornecedores.
Possíveis atrasos devido à coordenação entre múltiplos participantes.

Contratação de Cooperativas Agrícolas

Descrição: Parceria com cooperativas agrícolas para o fornecimento de gêneros alimentícios, priorizando produtos frescos e de qualidade.

Vantagens:

Promoção da agricultura sustentável e apoio a produtores rurais.
Produtos frescos e de qualidade garantida.
Possibilidade de negociação direta e personalizada.

Desvantagens:

Dependência da capacidade produtiva das cooperativas.
Possíveis variações na oferta devido a condições climáticas.
Necessidade de gestão cuidadosa de contratos e entregas.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha pela contratação de empresa através de Registro de Preços para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis visa garantir um desempenho eficiente no abastecimento da merenda escolar. Essa modalidade permite uma aquisição planejada e parcelada, assegurando que os alimentos estejam sempre disponíveis conforme a demanda, sem interrupções no fornecimento. A compatibilidade com a infraestrutura existente é garantida, pois a solução se adapta aos processos logísticos e de armazenamento já estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação de Geminiano/PI. A implementação é facilitada pela flexibilidade do Registro de Preços, que permite ajustes conforme as necessidades.

A solução é escalável, permitindo que o volume de aquisição seja ajustado de acordo com o aumento ou diminuição do número de alunos atendidos, sem a necessidade de novos processos licitatórios. Isso garante que a solução possa acompanhar o crescimento da demanda ao longo do tempo. Além disso, a manutenção e suporte são simplificados, uma vez que a empresa contratada será responsável por garantir a qualidade e a entrega dos produtos, assegurando a confiabilidade e continuidade do fornecimento.

Do ponto de vista econômico, o Registro de Preços oferece um excelente custo-benefício, pois possibilita a obtenção de melhores condições de preço devido à previsão de compras em maior escala. O retorno sobre o investimento é maximizado pela redução de custos administrativos e operacionais associados a múltiplas licitações. A eficiência administrativa é aprimorada, pois a gestão das aquisições torna-se mais ágil e menos burocrática, permitindo uma melhor alocação de recursos.

A solução atende ao interesse público ao garantir que os alunos da rede municipal tenham acesso contínuo a uma alimentação de qualidade, essencial para o seu desenvolvimento e aprendizado. A escolha por essa alternativa se mostra mais adequada em relação a outras opções, pois oferece flexibilidade, economia e eficiência, além de estar alinhada com as necessidades específicas da região e da Secretaria Municipal de Educação de Geminiano/PI.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Lote 01 - Gêneros alimentícios não perecíveis.

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ total
1	Açúcar cristalizado, na cor branca, sacarose de cana-de-açúcar. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1 kg de peso líquido, com identificação do produto, contendo data de fabricação e prazo de validade; produto embalado no máximo 30 dias antes da data de entrega com vigência de 12 meses	UNID	8.000,00	R\$ 4,97	R\$ 39.786,67
2	Alho, bulbo, de tamanho médio, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	520,00	R\$ 34,84	R\$ 18.118,53
3	Arroz, grão longo, tipo 1, branco, primeira qualidade, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante contendo 1 kg.	UNID	14.000,00	R\$ 5,59	R\$ 78.260,00
4	Arroz, parboilizado, tipo 1, branco, primeira qualidade, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante contendo 1 kg.	UNID	9.000,00	R\$ 5,52	R\$ 49.680,00
5	Aveia em flocos finos, Cx. c/ 170 g. Produto obtido de aveia, livres do seu tegumento. Devem ser obtidas a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.	UNID	440,00	R\$ 7,28	R\$ 3.203,20
6	Azeitonas verdes sem caroço. Selecionada, de primeira qualidade, conservada em salmoura, apresentando coloração característica, textura firme e sabor próprio do produto.	UNID	780,00	R\$ 9,23	R\$ 7.199,40

	Deverá estar livre de impurezas, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para o consumo humano. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido e peso drenado, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente, 150 g.				
7	Azeite de oliva, TIPO ÚNICO, composto pela mistura de azeite de oliva refinado com azeite de oliva virgem ou extravirgem, próprio para consumo humano, apresentando coloração, aroma e sabor característicos, livre de impurezas, sujidades ou substâncias estranhas que comprometam a qualidade do produto. Deverá ser acondicionado em embalagem tipo lata ou frasco contendo 500 ml, íntegra, devidamente lacrada e resistente. A rotulagem deverá conter identificação do produto, nome ou razão social e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso/volume líquido e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	60,00	R\$ 55,45	R\$ 3.327,20
8	Amido de milho, embalagem de 200 g, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UNID	2.600,00	R\$ 5,90	R\$ 15.340,00
9	Açafrão, conhecido também como cúrcuma, integral, livre de misturas, de primeira qualidade, apresentando coloração amarelo-alaranjada característica, aroma e sabor próprios. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica ou laminada, resistente, devidamente lacrada, contendo aproximadamente 50 g a 100 g. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações sanitárias aplicáveis	UNID	420,00	R\$ 5,66	R\$ 2.377,20
10	Biscoito doce tipo Maria embalagem dupla, pacote com 350 g, produto industrializado no máximo 30 dias antes da data de entrega com o prazo de validade com vigência de 6 meses.	UNID	4.500,00	R\$ 7,30	R\$ 32.865,00
11	Biscoito salgado tipo cream cracker dupla embalagem, pacote de 350 g, produto industrializado no máximo 30 dias antes da data de entrega com o prazo de validade pertinente ao produto ofertado com vigência de 6 meses.	UNID	4.500,00	R\$ 6,42	R\$ 28.875,00
12	Biscoito tipo rosquinha, sabor leite. Deve apresentar sabor característico e agradável. Embalagem: pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, devidamente lacrados, com peso líquido de no mínimo 300 g. Na embalagem deverão constar: nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro em órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses.	UNID	4.000,00	R\$ 7,08	R\$ 28.333,33
13	Biscoito de polvilho, tipo peta. Produzido a partir de polvilho, ovos, óleo vegetal e demais ingredientes permitidos pela legislação sanitária vigente. Produto assado, destinado ao consumo humano, apresentando textura leve e crocante, formato característico, cor clara a levemente dourada, com	UNID	3.080,00	R\$ 6,42	R\$ 19.783,87

