PREGÃO ELETRÔNICO
01/2026

OBJETO
Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R$ 476.557,00

INÍCIO E TÉRMINO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS
De 07/12 às 08h a 14/12 às 14h.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia 15/12/2026 às 08h (horário de Brasília).

HORÁRIO DA FASE DE LANCES
Das 08h até 14h.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
menor preço por item

MODO DE DISPUTA:
aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM
SIM

PREGÃO ELETRÔNICO N° 01/2026
EDITAL N° 001

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

COLÉGIO ESTADUAL GIRASSOL DE TEMPO INTEGRAL JOSÉ SEABRA LEMOS
Rua Presidente Castelo Branco, 2190 - Setor Central
Gurupi - TO - CEP: 77405-090 - Telefone: (63) 3312-1773
E-mail: joseseabralemos@ue.seduc.to.gov.br Código INEP: 17021561

[PREGÃO ELETRÔNICO] Nº 01/2026
(Processo Administrativo n° 01/2026)

Torna-se público que o(a) ASSOCIAÇÃO DE APOIO ESCOLAR DO COLEGIO ESTADUAL JOSÉ SEABRA LEMOS, sediado(a) Rua Presidente Castelo Branco, 2.190, Centro, na cidade de Gurupi /TO, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133/2021, de 1° de abril de 2021, Decreto nº 6.606, de 28 de março de 2023, Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é **aquisição de gêneros alimentícios** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência/Projeto Básico, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados e no Sistema de Compras do Bolsa Nacional de Compras (https://bnc.org.br).

Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento na BNC até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder,

imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

Para todos os itens , a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, 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 do Decreto nº 8.538, de 2015.

Não poderão disputar esta licitação:

3.1.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.1.2 sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.1.3 *sociedades cooperativas;*

3.1.4 empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.1.5 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

3.1.7 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.1.8 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;

3.1.9 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.1.10 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;

3.1.11 *pessoas jurídicas reunidas em consórcio;*

3.1.12 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

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

O impedimento de que trata o item 3.1.7 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.

A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.1.5 e 3.1.6 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

O disposto nos itens 3.1.5 e 3.1.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

A vedação de que trata o item 0 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

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.

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 nos itens 9.1.1 e 9.1.6 deste Edital.

No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.1.1 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;

5.1.2 não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

5.1.3 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;

5.1.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

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.

O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.5 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.1.6 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.1.7 de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.1.8 que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.1.9 de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.1.10 cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.1.11 cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.1.12 constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.1.13 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.1.14 que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.1.15 resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.1.16 constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.1.17 cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

A falsidade da declaração de que trata os itens 0 ou 0 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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.

Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

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.

Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.1.18 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.1.19 os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.1.20 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.1.21 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 0 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1 *valor unitário e total do item;*

6.1.2 *marca;*

6.1.3 *fabricante;*

Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.1.4 O licitante *NÃO* poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.1.5 No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, 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.

O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.

Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.

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

O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item.**

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

O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de R$ 1,00 (um real).**

O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.1.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

7.1.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.1.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.1.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.1.6 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.1.7 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.1.8 Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.1.9 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.1.10 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.1.11 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.1.12 Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.1.13 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 0, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.1.14 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.

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

7.1.16 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.

7.1.17 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.1.18 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.19 Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

7.1.20 Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.1.21 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015).

7.1.22 O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

7.1.23 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.1.24 A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.1.25 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.1.26 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.1.27 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

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.

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:

7.1.28 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.1.29 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;

7.1.30 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

7.1.31 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.1.32 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;

7.1.33 empresas brasileiras;

7.1.34 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.1.35 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.1.36 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

7.1.37 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.1.38 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.1.39 O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo **de 2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.1.40 É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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, de 2021, legislação correlata e no item 0 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1 SICAF;

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep); e.

A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.1.3 A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.1.4 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.1.5 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.1.6 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.1.7 Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.1.8 contiver vícios insanáveis;

8.1.9 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.1.10 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.1.11 não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.1.12 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.1.13 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.1.14 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.1.15 Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

8.1.16 Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

8.1.17 Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

8.1.18 Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

8.1.19 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.1.20 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.

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.

Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

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.

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.

Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

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.

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.

Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia.

Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

9.1.2 *O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado TELEFONE OU EMAIL, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.*

9.1.3 *Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.*

A habilitação será verificada por meio dos anexos nos documentos por ele abrangidos.

9.1.4 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

9.1.5 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.1.6 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam anxados serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **DUAS HORAS**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.1.7 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

A verificação ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.1.8 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.1.9 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.

Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.1.6, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em **até DUAS HORAS**, para:

9.1.10 a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.1.11 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.1.12 suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.1.13 suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

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.

Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.1.6.

Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO TERMO DE CONTRATO

Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

O adjudicatário terá o prazo de 05 dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **05** dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **05** dias úteis; ou c) outro meio eletrônico,

Os prazos dos itens 0 e 0 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.1.1 A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de ***10*** **(dez)** 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 decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

11.1.1 a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.1.2 a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

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

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.

Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, 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.

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

11.1.3 Em caso de prorrogação da ata, ***poderá*** ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

12.1.3 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

12.1.4 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.

A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.1.5 quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.1.6 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, de 2023.

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:

12.1.7 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

12.1.8 adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DOS RECURSOS

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.

O prazo recursal é de **3 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.1.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.1.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.1.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.1.4 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.

Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

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.

Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

14.1.2 salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

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

14.1.4 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6 fraudar a licitação;

14.1.7 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

14.1.9 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.1.10 advertência;

14.1.11 multa;

14.1.12 impedimento de licitar e contratar e

14.1.13 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.

Na aplicação das sanções serão considerados:

14.1.14 a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.1.15 as peculiaridades do caso concreto;

14.1.16 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.1.17 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

A multa será recolhida no prazo máximo de *15* (*quinze*) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.1.19 Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de *0,5%* a *15%* do valor do contrato licitado.

14.1.20 Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de *15%* a *30%* do valor do contrato licitado.

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.

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.

A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 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 nº 14.133, de 2021.

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 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

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.

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.

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.