	sabor e aroma próprios. Embalagem: deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo no mínimo 80g, ou conforme padrão de mercado. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
14	Café torrado e moído, de primeira qualidade, obtido a partir de grãos selecionados, submetidos a processo de torrefação e moagem adequados. O produto deverá apresentar cor, aroma e sabor característicos do café, sendo livre de impurezas, sujidades, materiais estranhos ou substâncias que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, a vácuo ou hermeticamente fechada, resistente e íntegra, contendo aproximadamente 250 g, preservando as características do produto durante o armazenamento e transporte.	UNID	1.760,00	R\$ 22,04	R\$ 38.796,27
15	Canela em pó, obtida a partir da moagem da casca seca de <i>Cinnamomum spp.</i> , de primeira qualidade, apresentando coloração marrom característica, aroma e sabor próprios do produto. Livre de impurezas, sujidades, parasitas, materiais estranhos ou quaisquer substâncias que comprometam sua qualidade ou segurança. O produto deverá apresentar bom estado de conservação, sem sinais de umidade, mofo ou deterioração. Em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 30 g a 100 g, ou conforme padrão de mercado. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	50,00	R\$ 6,03	R\$ 301,50
16	Chimichurri natural, mistura de ervas e especiarias desidratadas, composto principalmente por salsa, alho, cebola, orégano, pimenta e outras ervas aromáticas, podendo conter sal e condimentos naturais, sem adição de corantes artificiais. Produto seco, homogêneo, com aroma e sabor característicos, próprio para tempero de carnes e outros alimentos, devendo estar isento de impurezas, sujidades, parasitas ou materiais estranhos. Deve atender às normas sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Embalagem 30 g.	UNID	220,00	R\$ 4,80	R\$ 1.056,00
17	Colorífico em pó, fino e homogêneo, obtido a partir de frutos maduros de urucum, devidamente limpos e processados, apresentando coloração avermelhada característica. O produto deverá estar livre de sujidades, impurezas ou materiais estranhos que comprometam sua qualidade ou segurança. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo 100 g, garantindo a adequada conservação do produto. A rotulagem deverá conter identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	2.200,00	R\$ 1,65	R\$ 3.622,67
18	Condimento misto em pó, obtido a partir da mistura de especiarias e temperos naturais desidratados e moídos, tais	UNID	1.980,00	R\$ 1,56	R\$ 3.095,40

	como alho, cebola, pimenta, cominho, coentro, colorífico e outros ingredientes permitidos pela legislação sanitária. O produto deverá apresentar coloração, aroma e sabor característicos, sendo próprio para consumo humano e livre de impurezas, sujidades, parasitas ou substâncias estranhas que comprometam sua qualidade. Deverá apresentar textura fina e homogênea, sem sinais de umidade, mofo ou deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 100 g. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
19	Creme de leite, obtido a partir do leite, apresentando consistência cremosa, cor e sabor característicos. Deverá estar em perfeito estado de conservação, livre de impurezas, sujidades ou substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem tipo Tetra Pak, lacrada. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente. A embalagem deve conter no mínimo 200 g, íntegra e resistente.	UNID	1.320,00	R\$ 4,70	R\$ 6.199,60
20	Extrato de tomate concentrado, obtido da pura polpa de tomate, com coloração, sabor e aroma característicos do produto. Deverá estar em perfeito estado de conservação, livre de impurezas, sujidades ou substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra e devidamente lacrada, contendo no mínimo 300 g. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente	UNID	1.320,00	R\$ 4,76	R\$ 6.287,60
21	Fécula de mandioca (polvilho azedo), tipo 1, obtida a partir de raízes de mandioca sãs e limpas. O produto deve pertencer ao grupo fécula, subgrupo pó, apresentando acidez característica, aspecto fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Deve estar isento de umidade excessiva, fermentação indesejada, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionamento e Embalagem: Deverá ser acondicionada em embalagem plástica resistente, atóxica e devidamente vedada, contendo no mínimo 1 kg, apresentando-se íntegra e sem sinais de violação. A rotulagem deve conter, de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Conformidade e Validade: O produto deve atender integralmente às normas vigentes de qualidade e segurança alimentar. No ato da entrega, o prazo de validade remanescente deve ser igual ou superior à metade do período total entre a data de fabricação e a data de vencimento.	UNID	2.000,00	R\$ 8,71	R\$ 17.413,33
22	Farinha de mandioca, produto obtido a partir do processo de ralação e torrefação da mandioca, de granulometria fina, seca, de coloração branca ou amarela, apresentando características sensoriais próprias do produto. Deverá estar isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas, umidade excessiva ou fragmentos	UNID	440,00	R\$ 7,94	R\$ 3.492,13