O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

14.1.21 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios**: joseseabralemos@ue.seduc.to.gov.br.**

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

A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP): pelo
link: https://bnccompras.com/Process/ProcessView?param1=%5Bgkz%5DRsHmmrcCj7NmsTV3X5AZDQRoPOXyv_M6UHjwBBrMmn_QDRF4KB9BOliwlsyxwf1mUFhYD_ysQvTP4Ovb8zSwdGZGbRD1xqLERgKrc0%2FuXVU%3D
e endereço eletrônico do colégio: **joseseabralemos@ue.seduc.to.gov.br.**

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

16.1.1 Anexo I - Estudo Técnico Preliminar

16.1.2 Anexo II – Termo de Referência

16.1.3 Anexo III – Minuta de Termo de Contrato;

16.1.4 Anexo IV – Minuta de Ata de Registro de Preços;

COLÉGIO ESTADUAL GIRASSOL DE TEMPO INTEGRAL JOSÉ SEABRA LEMOS
Rua Presidente Castelo Branco, 2190 - Setor Central
Gurupi - TO - CEP: 77405-090 - Telefone: (63) 3312-1773
E-mail: joseseabralemos@ue.seduc.to.gov.br Código INEP: 17021561

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 01/2026

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
Qual a necessidade a ser atendida?	A presente contratação tem por objetivo atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para uso nas unidades escolares, com vistas a assegurar a oferta regular de alimentação aos estudantes, conforme as diretrizes de programas governamentais voltados à segurança alimentar e ao desenvolvimento educacional. A medida visa garantir o abastecimento adequado das cozinhas escolares, contribuindo para a permanência dos alunos em sala de aula, a melhoria do rendimento escolar e o fortalecimento das ações pedagógicas integradas à alimentação. A necessidade identificada decorre da limitação de estoques, da ausência de produção própria e da impossibilidade de autossuprimento pelas associações escolares, o que compromete a continuidade e a regularidade do fornecimento das refeições. Tal insuficiência impacta diretamente a rotina escolar, podendo comprometer o direito à alimentação e o bom funcionamento das atividades educacionais. Com a contratação pretendida, busca-se garantir o fornecimento tempestivo e de qualidade dos alimentos, promovendo o cumprimento das metas estabelecidas pelos programas de alimentação escolar, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público. A medida visa suprir uma necessidade concreta e previamente identificada, contribuindo para a efetividade das ações desenvolvidas pelas unidades escolares e está plenamente amparada no interesse público, uma vez que viabiliza a adequada execução das políticas educacionais e de assistência aos estudantes.

II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL		
Há previsão no plano de contratações anual?	( ) Sim	Nº. do protocolo de envio do PCA ao PNCP:
	(X) Não	Justificar: A elaboração do Plano de Contratações Anual (PCA), conforme previsto na legislação aplicável à administração pública, não se impõe às entidades jurídicas de direito privado, como é o caso da Associação de Apoio à Escola, conforme dispõe o Art. 71 da Lei Estadual nº 2.139/2009, do Sistema de Ensino do Tocantins.

III - REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO		
Qual o tipo de objeto?	**(X)** Bem ( ) Serviço	
Qual a natureza?	( ) Continuada	( ) Com Monopólio ( ) Sem Monopólio
	(X) Não Continuada	
Qual a vigência?	( ) 30 (trinta) dias - pronta entrega **(X)** 12 (doze) meses ( ) 5 (cinco) anos ( ) Indeterminado	
	( ) Outro:	( ) dias ( ) meses ( ) anos

Poderá haver prorrogação?	( ) Sim (**X**) Não ( ) Não se aplica porque o prazo é indeterminado.
O objeto da contratação trata- se de fornecimento ou serviço continuado?	( ) Sim (**X**) Não Em caso afirmativo, foi avaliado a duração inicial do contrato? (art. 106 da Lei nº14.133/2021), justificar:

Descrição do produto	Item	Descrição detalhada
	1.	**Abacaxi, polpa, congelada:** in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.
	2.	**Abóbora, cabotian:** grande selecionada fresca de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.
	3.	**Açafrão:** Em pó, de 1ª qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em embalagens plásticas contendo 250g.
	4.	**Açaí polpa, congelada:** in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.
	5.	**Acerola polpa, congelada:** in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.
	6.	**Açúcar cristal:** De 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg.
	7.	**Alho:** De 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalado em sacos plástico transparente de até 1 kg
	8.	**Arroz tipo 1:** Tipo 1, longo fino, grão inteiros longos finos, descascados e polidos, contendo data de fabricação e validade, para entrega em embalagem de 5kg ou 2kg.
	9.	**Banana Prata:** de 1ª qualidade, graúda, em cachos, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máxima de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.
	10.	**Batata inglesa:** in natura, tipo HBT, de primeira qualidade, de coloração amarelada, consistência firme, casca lisa e lavada. Sem danos aparentes e pontos indicativos de germinação. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, em estado de decomposição e partes esverdeadas. Tamanho uniforme, tipo extra média, peso 200g. Não estar completamente madura.
	11.	**Beterraba:** Deverá ser de 1ª qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofos e partes podres.
	12.	**Biscoito salgado, cream cracker:** Cream cracker, de primeira qualidade, vitaminado. Acondicionado em embalagem de 400g, rotulagem segundo os padrões da resolução nº 259 de 20/09/2002 do Ministério da Saúde. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não devem apresentar

		cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
	13.	**Cacau em pó 100%:** natural, 100% cacau, não alcalino, embalagem 1oo g, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura trans, sem lactose.
	14.	**Café, infusão 10%:** café torrado e moído, selo da ABIC, embalagem de 250 ou 500g. Validade mínima 06 (seis) meses.
	15.	**Cajá polpa, congelada:** produto integral, congelado, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes, com sabor e aroma característicos da fruta. A embalagem deve ser de material atóxico, adequada ao congelamento, como sacos plásticos ou embalagens a vácuo, com rotulagem completa e um prazo de validade mínimo definido.
	16.	**Caju polpa, congelada:** com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.
	17.	**Carne bovina moída inatural de 2ª:** resfriada ou congelada, 100 % carne bovina tipo acém ou paleta moído. Características gerais: os recortes são moídos em disco de 6 mm e entubados em tubos de polietileno e processados termicamente. Embalados em sacos de polietileno contendo 02 a 03 kg cada. Livres de parasitos e qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Contendo no máximo 12% de gordura. Características organolépticas: aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas. Data de fabricação: no ato da entrega não serão aceitos produtos com data de fabricação superior a 10 dias. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação
	18.	**Carne bovina acém:** magra de 2º acém, cortada em cubos pequenos, resfriada ou congelada, com cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, isenta de cartilagens e ossos, para entrega em embalagens resistentes, conforme quantidade especificada.
	19.	**Cebola in natura:** grupo 1, subgrupo branca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande (mínimo de 100g e máximo de 130g), bulbos redondos, consistência firme, casca lisa e íntegra. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. O odor deve ser característico da hortaliça fresca. Embalagem deve ser saco de nylon com cerca de 20kg.
	20.	**Cenoura:** de 1ª qualidade, frescas e sãs, no ponto de maturação adequado para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos, não deverão estar danificados por lesões que afetam sua aparência e utilização, isento de pontos amarelos e apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas, para entrega de embalagem plásticas, conforme quantidades especificadas.
	21.	**Coco seco ralado:** desidratado, desengordurado, sem açúcar, cheiro não alterado ou rançoso, embalagem de 100gr.
	22.	Colorau: pó fino, homogêneo, com cheiro e sabor próprios), características físicas (cor vermelha intensa), requisitos de qualidade (livre de sujidades, conforme legislação) e embalagem (tipo, quantidade e informações de identificação, como lote e validade).
	23.	**Creme de leite:** de uso culinário, UHT, Origem animal, embalado em tetrapak, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, números do lote, quantidade de produto.
	24.	**Farinha de trigo:** especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1 kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.