	estranhos que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica transparente, resistente e devidamente lacrada, contendo 1 kg. A rotulagem deverá conter identificação do produto, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
23	Farinha de Trigo (Sem Fermento) Farinha de trigo tipo 1, obtida exclusivamente a partir da moagem de grãos de trigo selecionados e limpos. O produto deve apresentar coloração branca característica, textura fina, macia e homogênea, estando livre de umidade excessiva, sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer substâncias estranhas. Enriquecimento e Composição: Deve ser obrigatoriamente enriquecida com ferro e ácido fólico, atendendo à legislação brasileira vigente. O produto deve ser de safra recente, sem sinais de ranço, mofo ou fermentação indesejada. Embalagem e Rotulagem: Acondicionada em embalagem original de papel ou plástico resistente, devidamente lacrada e íntegra, contendo 1 kg. A rotulagem deve apresentar de forma clara: identificação do produto, marca, lista de ingredientes (incluindo alertas de alergênicos, como glúten), informações nutricionais, número do lote, datas de fabricação e de validade. Validade: O produto deverá apresentar, no ato da entrega, prazo de validade remanescente não inferior a 06 (seis) meses.	UNID	660,00	R\$ 7,36	R\$ 4.857,60
24	Farinha de trigo com fermento, obtida a partir da moagem de grãos de trigo selecionados, adicionada de fermento químico e enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar coloração branca característica, textura fina e homogênea, estando livre de impurezas, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança. Deverá ser acondicionada em embalagem original do fabricante, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 1 kg, preservando as características do produto durante o armazenamento e transporte. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	660,00	R\$ 7,57	R\$ 4.996,20
25	Feijão carioca (mulatinho), grãos inteiros, de tamanho e coloração característicos da variedade, provenientes de safra recente. O produto deverá apresentar bom estado de conservação, estando seco, limpo, livre de impurezas, sujidades, pedras, grãos mofados, carunchados, quebrados ou quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade ou segurança. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente e devidamente lacrada, contendo 1 kg, preservando as características do produto durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	1.060,00	R\$ 10,99	R\$ 11.652,93
26	Feijão de corda ou sempre-verde / CAUPI, grãos inteiros, de tamanho e coloração característicos da variedade, provenientes de safra recente. O produto deverá apresentar	UNID	1.060,00	R\$ 9,03	R\$ 9.575,33

	bom estado de conservação, estando seco, limpo, livre de impurezas, sujidades, pedras, grãos mofados, carunchados, quebrados ou quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade ou segurança. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente e devidamente lacrada, contendo 1 kg, preservando as características do produto durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
27	Feijão preto, grãos inteiros, de tamanho e coloração característicos da variedade, provenientes de safra recente. O produto deverá apresentar bom estado de conservação, estando seco, limpo, livre de impurezas, sujidades, pedras, grãos mofados, carunchados, quebrados ou quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade ou segurança. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente e devidamente lacrada, contendo 1 kg, preservando as características do produto durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	1.050,00	R\$ 9,05	R\$ 9.502,50
28	Flocos de arroz, obtidos a partir de grãos de arroz selecionados, submetidos a processo de cozimento, laminação e secagem, resultando em flocos finos e uniformes. O produto deverá apresentar coloração, aroma e sabor característicos, estando em perfeito estado de conservação, livre de impurezas, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 500 g, preservando as características do produto durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	1.540,00	R\$ 3,91	R\$ 6.016,27
29	Flocos de milho. Obtidos a partir de grãos de milho selecionados, submetidos a processo de moagem, flocagem e pré-cozimento. O produto deverá apresentar coloração amarela característica, textura em flocos finos e uniformes, sabor e aroma próprios, estando em perfeito estado de conservação, livre de impurezas, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança. O produto deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 500 g, preservando as características do produto durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de	UNID	14.400,00	R\$ 2,64	R\$ 38.016,00

	validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
30	Folhas de louro desidratadas, obtidas a partir de folhas selecionadas da planta <i>Laurus nobilis</i> , submetidas a processo de secagem adequado, apresentando coloração verde-oliva característica, aroma e sabor próprios. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, livre de impurezas, sujidades, parasitas, umidade excessiva ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 4 g a 20 g, ou conforme padrão de mercado. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	130,00	R\$ 2,74	R\$ 356,63
31	Leite integral em pó, obtido a partir do leite de vaca integral, submetido a processo de desidratação por pulverização (spray drying), apresentando coloração branca ou levemente amarelada, odor e sabor característicos do produto. Deverá apresentar boa solubilidade em água, estando livre de impurezas, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, sem sinais de umidade, empedramento ou deterioração. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 200 g, ou conforme padrão de mercado. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	12.000,00	R\$ 9,43	R\$ 113.160,00
32	Leite integral UHT, obtido a partir de leite de vaca integral, submetido a processo de ultrapasteurização (UHT), que garante a conservação do produto por maior período sem necessidade de refrigeração antes de aberto. Deve apresentar coloração branca característica, odor e sabor próprios, estando em perfeito estado de conservação e livre de impurezas, sujidades ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem tipo Tetra Pak ou similar, contendo 1 litro, íntegra, resistente e devidamente lacrada. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, volume líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	2.000,00	R\$ 9,29	R\$ 18.580,00
33	Leite de coco puro, obtido a partir da emulsão aquosa da polpa do coco maduro, apresentando coloração branca característica, aroma e sabor próprios. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, livre de impurezas, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 200 ml a 500 ml, ou conforme	UNID	330,00	R\$ 8,43	R\$ 2.781,90

	padrão de mercado. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, volume líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
34	Leite de soja em pó, obtido a partir da soja selecionada e processada, submetida a processo de desidratação, apresentando coloração clara característica, odor e sabor próprios. O produto deverá apresentar boa solubilidade em água, estando livre de impurezas, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 300 g, ou conforme padrão de mercado. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá apresentar bom estado de conservação, sem sinais de umidade, empedramento ou deterioração.	UNID	400,00	R\$ 42,46	R\$ 16.984,00
35	Macarrão tipo espaguete, elaborado a partir de sêmola ou semolina de trigo, de primeira qualidade, apresentando coloração, textura e sabor característicos do produto. Deverá ser produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de sujidades, partes terrosas, parasitas, larvas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo 400 g. A rotulagem deverá conter identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	4.620,00	R\$ 4,69	R\$ 21.667,80
36	Macarrão tipo parafuso, de primeira qualidade, apresentando coloração, textura e sabor característicos do produto. Deverá ser produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de sujidades, partes terrosas, parasitas, larvas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo 500 g. A rotulagem deverá conter identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	4.620,00	R\$ 6,19	R\$ 28.597,80
37	Macarrão tipo lasanha, massa para lasanha à base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Pacote com no mínimo 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade em conformidade com a legislação vigente, condições de armazenamento e quantidade do produto.	UND	3.400,00	R\$ 13,50	R\$ 45.888,67
38	Milho verde em conserva, constituído por grãos de milho selecionados, íntegros, tenros e cozidos, conservados em	UNID	4.000,00	R\$ 4,99	R\$ 19.946,67