	25.	**Feijão carioca:** Tipo 1, classe carioca, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos não violado, O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
	26.	**Feijão preto:** variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos não violado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
	27.	**Fermento biológico tablete:** Tipo tablete, embalagem de 500 gr com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
	28.	**Fermento em pó químico:** de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidade.
	29.	**Flocos de arroz:** (Flocão): Flocos de arroz pré cozido, tipo flocão amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos Plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, Informação nutricional, n° do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses."
	30.	**Flocos de milho:** (Flocão): Flocos de milho pré cozido, tipo flocão amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos Plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, Informação nutricional, n° do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses."
	31.	**Frango, coxa e sobrecoxa: com pele:** de 1ª qualidade, congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odore, Embalagem intacta, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também, revestido de polietileno transparente reforçado, No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal(sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínimo 10 meses.
	32.	**Frango peito, filé:** Carne de peito de frango de 1ª qualidade, sem pele, sem osso, sem cartilagens e congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem mancha, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada da em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado, no rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 03 meses
	33.	**Goiaba vermelha polpa, congelada:** polpa de fruta congelada: 100% (cem por cento) da fruta (goiaba). Não fermentado, não alcoólico e sem conservantes, sem corantes ou adoçantes. Em embalagens plásticas contendo 100g, com validade mínima de 6 meses transportadas sob temperatura de, no máximo, -12ºc. A embalagem primária deve conter todas as informações obrigatórias pela legislação vigente.

	34.	**Laranja in natura, variedade Pêra:** de 1ª qualidade, sem amadurecida, sem partes moles e danificadas, casca lisa e brilhante, de cor laranja esverdeado e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões mecânicas e microbianas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 130 a 160g. Sem adesivo.
	35.	**Leite de Vaca Integral, UHT:** (Aceita-se o termo longa vida ou similar), de origem de vaca, em fardos de 12 litros. Conter obrigatoriamente selo sif ou sisp e ministério. Conter na embalagem: prazo máximo de consumo, embalagem íntegra. Composição nutricional em 200ml: entre 110 e 130 kcal, aproximadamente: 10g de glicídios, 6g de proteínas e 7g de lipídeos. As características sensoriais não devem diferir sensivelmente das de um leite uht sem incubar. Apresentar cor e sabor próprios e característicos do alimento. O deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. Em relação a rotulagem aplicar a legislação específica.
	36.	**Macarrão Trigo:** de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e logo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprio, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b(), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidade, parasitas e larvas, embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada, Validade não superior a 3 meses.
	37.	**Margarina com sal:** de 1ª linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gorduras trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1 kg.
	38.	**Melancia:** in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNP.
	39.	**Mexerica:** De primeira qualidade- Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, Deve ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa, aroma e sabor estranhos, A polpa deve estar intacta e firme, Deve apresentar-se em início de maturação. Entrega conforme quantidade solicitada.
	40.	**Milho fubá:** Amido de milho fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isenta de matéria terrosa e de parasitas, não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem resistente, atóxica de 500g.
	41.	**Milho Verde Enlatado:** Em conserva sem adição de açúcar, de bola qualidade com peso drenado para entregar em sache ou lata de 170g com prazo de validade de mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega.
	42.	**Óleo de soja:** Refinado, de primeira qualidade, embalagem de 900 ml, validade de 06 (seis) meses a partir da entrega.
	43.	**Ovo de galinha brancos, inteiro:** Ovo de galinha, fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. Deverão ser de tamanho GRANDE com peso aceitável de 50 a 60.
	44.	**Pão de forma tradicional:** Acondicionado em saco plástico, resistente e transparente com 500 gr. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega
	45.	**Pão de hot dog:** Acondicionado em saco plástico, resistente e transparente 500 gr. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.

	46.	**Pão francês:** Trigo de sal, 50 Gr. Entregue em embalagem de plástico transparente com no máximo 50 pães, O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.
	47.	**Pão doce:** Acondicionado em saco plástico, resistente e transparente com 500 gr. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.
	48.	**Pepino:** de 1ª qualidade, frescos e sãos, com casca, no ponto de maturação adequado para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos, não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização, isentos de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas, para entrega em embalagens plásticas, conforme quantidades especificadas.
	49.	**Pescada: Filé de tilápia congelado:** Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glacialmente, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.
	50.	**Polvilho doce:** De mandioca, doce, coloração branca, isento de sujidades em embalagem de 1 Kg com validade mínima de 6 meses da data de entrega.
	51.	**Porco, lombo suíno:** congelado, em peça, desossado. o corte deverá estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais.
	52.	**Presunto:** De 1ª qualidade, peça de 3 – 4 Kg, embalado em saco plástico a vácuo. Produzido a partir do pernil suíno e paleta, com injeção de salmoura; ingredientes misturados e embutidos em mangas plásticas impressas, formados e cozidos; deve estar isento de parasitas e qualquer substância contaminante, bolor limo na superfície, ossos quebrados, cartilagem, sem adição de amido. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega: Data de fabricação e validade devem estar bem visíveis. Sabor suave e característico.
	53.	**Queijo, tipo minas, frescal:** De 1ª qualidade, embalagem íntegra (embalagem 1Kg), contendo dados de identificação do produto, não congelado, prazo validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM. Deve ser entregue embalados individualmente, em sacos plásticos resistentes, lacrados.
	54.	**Queijo muçarela:** 1ª qualidade, sem superfícies pegajosas, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Condições de transporte: devem ser transportados em veículo resfriado ou isotérmico, sendo permitida a utilização de veículo baú desde que a temperatura esteja em conformidade com as especificações estabelecidas na portaria: embalagem: primária – plástico flexível transparente atóxica e