	salmoura (água e sal), apresentando coloração amarela característica, sabor e aroma próprios. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, livre de impurezas, sujidades, grãos danificados ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, tipo lata ou sachê, íntegra e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 170 g a 200 g de peso drenado, ou conforme padrão de mercado. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido e peso drenado, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
39	Milho de canjica amarela, tipo 1, grãos selecionados, limpos, secos, inteiros, de coloração amarela uniforme, isentos de impurezas, insetos, matérias estranhas e grãos quebrados ou deteriorados. Deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e atóxica, devidamente rotulada, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo no mínimo 500 g. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNIID	3.000,00	R\$ 3,15	R\$ 9.450,00
40	Milho para canjica branca, constituído por grãos de milho branco selecionados, descascados e limpos, de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração característicos. O produto deverá estar seco, íntegro e em bom estado de conservação, livre de impurezas, sujidades, matérias terrosas, parasitas, insetos, grãos mofados, quebrados ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo no mínimo 500 g. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	440,00	R\$ 8,08	R\$ 3.555,20
41	Milho para pipoca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitida umidade máxima de 14% por peso: acondicionado em saco filme BOPP, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. O rótulo deverá conter informação nutricional, data de validade e lote. pacote com no mínimo 500 g.	UNID	1.000,00	R\$ 5,45	R\$ 5.450,00
42	Óleo de soja refinado tipo 1, obtido de grãos de soja selecionados, por processo de extração e refino, apresentando aspecto límpido, transparente e isento de impurezas. Produto com odor e sabor característicos, livre de ranço ou substâncias estranhas, próprio para consumo humano. Deve atender às normas sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações aplicáveis. Acondicionado em embalagem plástica tipo PET, resistente e atóxica, devidamente lacrada, contendo 900 ml, com rotulagem conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura e Pecuária.	UNID	1.100,00	R\$ 10,94	R\$ 12.037,67

43	Orégano desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo no mínimo 6 a 20 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	UNID	130,00	R\$ 6,65	R\$ 864,93
44	Sal refinado iodado, para consumo doméstico, com granulação uniforme e cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilograma de acordo com a Legislação Federal Específica. embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	UNID	660,00	R\$ 2,11	R\$ 1.390,40
45	Sardinha em óleo, preparada com peixes da espécie Sardinella brasiliensis ou espécies similares, previamente limpos, cozidos e conservados em óleo comestível, próprios para consumo humano. Produto com textura macia, odor e sabor característicos, livre de odores estranhos, devendo apresentar-se em boas condições de conservação e isento de impurezas, sujidades ou substâncias estranhas. Deve atender às normas sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura e Pecuária. Lata de 125 g.	UNID	4.400,00	R\$ 7,45	R\$ 32.765,33
46	Vinagre de álcool, obtido da fermentação acética do álcool etílico de origem agrícola, resultando em solução aquosa de ácido acético, própria para consumo humano e uso culinário. Produto com aspecto límpido, transparente, incolor a levemente amarelado, odor e sabor característicos, devendo estar isento de matérias estranhas, sujidades ou contaminantes. Deve atender às normas sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e aos padrões estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária. Acondicionado em embalagem de 500 ml.	UNID	440,00	R\$ 2,70	R\$ 1.188,00
Lote 02 - Gêneros alimentícios perecíveis: carnes.					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
47	Carne bovina de 1ª qualidade, MOÍDA, obtida a partir da moagem da CARNE BOVINA DE PRIMEIRA (PATINHO ou COXÃO MOLE), in natura e resfriada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial. Obtida de cortes nobres ou de primeira qualidade, limpa, isenta de ossos, cartilagens, nervos excessivos e gorduras em excesso, moída em equipamento adequado e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Produto com cor vermelho-vivo característica, odor próprio da carne fresca, textura firme e isento de sinais de deterioração, sujidades, parasitas ou substâncias estranhas. Deverá apresentar selo de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), conforme normas do Ministério da Agricultura e Pecuária e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, íntegra e devidamente rotulada.	KG	4.000,00	R\$ 55,28	R\$ 221.133,33
48	Carne de 1ª qualidade EM PEÇA (patinho ou coxão mole), in natura, resfriada ou congelada, corte magro, com baixo teor de gordura, apresentando textura firme, cor vermelho-vivo característica e odor próprio da carne fresca, sem sinais de deterioração. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido nem pegajoso. Isento de: excesso de gordura, cartilagem, vestígios de descongelamento, odor forte e contaminante. A carne deve estar limpa, isenta de ossos, cartilagens, aponeuroses, nervos	KG	3.000,00	R\$ 56,64	R\$ 169.930,00