		resistente (à vácuo) com identificação do peso. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.
	55.	**Repolho Branco:** in natura, variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, folhas verdes claras, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescentes e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso mínimo da unidade: 500g
	56.	**Sal:** iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg
	57.	**Salsicha:** A salsicha também deve ser descrita como um produto com boa procedência e qualidade, livre de umidade excessiva, pegajosidade ou outros aspectos que indiquem má conservação.
	58.	**Tamarindo, polpa congelada:** in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.
	59.	**Tomate:** Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isentos de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes, Tomate in natura, de 1ª qualidade, com aproximadamente 60% de maturação mínima, sendo que em cada caixa deverá ter, no mínimo, 90% de frutos, nesse grau mínimo de maturação (frutos verdes ou apodrecidos não serão aceitos). Sem ferimentos ou defeitos graves, devem estar tenros, sem manchas, com coloração uniforme, sem sujidades, sinais de ataques de pragas, sem deterioração de nenhuma, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
	60.	**Tomate, Extrato:** Concentrado 130grs. Extrato de tomate 130g, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em embalagem de no mínimo 130gr.
Há critérios ou práticas de sustentabilidade?		(**X**) Sim ( ) Não Em caso afirmativo, especificar: A aquisição de gêneros alimentícios para uso nas unidades escolares pode incorporar critérios de sustentabilidade conforme as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, em consonância com o art. 25, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021. Tais critérios visam promover o desenvolvimento nacional sustentável, aliando a responsabilidade ambiental, social e econômica ao processo de compras públicas. Entre as práticas recomendadas, destaca-se a priorização da aquisição de alimentos produzidos localmente, contribuindo para o fortalecimento da agricultura familiar, a geração de renda na região e a redução dos impactos ambientais relacionados ao transporte e à cadeia logística. Também se recomenda a preferência por produtos com menor grau de processamento, sazonais e orgânicos, quando possível, incentivando hábitos alimentares saudáveis e práticas de produção ambientalmente responsáveis. Além disso, pode-se incluir exigências relativas ao uso de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, à rastreabilidade dos alimentos e à conformidade com normas sanitárias e ambientais. A contratação deve observar ainda critérios que favoreçam fornecedores que adotem boas práticas de responsabilidade social, como a inclusão de pequenos produtores, cooperativas e fornecedores que promovam condições de trabalho dignas.

	Ao adotar tais critérios, as associações escolares contribuem para a efetividade das políticas públicas voltadas à alimentação escolar, promovendo não apenas o atendimento nutricional adequado dos alunos, mas também o fortalecimento de uma cultura institucional voltada à sustentabilidade, à saúde pública e à economia solidária.
Há necessidade de treinamento?	( ) Sim (**X**) Não
Os bens a serem adquiridos se enquadram como bem de luxo?	( ) Sim (**X**) Não O objeto pretendido não se caracteriza como bem de luxo, uma vez que não está incluído no rol previsto no Decreto Federal nº 10.818/2021, tampouco apresenta as características descritas no art. 2º, inciso IV, do Decreto Estadual nº 6.548, de 13 de dezembro de 2022. Em caso afirmativo, justificar:
A contratada deverá promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas?	( ) Sim. Contrato nº: Prazo final: (**X**) Não
Há normativos específicos que disciplinam os serviços ou produtos a serem contratados?	( ) Sim (**X**) Não Em caso afirmativo relacionar normativos técnicos e regulatórios específicos:
Local de entrega do bem ou de prestação do serviço:	RUA PRESIDENTE CASTELO BRANCO, N} 2190. CENTRO GURUPI TO
Será exigida amostra ou prova de conceito?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, justificar a necessidade e descrever:
Consta exigência de marca específica?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, justificar:
Será permitida subcontratação?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, limitado a:

Como se obteve o quantitativo estimado?	(**X**) Análise de contratações anteriores ( ) Análise de contratações similares ( ) Outro Especificar: **Nota explicativa:** Caso seja selecionada a opção "Outro", é obrigatório especificar a metodologia adotada para a análise, de forma clara e fundamentada.

Descrição do Quantitativo

Nota explicativa: Descrever a memória de cálculo utilizada para a estimativa quantitativa, com base na metodologia adotada e nos documentos que lhe dão suporte. Quando aplicável, apresentar quadro com informações de contratações anteriores que evidenciem a série histórica de consumo. Deve-se, ainda, atentar para possíveis fatos futuros que possam impactar o quantitativo demandado, bem como considerar a existência de interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar a avaliação de uma eventual economia de escala, observando eventuais inconsistências no dimensionamento, como quantidades insuficientes ou excessivas.

SÉRIE HISTÓRICA DE CONSUMO

DESCRIÇÃO	UNIDADE	EXERCÍCIO (2024)	EXERCÍCIO (2025)	EXERCÍCIO (2026)
		QUANTIDADE CONSUMIDA	QUANTIDADE CONSUMIDA	QUANTIDADE CONSUMIDA
Abacaxi, polpa, congelada: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.	kg	110	115	123
Abóbora, cabotian: grande selecionada fresca de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita esta isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	kg	95	115	49
Abobrinha italiana: especial de primeira, sem rachaduras e cortes, com tamanho e coloração uniforme,	kg	198	216	37

	sem sujidades, sem parasitas, sem larvas, embalagem plástica.				
	Açaí polpa: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.	kg	155	00	98
	Açafrão: Em pó, de 1ª qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em embalagens plásticas contendo 250g.	kg	1	1	4
	Acerola, polpa, congelada: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.	kg	400	455	246
	Açúcar cristal: De 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais.	kg	615	681	531

	Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg.				
	Alho: De 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalado em sacos plástico transparente de até 1 kg	kg	325	358	189
	Apresuntado: De 1ª qualidade, peça de 3 – 4 Kg, embalado em saco plástico a vácuo. Produzido a partir do pernil suíno e paleta, com injeção de salmoura; ingredientes misturados e embutidos em mangas plásticas impressas, formados e cozidos; deve estar isento de parasitas e qualquer substância contaminante, bolor limo na superfície, ossos quebrados, cartilagem, sem adição de amido. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega: Data de fabricação e validade devem estar bem visíveis. Sabor suave e característico.	kg	55	57	25
	Arroz tipo 1: Tipo 1, longo fino, grão	kg	3.545	3.713	3.564

	inteiros longos finos, descascados e polidos, contendo data de fabricação e validade, para entrega em embalagem de 5kg ou 2kg.				
	Banana Pacova - Banana da terra: grande, madura, procedente de espécie sadia, não pode estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, odores estranhos.	kg	925	00	25
	Banana Prata: de 1ª qualidade, graúda, em cachos, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máxima de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	kg	1.215	1.180	1.574
	Batata in natura, variedade inglesa, tipo HBT, de primeira qualidade, de coloração amarelada, consistência firme, casca lisa e lavada. Sem danos aparentes e pontos indicativos de germinação. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades,	kg	845	835	662

	pragas, lesões, odores e sabor estranhos, em estado de decomposição e partes esverdeadas. Tamanho uniforme, tipo extra média, peso 200g. Não estar completamente madura.				
	Biscoito doce maisena: Ingredientes: de primeira qualidade, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. deve possuir data de fabricação e validade. embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. acondicionado em embalagem de 335 a 400 gramas.	kg	72	72	123
	Biscoito rosquinha: Sabor coco, leite ou chocolate, a base de: farinha de trigo / açúcar / gordura vegetal hidrogenada / lecitina de soja / amido de milho / açúcar invertido / leite de coco / coco ralado / leite integral / sal / aroma artificial de coco. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de prefeitura municipal de cunha seção de licitações retificado características organolépticas anormais. Em embalagens de no	kg	10	14	62

	mínimo 500 g. Com todas as descrições técnicas na embalagem.				
	Biscoito cream cracker: Cream cracker, de primeira qualidade, vitaminado. Acondicionado em embalagem de 400g, rotulagem segundo os padrões da resolução nº 259 de 20/09/2002 do Ministério da Saúde. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	kg	45	20	123
	Cacau em pó 100%: natural,	kg	22	14	43

	100% cacau, não alcalino, embalagem 1oo g, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura trans, sem lactose.				
	Café: café torrado e moído, selo da ABIC, embalagem de 250 ou 500g. Validade mínima 06 (seis) meses.	kg	74	72	49
	Cajá polpa: produto integral, congelado, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes, com sabor e aroma característicos da fruta. A embalagem deve ser de material atóxico, adequada ao congelamento, como sacos plásticos ou embalagens a vácuo, com rotulagem completa e um prazo de validade mínimo definido.	kg	165	172	62
	Caju, POLPA: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.	kg	250	288	185
	Carne bovina moída inatural de 2ª: resfriada ou congelada, 100 % carne bovina tipo acém ou paleta moído. Características gerais: os recortes	kg	1.256	1.080	825

	são moídos em disco de 6 mm e entubados em tubos de polietileno e processados termicamente. Embalados em sacos de polietileno contendo 02 a 03 kg cada. Livres de parasitos e qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Contendo no máximo 12% de gordura. Características organolépticas: aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas. Data de fabricação: no ato da entrega não serão aceitos produtos com data de fabricação superior a 10 dias. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação				
	Carne bovina acém: magra de 2º acém, cortada em cubos pequenos, resfriada ou congelada, com cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, isenta de cartilagens	kg	2.658	2.748	1360

	e ossos, para entrega em embalagens resistentes, conforme quantidade especificada.				
	Cebola in natura: grupo 1, subgrupo branca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande (mínimo de 100g e máximo de 130g), bulbos redondos, consistência firme, casca lisa e íntegra. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. O odor deve ser característico da hortaliça fresca. Embalagem deve ser saco de nylon com cerca de 20kg.	kg	615	604	329
	Cenoura: de 1ª qualidade, frescas e sãs, no ponto de maturação adequado para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos, não deverão estar danificados por lesões que afetam sua aparência e utilização, isento de pontos amarelos e apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas, para entrega de embalagem plásticas, conforme quantidades especificadas.	kg	1380	1267	934

	Coco seco ralado: desidratado, desengordurado, sem açúcar, cheiro não alterado ou rançoso, embalagem de 100gr.	kg	35	42	143
	Colorau: pó fino, homogêneo, com cheiro e sabor próprios), características físicas (cor vermelha intensa), requisitos de qualidade (livre de sujidades, conforme legislação) e embalagem (tipo, quantidade e informações de identificação, como lote e validade).	kg	45	38	31
	Creme de leite: de uso culinário, UHT, Origem animal, embalado em tetrapak, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, números do lote, quantidade de produto.	kg	165	180	148
	Cupuaçu polpa: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.	kg	112	00	62

	Farinha de rosca: especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1 kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	kg	00	00	20
	Farinha de trigo: especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1 kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	kg	1.456	1.081	1035
	Feijão carioca: Tipo 1, classe carioca, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras	kg	875	893	1092

	variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos não violado, O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
	Feijão preto: variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos não violado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	kg	165	185	310
	Fermento biológico tablete: Tipo tablete, embalagem de 500 gr com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	kg	36	25	20
	Fermento em pó químico: de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidade.	kg	38	36	49

	Flocos de arroz: (Flocão): Flocos de arroz pré cozido, tipo flocão amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos Plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, Informação nutricional, n° do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses."	kg	45	52	37
	Flocos de milho: (Flocão): Flocos de milho pré cozido, tipo flocão amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalagem de	kg	45	52	283