	excessivos e gorduras em excesso, própria para preparo de diversos alimentos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O produto deve atender às normas sanitárias vigentes do Ministério da Agricultura e Pecuária e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.				
49	Carne bovina EM PEÇA, ACÉM SEM OSSO, in natura, resfriada ou congelada, apresentando textura firme, cor vermelho-vivo característica e odor próprio da carne fresca, sem sinais de deterioração. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido nem pegajoso. Isenta de excesso de gordura, cartilagem, vestígios de descongelamento, odor forte e contaminante. A carne deve estar limpa, isenta de ossos, cartilagens, aponeuroses, nervos excessivos e gorduras em excesso, própria para preparo de diversos alimentos. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O produto deve atender às normas sanitárias vigentes do Ministério da Agricultura e Pecuária e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	KG	2.000,00	R\$ 45,21	R\$ 90.420,00
50	Carne suína sem osso BISTECA, de 1ª qualidade, em peça. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica e resistente, devidamente lacrada, com identificação do produto, data de fabricação, validade e selo de inspeção sanitária. Proveniente de animais sadios abatidos em estabelecimento sob inspeção sanitária oficial. Produto obtido de cortes magros do suíno, devidamente desossado, limpo e aparado, apresentando cor rosada característica, odor próprio da carne fresca e textura firme, sem sinais de deterioração. A carne deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos excessivos, excesso de gordura, sujidades, parasitas ou materiais estranhos, própria para preparo de refeições na alimentação escolar. Deve atender às normas sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura e Pecuária, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.	KG	800,00	R\$ 26,32	R\$ 21.053,33
51	Coxa e sobrecoxa, cortes de frango. Deve apresentar-se com carimbo de inspeção do órgão competente. Não deve apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de descongelamento (gelo de cor avermelhada, por exemplo). Não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. O sabor e o odor devem ser característicos. A cor deve ser rosada. Sem tempero. Congelado.	KG	3.000,00	R\$ 13,64	R\$ 40.910,00
52	Filé de peito de frango, produto composto por peito de frango desossado, sem pele, limpo, apresentando cor característica, odor próprio e textura firme, isento de ossos, cartilagens, penas, excesso de gordura, sujidades ou materiais estranhos. Deve ser congelado por processo adequado, garantindo a preservação das características nutricionais e sanitárias do produto. O produto deve atender às normas sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura e Pecuária.	KG	3.000,00	R\$ 30,20	R\$ 90.600,00

53	Frango Inteiro congelado. Deve apresentar-se com carimbo de inspeção do órgão competente. Não deve apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de descongelamento (gelo de cor avermelhada, por exemplo). Não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. O sabor e o odor devem ser característicos. A cor deve ser rosada. Sem tempero. Congelado.	KG	6.000,00	R\$ 13,53	R\$ 81.200,00
54	Linguiça calabresa frescal, que possui menos processamento, linha com menos aditivos. Linguiça suína frescal elaborada com carne suína proveniente de animais da espécie de carne suína e moída e temperada com ingredientes naturais, embutida em envoltório natural ou artificial comestível. Produto fresco, não defumado, sem adição de corantes artificiais ou conservantes químicos, apresentando cor rosada característica, odor próprio e textura firme, isento de sujidades, parasitas ou materiais estranhos. Não permitido: corantes artificiais, conservantes químicos (nitrito/nitrato em excesso) e realçadores de sabor artificiais.	KG	2.000,00	R\$ 30,41	R\$ 60.813,33
55	Peito de frango, congelado. Deve apresentar-se com carimbo de inspeção do órgão competente. Não deve apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de descongelamento (gelo de cor avermelhada, por exemplo). Não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. O sabor e o odor devem ser característicos. A cor deve ser rosada. Sem tempero. Congelado.	KG	7.500,00	R\$ 16,95	R\$ 127.125,00
Lote 03 - Gêneros alimentícios perecíveis: frios, resfriados e congelados.					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
56	logurte natural integral, contendo apenas dois ingredientes: leite e fermento lácteo. Embalagem de 170 g.	UNID	260,00	R\$ 5,54	R\$ 1.439,53
57	logurte sabor morango, com polpa de fruta, obtido a partir da fermentação do leite por culturas específicas de bactérias lácticas, adicionado de polpa de fruta natural, apresentando consistência cremosa, sabor e aroma característicos da fruta utilizada. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pela legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica resistente, atóxica, devidamente vedada, com capacidade de 1 (um) litro, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O transporte e armazenamento deverão ocorrer sob condições adequadas de refrigeração, garantindo a conservação das características físico-químicas e microbiológicas do produto.	UNID	4.400,00	R\$ 15,29	R\$ 67.290,67
58	Manteiga, obtida a partir do creme de leite pasteurizado, contendo exclusivamente gordura láctea, podendo ser com ou sem sal, apresentando cor, sabor e odor característicos, textura firme e homogênea. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O armazenamento e transporte deverão ser realizados em condições adequadas de temperatura, garantindo a conservação das características físico-químicas e microbiológicas do produto. Embalagem de 500 g, contendo data de fabricação e data de validade, com registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (SIF).	UNID	1.140,00	R\$ 42,43	R\$ 48.370,20
59	Margarina vegetal cremosa, SEM GORDURAS TRANS, produzida a partir de óleos vegetais, isenta de gorduras trans,	UNID	1.040,00	R\$ 7,96	R\$ 8.278,40

	apresentando textura homogênea, macia, espalhável, com cor, sabor e odor característicos. O produto deve atender aos padrões de qualidade e identidade estabelecidos pela legislação vigente, estando livre de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente, atóxica, devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O armazenamento e transporte deverão ocorrer em condições adequadas de temperatura, garantindo a manutenção das características físico-químicas e microbiológicas do produto. Embalagem de 500 g.				
60	Ovos de galinha, brancos, tipo 1, cartelas com 30 (trinta) unidades, identificação do produto, prazo de validade pertinente ao produto ofertado. 30 (trinta) unidades, em embalagem resistente, adequada ao transporte e armazenamento, com identificação do produtor ou fornecedor, data de classificação/embalagem e prazo de validade. O armazenamento e transporte deverão ser realizados em condições adequadas, protegidos de impactos, variações excessivas de temperatura e contaminações, garantindo a integridade e qualidade do produto.	CARTELA	2.490,00	R\$ 34,08	R\$ 84.859,20
61	Queijo TIPO mussarela, PEÇA. Produto livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha cobrir possíveis alterações, embalagem e data de vencimento. produto livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha cobrir possíveis alterações, embalagem e data de vencimento. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico do estabelecimento. Boa qualidade, fatiado, em embalagens do tipo bandejas de isopor com plástico filme devidamente identificado com marca do produto que deverá haver transcrição do registro do SIM, SIF, ou IMA.	KG	980,00	R\$ 57,79	R\$ 56.634,20
62	Queijo coalho, queijo tipo coalho, obtido a partir de leite pasteurizado, com coagulação por meio de coalho ou outras enzimas apropriadas, apresentando textura firme, levemente elástica, cor branco a amarelada, sabor suave a levemente salgado e odor característico. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição, atendendo aos padrões estabelecidos pela legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada, atóxica, resistente e devidamente vedada, podendo ser apresentado em peças ou porcionado, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O armazenamento e transporte deverão ocorrer sob condições adequadas de refrigeração, garantindo a manutenção das características físico-químicas e microbiológicas do produto. composição, atendendo aos padrões de identidade e qualidade	KG	80,00	R\$ 75,72	R\$ 6.057,60
63	Polpa de fruta: sabor goiaba, registrado no MAPA. Obtida a partir de frutas frescas, maduras e sãs, submetidas a processo tecnológico adequado, não fermentada, não concentrada, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes artificiais, preservando as características naturais de cor, sabor e aroma da fruta de origem. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem	UNID	2.990,00	R\$ 6,73	R\$ 20.122,70



	plástica, atóxica, resistente, devidamente vedada. Peso líquido de 500 g, contendo 5 sachês de 100 g cada. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais.				
64	Polpa de fruta: sabor acerola, registrado no MAPA. Obtida a partir de frutas frescas, maduras e sãs, submetidas a processo tecnológico adequado, não fermentada, não concentrada, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes artificiais, preservando as características naturais de cor, sabor e aroma da fruta de origem. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, devidamente vedada. Peso líquido de 500 g, contendo 5 sachês de 100 g cada. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais.	UNID	2.000,00	R\$ 6,73	R\$ 13.460,00
65	Polpa de fruta: sabor maracujá, registrado no MAPA. Obtida a partir de frutas frescas, maduras e sãs, submetidas a processo tecnológico adequado, não fermentada, não concentrada, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes artificiais, preservando as características naturais de cor, sabor e aroma da fruta de origem. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, devidamente vedada. Peso líquido de 500 g, contendo 5 sachês de 100 g cada. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais.	UNID	2.000,00	R\$ 18,73	R\$ 37.453,33
66	Polpa de fruta: sabor cajá, registrado no MAPA. Obtida a partir de frutas frescas, maduras e sãs, submetidas a processo tecnológico adequado, não fermentada, não concentrada, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes artificiais, preservando as características naturais de cor, sabor e aroma da fruta de origem. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, devidamente vedada. Peso líquido de 500 g, contendo 5 sachês de 100 g cada. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais.	UNID	2.000,00	R\$ 10,70	R\$ 21.393,33
67	Polpa de fruta: sabor caju, registrado no MAPA. Obtida a partir de frutas frescas, maduras e sãs, submetidas a processo tecnológico adequado, não fermentada, não concentrada, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes artificiais, preservando as características naturais de cor, sabor e aroma da fruta de origem. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, devidamente vedada. Peso líquido de 500 g, contendo 5 sachês de 100 g cada. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais.	UNID	2.000,00	R\$ 6,61	R\$ 13.213,33
Lote 04 - Gêneros alimentícios perecíveis: panificação					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total

68	Pão tipo cachorro-quente - Pacote com 10 unidades de aproximadamente 50 g. Elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando textura macia, miolo uniforme, casca fina e coloração característica. O produto deve estar fresco, isento de mofo, sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 10 (dez) unidades, com identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O transporte e armazenamento deverão ocorrer em condições adequadas, protegidos de umidade, calor excessivo e contaminações, garantindo a manutenção das características físico-químicas e sensoriais do produto.	PACOTE	11.400,00	R\$ 10,21	R\$ 116.356,0 0
69	Pão de forma - Pacote com aproximadamente 400 g. Elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando textura macia, miolo uniforme, casca fina, coloração e sabor característicos. O produto deve estar fresco, isento de mofo, sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e devidamente vedada, com peso líquido de 400 g, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O transporte e armazenamento deverão ocorrer em condições adequadas, protegidos de umidade, calor excessivo e contaminações, garantindo a manutenção das características físico-químicas e sensoriais do produto.	PACOTE	1.000,00	R\$ 12,26	R\$ 12.260,00
70	Pão tipo hambúrguer - Pacote com 10 unidades de aproximadamente 50 g. Elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando textura macia, miolo uniforme, casca fina e coloração característica. O produto deve estar fresco, isento de mofo, sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 10 (dez) unidades, com identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O transporte e armazenamento deverão ocorrer em condições adequadas, protegidos de umidade, calor excessivo e contaminações, garantindo a manutenção das características físico-químicas e sensoriais do produto.	PACOTE	1.200,00	R\$ 12,09	R\$ 14.504,00
71	Biscoito tipo sequilhos - Pacote de 80 a 100 g. Elaborado a partir de amido ou polvilho, açúcar, gordura vegetal e/ou manteiga, ovos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando textura leve, macia a levemente crocante, formato característico, coloração clara e sabor doce suave. O produto deve estar isento de umidade excessiva, mofo, sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e devidamente vedada, com peso líquido de	UNID	980,00	R\$ 7,17	R\$ 7.026,60