	500g, sacos Plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, Informação nutricional, n° do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses."				
	Frango, coxa e sobrecoxa: com pele: de 1ª qualidade, congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odore, Embalagem intacta, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também, revestido de polietileno transparente	kg	1.345	1.440	731

	reforçado, No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal(sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínimo 10 meses.				
	Frango peito, filé, sem pele: de 1ª qualidade, congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem mancha, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada da em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado, no rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade	kg	1.892	1.872	1230

	de no mínimo 10 meses				
	Polpa de fruta – goiaba - polpa de fruta congelada: 100% (cem por cento) da fruta (goiaba). Não fermentado, não alcoólico e sem conservantes, sem corantes ou adoçantes. Em embalagens plásticas contendo 100g, com validade mínima de 6 meses transportadas sob temperatura de, no máximo, -12ºc. A embalagem primária deve conter todas as informações obrigatórias pela legislação vigente.	kg	456	518	185
	Laranja in natura, variedade Pêra, de 1ª qualidade, sem amadurecida, sem partes moles e danificadas, casca lisa e brilhante, de cor laranja esverdeado e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões mecânicas e microbianas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 130 a 160g. Sem adesivo.	kg	1.356	1.699	1845
	Leite de Vaca Integral, UHT: (Aceita-se o termo longa vida ou similar), de origem de vaca, em fardos	kg	2.897	2.872	3074

	de 12 litros. Conter obrigatoriamente selo sif ou sisp e ministério. Conter na embalagem: prazo máximo de consumo, embalagem íntegra. Composição nutricional em 200ml: entre 110 e 130 kcal, aproximadamente: 10g de glicídios, 6g de proteínas e 7g de lipídeos. As características sensoriais não devem diferir sensivelmente das de um leite uht sem incubar. Apresentar cor e sabor próprios e característicos do alimento. O deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. Em relação a rotulagem aplicar a legislação específica.				
	Linguiça calabresa: produto cárneo industrializado, elaborado á base suína e bovina, adicionada de gordura suína, sal condimentos e aditivos permitidos pela legislação vigente. Apresenta-se embutida em tripa artificial, curada e	kg	00	00	74

	defumada, própria para consumo após cozimento ou preparo culinário.				
	Linguiça mista: fresca, congelada, sem manchas, sem pimenta com coloração caraterística e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação.	kg	48	43	62
	Linguiça de porco: fresca, congelada, sem manchas, com coloração caraterística e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação.	kg	325	318	44
	Maçã: Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e madura, devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e	kg	00	00	246

	variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve esta intacta e firme, Entrega conforme quantidade solicitada.				
	Macarrão Trigo: de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e logo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprio, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b(), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidade, parasitas e larvas, embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada, Validade não superior a 3 meses.	kg	415	403	295
	Mamão formosa: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade,	kg	00	00	98

	apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.				
	Maracaju polpa: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.	kg	00	00	123
	Margarina com sal: de 1ª linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gorduras trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica	kg	54	55	49

	adequada e original de fábrica contendo 1 kg.				
	Melancia: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNP.	kg	2.155	2.304	738
	Mexerica: De primeira qualidade- Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, Deve ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa , aroma e sabor estranhos, A polpa deve estar intacta e firme, Deve apresentar-se em início de maturação. Entrega conforme quantidade solicitada.	kg	415	432	369
	Milho Amido: Amido de milho fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e de parasitas, não podem estar úmidos,	kg	28	36	25

	fermentados ou rançosos, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem resistente, atóxica de 500g.				
	Milho canjica: produzido com grãos inteiros, tipo 1, sãos, isento de sujidades. Para entrega em embalagens atóxica de 500g, com data de fabricação e data de validade.	kg	00	00	74
	Milho fubá: Amido de milho fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isenta de matéria terrosa e de parasitas, não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem resistente, atóxica de 500g.	kg	40	55	48
	Milho Verde Enlatado: Em conserva sem adição de açúcar, de bola qualidade com peso drenado para entregar em sache ou lata de 170g com prazo de validade de mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega.	kg	85	86	55
	Óleo de soja: Refinado, de primeira qualidade, embalagem de 900 ml, validade de 06 (seis) meses a partir da entrega.	kg	1.236	1.009	885

	Orégano: erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. Apresentação em embalagem de 100g ou 1kg.	kg	1	2	9
	Ovo de galinha brancos: Ovo de galinha, fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. Deverão ser de tamanho GRANDE com peso aceitável de 50 a 60.	kg	748	775	1.007
	Pão de cenoura: Acondicionado em saco plástico, resistente e transparente com 500 gr. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.	kg	200	216	123
	Pão de forma: Acondicionado em saco plástico, resistente e transparente com 500 gr. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega	kg	245	288	431
	pão de hot dog: Acondicionado em saco plástico, resistente e transparente 500 gr.	kg	48	57	123

	Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.				
	pão de queijo: (embalagem de até 4 quilos), deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os biscoitos de queijo deverão ser modelados uniformemente com peso mínimo de 25 gramas cada biscoito. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência,	kg	84	86	148

	informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. da entrega.				
	Pão francês: Trigo de sal, 50 Gr. Entregue em embalagem de plástico transparente com no máximo 50 pães, O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	kg	525	576	492
	Pão sovado: Acondicionado em saco plástico, resistente e transparente com 500 gr. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.	kg	248	288	62
	Pão doce: Acondicionado em saco plástico, resistente e transparente com 500 gr. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.	kg	145	144	185
	filé de tilápia congelado: Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve	kg	138	144	177

		apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glacialmente, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa				

	de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.				
	Polvilho doce: De mandioca, doce, coloração branca, isento de sujidades em embalagem de 1 Kg com validade mínima de 6 meses da data de entrega.	kg	115	118	98
	Lombo suíno: congelado, em peça, desossado. o corte deverá estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais.	kg	189	173	295
	Queijo, minas, frescal: Fresco, com pouco sal, produto de boa qualidade. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM),	kg	211	216	148

	estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Deve ser entregues embalados individualmente, em sacos plásticos resistentes, lacrados.				
	Queijo muçarela: 1ª qualidade, sem superfícies pegajosas, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Condições de transporte: devem ser transportados em veículo resfriado ou isotérmico, sendo permitida a utilização de veículo baú desde que a temperatura esteja em conformidade com as especificações estabelecidas na portaria: embalagem: primária – plástico flexível transparente atóxica e resistente (à vácuo) com identificação do peso. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	kg	425	417	252
	Queijo requeijão: requeijão cremoso bisnaga: ingredientes: leite. pasteurizado, desnatado, creme de leite e sal,. estabilizante. polifosfato. de. sódio,.	kg	168	165	92