	500 g, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O transporte e armazenamento deverão ocorrer em local seco, arejado e protegido de umidade, calor excessivo e contaminações, garantindo a manutenção das características físico-químicas e sensoriais do produto.				
72	PÃO DE SAL (TIPO FRANCÊS) - Unidade de 50 g. Elaborado com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, acondicionado em saco plástico de polietileno transparente, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação, ingredientes e prazo de validade. Deve apresentar garantia higiênico-sanitária atestada pela Vigilância Sanitária. Produto com fabricação máxima de até 1 (um) dia anterior à entrega.	UNID	40.000,00	R\$ 1,39	R\$ 55.733,33
73	Pão de forma integral fatiado - Pacote de aproximadamente 400 g. Elaborado com farinha de trigo integral ou mistura de farinhas integrais, enriquecidas com ferro e ácido fólico, acrescido de fermento biológico, água, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando textura macia, miolo uniforme, coloração característica e sabor próprio. O produto deve estar fresco, isento de mofo, sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e devidamente vedada, com peso líquido de 400 g, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O transporte e armazenamento deverão ocorrer em condições adequadas, protegidos de umidade, calor excessivo e contaminações, garantindo a manutenção das características físico-químicas e sensoriais do produto.	UNID	130,00	R\$ 14,62	R\$ 1.900,60
Lote 05 - Gêneros alimentícios light, zero e diet.					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
74	Adoçante STEVIA. Adoçante dietético obtido a partir do extrato da planta Stevia rebaudiana, destinado à substituição parcial ou total do açúcar na alimentação, especialmente indicado para dietas com restrição de sacarose. Produto próprio para consumo humano, com sabor característico, livre de impurezas e substâncias estranhas. Embalagem original do fabricante, devidamente lacrada, contendo aproximadamente 80 ml a 100 ml (líquido) ou equivalente em pó, embalado em material apropriado para conservação do produto.	UNID	60,00	R\$ 20,17	R\$ 1.210,00
75	Biscoito INTEGRAL. Obtido a partir de farinha de trigo integral e/ou outras farinhas integrais, podendo conter cereais, fibras e ingredientes que contribuam para o valor nutricional do produto. Deverá apresentar textura crocante, sabor e aroma característicos, sendo próprio para consumo humano e livre de impurezas, sujidades, parasitas ou substâncias estranhas que comprometam sua qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, ou conforme padrão de mercado. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Peso aproximado 300 g.	UNID	330,00	R\$ 10,43	R\$ 3.443,00
76	Cacau 100% em pó, solúvel, sem adição de açúcares. Ingredientes: 100% cacau em pó. O produto não deverá conter	UNID	2.100,00	R\$ 31,10	R\$ 65.310,00

	glúten nem lactose. Devendo apresentar características sensoriais próprias, como cor, aroma e sabor característicos, além de estar livre de impurezas, sujidades ou substâncias estranhas que comprometam sua qualidade. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, tipo caixa de papel ou similar, contendo 180g a 200 g, devidamente lacrada e íntegra, garantindo a conservação do produto.				
77	Creme de leite zero lactose. Produto lácteo obtido a partir do creme do leite de vaca, submetido ao processo de adição da enzima lactase, que promove a quebra da lactose, tornando-o adequado para pessoas com intolerância. Apresenta textura cremosa, cor branca a levemente amarelada e sabor suave característico. Deverá ser acondicionado em embalagem tipo Tetra Pak, lacrada. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Contendo no mínimo 200 g, íntegra e resistente.	UNID	100,00	R\$ 6,44	R\$ 644,33
78	Coco ralado sem adição de açúcar, em flocos sem açúcar, A partir do coco ralado desidratado, embalagem com 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UNID	440,00	R\$ 6,65	R\$ 2.924,53
79	Leite em pó integral zero lactose, com 0% de lactose, enriquecido com ferro, cálcio, zinco e vitaminas A, C, D e E, nutrientes essenciais para a nutrição adequada, especialmente de crianças. O produto deverá apresentar coloração, odor e sabor característicos, boa solubilidade em água e estar livre de impurezas, sujidades ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. Deverá ser acondicionado em embalagem contendo 380 g, íntegra, resistente e devidamente lacrada. A rotulagem deverá conter identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	600,00	R\$ 25,76	R\$ 15.454,00
80	Leite em pó desnatado, obtido a partir do leite de vaca submetido a processo de desidratação, com retirada parcial ou total da gordura, apresentando coloração branca ou levemente amarelada, odor e sabor característicos do produto. Deverá apresentar boa solubilidade em água e estar livre de impurezas, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo humano. O produto deverá estar em perfeito estado de conservação, sem sinais de umidade, empedramento ou deterioração. Deverá ser acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo aproximadamente 200 g, ou conforme padrão de mercado. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: identificação do produto, lista de ingredientes, nome ou razão social e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNID	220,00	R\$ 12,11	R\$ 2.664,93
81	Macarrão sem glúten e sem lactose, Sem glúten e lactose, 0% sódio, não deverá conter corantes, conservantes e aromatizantes. Não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de	UND	200,00	R\$ 11,36	R\$ 2.272,67

	papel multifoliado, bem vedado, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura, informações nutricionais, ingredientes, número do lote, data de fabricação e de validade. com no mínimo 500 g.				
82	logurte zero lactose sabor morango, obtido a partir do leite previamente tratado com a enzima lactase, submetido à fermentação por culturas específicas de bactérias lácticas, com adição de preparado de morango, apresentando sabor, aroma e coloração característicos. O produto deve apresentar consistência cremosa, estar isento de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar previstos na legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem individual, atóxica, resistente e devidamente vedada, com peso líquido entre 150 g e 200 g, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. O transporte e armazenamento deverão ocorrer sob refrigeração adequada, garantindo a manutenção das características físico-químicas e microbiológicas do produto.	UNID	600,00	R\$ 9,98	R\$ 5.988,00
Valor Total				R\$ 2.416.145,11	



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Parcelamento formal, realização de uma única licitação, mas cada parcela da solução sendo adjudicada em lotes/itens distintos.

A escolha pelo parcelamento formal, com a realização de uma única licitação e adjudicação em lotes distintos, é a mais adequada para a contratação de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis. Essa abordagem permite que a Prefeitura Municipal de Geminiano atenda de forma eficaz às necessidades específicas da Secretaria Municipal de Educação de Geminiano/PI, garantindo que cada tipo de alimento seja adquirido conforme suas características e demandas específicas. Isso é essencial para assegurar a qualidade e a frescura dos produtos, especialmente no caso dos perecíveis, que exigem entregas mais frequentes e em menor quantidade.

Além disso, essa modalidade de parcelamento favorece a competitividade entre os fornecedores, uma vez que empresas especializadas em determinados tipos de alimentos podem participar da licitação apenas nos itens de sua competência. Isso tende a resultar em melhores preços e condições de fornecimento, aproveitando a economia de escala em cada lote específico. A possibilidade de diferentes fornecedores vencerem diferentes lotes também pode estimular a participação de pequenas e médias empresas, ampliando a concorrência e beneficiando o interesse público. Por fim, a adjudicação em lotes distintos facilita a gestão e o controle da execução contratual, permitindo uma maior responsabilidade técnica e operacional. A administração pode monitorar e gerenciar cada fornecedor de acordo com o desempenho específico em seu lote, garantindo que as entregas sejam feitas conforme o planejado e que eventuais problemas sejam rapidamente identificados e corrigidos. Isso contribui para um fornecimento contínuo e eficiente da merenda escolar, essencial para o bom funcionamento das atividades educacionais.



RESULTADOS PRETENDIDOS

A escolha pelo parcelamento formal, com a realização de uma única licitação e adjudicação em lotes distintos, é a mais adequada para a contratação de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis. Essa abordagem permite que a Prefeitura Municipal de Geminiano atenda de forma eficaz às necessidades específicas da Secretaria Municipal de Educação de Geminiano/PI, garantindo que cada tipo de alimento seja adquirido conforme suas características e demandas específicas. Isso é essencial para assegurar a qualidade e a frescura dos produtos, especialmente no caso dos perecíveis, que exigem entregas mais frequentes e em menor quantidade.

Além disso, essa modalidade de parcelamento favorece a competitividade entre os fornecedores, uma vez que empresas especializadas em determinados tipos de alimentos podem participar da licitação apenas nos itens de sua competência. Isso tende a resultar em melhores preços e condições de fornecimento, aproveitando a economia de escala em cada lote específico. A possibilidade de diferentes fornecedores vencerem diferentes lotes também pode estimular a participação de pequenas e médias empresas, ampliando a concorrência e beneficiando o interesse público. Por fim, a adjudicação em lotes distintos facilita a gestão e o controle da execução contratual, permitindo uma maior responsabilidade técnica e operacional. A administração pode monitorar e gerenciar cada fornecedor de acordo com o desempenho específico em seu lote, garantindo que as entregas sejam feitas conforme o planejado e que eventuais problemas sejam rapidamente identificados e corrigidos. Isso contribui para um fornecimento contínuo e eficiente da merenda escolar, essencial para o bom funcionamento das atividades educacionais.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para viabilizar a contratação de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, é essencial garantir que os locais de armazenamento, como depósitos e cozinhas das escolas, estejam adequadamente equipados. Isso inclui a verificação e, se necessário, a instalação de sistemas de refrigeração eficientes para manter a qualidade dos produtos perecíveis. Além disso, é importante assegurar que esses espaços tenham ventilação adequada e estejam livres de pragas, o que pode exigir serviços de dedetização e manutenção regular.

A logística de entrega dos alimentos deve ser cuidadosamente planejada. É necessário garantir que as rotas de acesso às escolas estejam em boas condições para receber entregas frequentes e que haja espaço suficiente para o descarregamento dos produtos. A implementação de um sistema de controle de estoque eficiente é crucial para monitorar a entrada e saída dos alimentos, evitando desperdícios e garantindo que os produtos estejam sempre dentro do prazo de validade.

Por fim, a capacitação dos servidores responsáveis pelo recebimento e armazenamento dos alimentos é fundamental. Eles devem ser treinados para manusear corretamente os produtos, identificar possíveis problemas de qualidade e seguir as normas de segurança alimentar. Essa capacitação pode incluir cursos sobre armazenamento adequado, controle de pragas e práticas de higiene, garantindo que a merenda escolar seja segura e de qualidade para os alunos.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução escolhida indica que não há necessidade de contratações adicionais.

A contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, por meio de Registro de Preços, é autossuficiente para atender as necessidades da merenda escolar da Secretaria Municipal de Educação de Geminiano/PI.

A solução é projetada para garantir o fornecimento contínuo e adequado dos alimentos necessários, sem depender de outros serviços ou aquisições para sua plena execução. As entregas parceladas permitem ajustes conforme a demanda, assegurando que os alimentos sejam fornecidos de maneira eficiente e dentro dos prazos estipulados, sem a necessidade de suporte adicional.

Portanto, a solução escolhida é completa em si mesma e não requer contratações correlatas para seu funcionamento eficaz.



IMPACTOS AMBIENTAIS

Impactos Ambientais Identificados

Consumo de Recursos Naturais

A produção e transporte de gêneros alimentícios podem aumentar o uso de água e energia, além de gerar emissões de CO₂.

Geração de Resíduos

O fornecimento de alimentos pode resultar em embalagens descartáveis e resíduos orgânicos.

Uso de Insumos Químicos

A produção agrícola pode envolver o uso de pesticidas e fertilizantes, impactando o solo e a água.

Medidas Mitigadoras Propostas

Priorizar fornecedores locais para reduzir a pegada de carbono associada ao transporte e apoiar a economia local.

Adotar práticas de compra sustentável, priorizando produtos com certificações ambientais e de origem responsável.

Implementar programas de reciclagem e compostagem para gerenciar resíduos sólidos e orgânicos de forma eficiente.

Promover o uso de embalagens retornáveis ou biodegradáveis para minimizar o impacto ambiental.

Incentivar a agricultura orgânica, reduzindo o uso de insumos químicos e promovendo práticas agrícolas sustentáveis.

Avaliar a possibilidade de consórcios regionais para otimizar a logística e gestão de resíduos, considerando a infraestrutura disponível no município.



CONCLUSÃO

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é **PLENAMENTE VIÁVEL**.