	Repolho Branco in natura, variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, folhas verdes claras, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescentes e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso mínimo da unidade: 500g	kg	498	504	849
	Sal: iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg	kg	125	139	133
	Salsicha: A salsicha também deve ser	kg	40	43	74

descrita como um produto com boa procedência e qualidade, livre de umidade excessiva, pegajosidade ou outros aspectos que indiquem má conservação.					
Tamarindo, polpa: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.	kg	100	115	185
Tomate: Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isentos de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes, Tomate in natura, de 1ª qualidade, com aproximadamente 60% de maturação mínima, sendo que em cada caixa deverá ter, no mínimo, 90% de frutos, nesse grau mínimo de maturação (frutos verdes ou apodrecidos não serão aceitos). Sem ferimentos ou defeitos graves, devem estar tenros, sem manchas, com coloração uniforme, sem sujidades, sinais de ataques de pragas, sem deterioração de nenhuma, de acordo	kg	980	972	623

	com a resolução 12/78 da CNNPA.				
	Tomate, Extrato: Concentrado 130grs. Extrato de tomate 130g, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em embalagem de no mínimo 130gr.	kg	245	295	277
	Vinagre - Embalagem de 750ML, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo a Resolução n° 12, de 24/07/78 da CNNPA.	kg	20	25	77

Quantitativos

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	**Abacaxi, polpa, congelada:** in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.	KG	295
2	**Abóbora, cabotian:** grande selecionada fresca de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	148
3	**Açafrão:** Em pó, de 1ª qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em embalagens plásticas contendo 250g.	KG	6

	4	**Açaí polpa, congelada:** in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.	KG	74
	5	**Acerola polpa, congelada:** in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.	KG	591
	6	**Açúcar cristal:** De 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg.	KG	755
	7	**Alho:** De 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalado em sacos plástico transparente de até 1 kg	KG	143
	8	**Arroz tipo 1:** Tipo 1, longo fino, grão inteiros longos finos, descascados e polidos, contendo data de fabricação e validade, para entrega em embalagem de 5kg ou 2kg.	KG	3376
	9	**Banana Prata:** de 1ª qualidade, graúda, em cachos, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máxima de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	1266
	10	**Batata inglesa:** in natura, tipo HBT, de primeira qualidade, de coloração amarelada, consistência firme, casca lisa e lavada. Sem danos aparentes e pontos indicativos de germinação. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, em estado de decomposição e partes esverdeadas. Tamanho uniforme, tipo extra média, peso 200g. Não estar completamente madura.	KG	274
	11	**Beterraba:** Deverá ser de 1ª qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofos e partes podres.	KG	116
	12	**Biscoito salgado, cream cracker:** Cream cracker, de primeira qualidade, vitaminado. Acondicionado em embalagem de 400g, rotulagem segundo os padrões da resolução nº 259 de 20/09/2002 do Ministério da Saúde. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (caruncho s e outros insetos); devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. O produto deverá ter	KG	106

		registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.		
	13	**Cacau em pó 100%:** natural, 100% cacau, não alcalino, embalagem 1oo g, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura trans, sem lactose.	KG	11
	14	**Café, infusão 10%:** café torrado e moído, selo da ABIC, embalagem de 250 ou 500g. Validade mínima 06 (seis) meses.	KG	219
	15	**Cajá polpa, congelada:** produto integral, congelado, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes, com sabor e aroma característicos da fruta. A embalagem deve ser de material atóxico, adequada ao congelamento, como sacos plásticos ou embalagens a vácuo, com rotulagem completa e um prazo de validade mínimo definido.	KG	74
	16	**Caju polpa, congelada:** com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.	KG	222
	17	**Carne bovina moída inatural de 2ª:** resfriada ou congelada, 100 % carne bovina tipo acém ou paleta moído. Características gerais: os recortes são moídos em disco de 6 mm e entubados em tubos de polietileno e processados termicamente. Embalados em sacos de polietileno contendo 02 a 03 kg cada. Livres de parasitos e qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Contendo no máximo 12% de gordura. Características organolépticas: aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas. Data de fabricação: no ato da entrega não serão aceitos produtos com data de fabricação superior a 10 dias. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação	KG	1245
	18	**Carne bovina acém:** magra de 2º acém, cortada em cubos pequenos, resfriada ou congelada, com cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, isenta de cartilagens e ossos, para entrega em embalagens resistentes, conforme quantidade especificada.	KG	1266
	19	**Cebola in natura:** grupo 1, subgrupo branca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande (mínimo de 100g e máximo de 130g), bulbos redondos, consistência firme, casca lisa e íntegra. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. O odor deve ser característico da hortaliça fresca. Embalagem deve ser saco de nylon com cerca de 20kg.	KG	289
	20	**Cenoura:** de 1ª qualidade, frescas e sãs, no ponto de maturação adequado para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos, não deverão estar danificados por lesões que afetam sua aparência e utilização, isento de pontos amarelos e apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas, para entrega de embalagem plásticas, conforme quantidades especificadas.	KG	559
	21	**Coco seco ralado:** desidratado, desengordurado, sem açúcar, cheiro não alterado ou rançoso, embalagem de 100gr.	KG	21

	22	**Colorau:** pó fino, homogêneo, com cheiro e sabor próprios), características físicas (cor vermelha intensa), requisitos de qualidade (livre de sujidades, conforme legislação) e embalagem (tipo, quantidade e informações de identificação, como lote e validade).	KG	7
	23	**Creme de leite:** de uso culinário, UHT, Origem animal, embalado em tetrapak, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, números do lote, quantidade de produto.	KG	42
	24	**Farinha de trigo:** especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1 kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	749
	25	**Feijão carioca:** Tipo 1, classe carioca, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos não violado, O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	791
	26	**Feijão preto:** variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos não violado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	264
	27	**Fermento biológico tablete:** Tipo tablete, embalagem de 500 gr com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	21
	28	**Fermento em pó químico:** de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidade.	KG	49
	29	**Flocos de arroz:** (Flocão): Flocos de arroz pré cozido, tipo flocão amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos Plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, Informação nutricional, n° do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses."	KG	169
	30	**Flocos de milho:** (Flocão): Flocos de milho pré cozido, tipo flocão amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos Plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do	KG	401

		consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, Informação nutricional, n° do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses."		
	31	**Frango, coxa e sobrecoxa: com pele:** de 1ª qualidade, congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odore, Embalagem intacta, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também, revestido de polietileno transparente reforçado, No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal(sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínimo 10 meses.	KG	1.266
	32	**Frango peito, filé:** Carne de peito de frango de 1ª qualidade, sem pele, sem osso, sem cartilagens e congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem mancha, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada da em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado, no rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 03 meses	KG	1.561
	33	**Goiaba vermelha polpa, congelada:** polpa de fruta congelada: 100% (cem por cento) da fruta (goiaba). Não fermentado, não alcoólico e sem conservantes, sem corantes ou adoçantes. Em embalagens plásticas contendo 100g, com validade mínima de 6 meses transportadas sob temperatura de, no máximo, -12ºc. A embalagem primária deve conter todas as informações obrigatórias pela legislação vigente.	KG	369
	34	**Laranja in natura, variedade Pêra:** de 1ª qualidade, sem amadurecida, sem partes moles e danificadas, casca lisa e brilhante, de cor laranja esverdeado e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões mecânicas e microbianas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 130 a 160g. Sem adesivo.	KG	1055
	35	**Leite de Vaca Integral, UHT:** (Aceita-se o termo longa vida ou similar), de origem de vaca, em fardos de 12 litros. Conter obrigatoriamente selo sif ou sisp e ministério. Conter na embalagem: prazo máximo de consumo, embalagem íntegra. Composição nutricional em 200ml: entre 110 e 130 kcal, aproximadamente: 10g de glicídios, 6g de proteínas e 7g de lipídeos. As características sensoriais não devem diferir sensivelmente das de um leite uht sem incubar. Apresentar cor e sabor próprios e característicos do alimento. O deverá ser	LT	3228

		envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. Em relação a rotulagem aplicar a legislação específica.		
	36	**Macarrão Trigo:** de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e logo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprio, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b(), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidade, parasitas e larvas, embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada, Validade não superior a 3 meses.	KG	63
	37	**Margarina com sal:** de 1ª linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gorduras trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1 kg.	KG	19
	38	**Melancia:** in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNP.	KG	422
	39	**Mexerica:** De primeira qualidade- Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, Deve ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa, aroma e sabor estranhos, A polpa deve estar intacta e firme, Deve apresentar-se em início de maturação. Entrega conforme quantidade solicitada.	KG	422
	40	**Milho fubá:** Amido de milho fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isenta de matéria terrosa e de parasitas, não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem resistente, atóxica de 500g.	KG	42
	41	**Milho Verde Enlatado:** Em conserva sem adição de açúcar, de bola qualidade com peso drenado para entregar em sache ou lata de 170g com prazo de validade de mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega.	KG	11
	42	**Óleo de soja:** Refinado, de primeira qualidade, embalagem de 900 ml, validade de 06 (seis) meses a partir da entrega.	KG	727
	43	**Ovo de galinha brancos, inteiro:** Ovo de galinha, fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. Deverão ser de tamanho GRANDE com peso aceitável de 50 a 60.	DZ	1372

	44	**Pão de forma tradicional:** Acondicionado em saco plástico, resistente e transparente com 500 gr. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega	KG	106
	45	**Pão de hot dog:** Acondicionado em saco plástico, resistente e transparente 500 gr. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.	KG	84
	46	**Pão francês:** Trigo de sal, 50 Gr. Entregue em embalagem de plástico transparente com no máximo 50 pães, O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	KG	739
	47	**Pão doce:** Acondicionado em saco plástico, resistente e transparente com 500 gr. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.	KG	106
	48	**Pepino:** de 1ª qualidade, frescos e sãos, com casca, no ponto de maturação adequado para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos, não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização, isentos de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas, para entrega em embalagens plásticas, conforme quantidades especificadas.	KG	63
	49	**Pescada: Filé de tilápia congelado:** Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glacialmente, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.	KG	211
	50	**Polvilho doce:** De mandioca, doce, coloração branca, isento de sujidades em embalagem de 1 Kg com validade mínima de 6 meses da data de entrega.	KG	760
	51	**Porco, lombo suíno:** congelado, em peça, desossado. o corte deverá estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais.	KG	211

	52	**Presunto:** De 1ª qualidade, peça de 3 – 4 Kg, embalado em saco plástico a vácuo. Produzido a partir do pernil suíno e paleta, com injeção de salmoura; ingredientes misturados e embutidos em mangas plásticas impressas, formados e cozidos; deve estar isento de parasitas e qualquer substância contaminante, bolor limo na superfície, ossos quebrados, cartilagem, sem adição de amido. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega: Data de fabricação e validade devem estar bem visíveis. Sabor suave e característico.	KG	32
	53	**Queijo, tipo minas, frescal:** De 1ª qualidade, embalagem íntegra (embalagem 1Kg), contendo dados de identificação do produto, não congelado, prazo validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM. Deve ser entregue embalados individualmente, em sacos plásticos resistentes, lacrados.	KG	95
	54	**Queijo muçarela:** 1ª qualidade, sem superfícies pegajosas, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Condições de transporte: devem ser transportados em veículo resfriado ou isotérmico, sendo permitida a utilização de veículo baú desde que a temperatura esteja em conformidade com as especificações estabelecidas na portaria: embalagem: primária – plástico flexível transparente atóxica e resistente (à vácuo) com identificação do peso. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG	253
	55	**Repolho Branco:** in natura, variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, folhas verdes claras, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescentes e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso mínimo da unidade: 500g	KG	253
	56	**Sal:** iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg	KG	101
	57	**Salsicha:** A salsicha também deve ser descrita como um produto com boa procedência e qualidade, livre de umidade excessiva, pegajosidade ou outros aspectos que indiquem má conservação.	KG	84
	58	**Tamarindo, polpa congelada:** in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.	KG	74

	59	**Tomate:** Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isentos de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes, Tomate in natura, de 1ª qualidade, com aproximadamente 60% de maturação mínima, sendo que em cada caixa deverá ter, no mínimo, 90% de frutos, nesse grau mínimo de maturação (frutos verdes ou apodrecidos não serão aceitos). Sem ferimentos ou defeitos graves, devem estar tenros, sem manchas, com coloração uniforme, sem sujidades, sinais de ataques de pragas, sem deterioração de nenhuma, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	433
	60	**Tomate, Extrato:** Concentrado 130grs. Extrato de tomate 130g, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em embalagem de no mínimo 130gr.	KG	222

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO	
Onde foram pesquisadas as possíveis soluções?	( ) Contratações similares ( ) Internet ( ) Audiência pública (**X**) Outro. Especificar: Cotação de preço no mercado local.
Justificativa técnica e econômica para a escolha da melhor solução	A análise das alternativas disponíveis para suprir a necessidade de fornecimento regular de alimentação nas unidades escolares indicou que a aquisição direta de gêneros alimentícios representa a solução mais adequada sob os aspectos técnico, econômico e operacional. Do ponto de vista técnico, essa modalidade de contratação garante o abastecimento contínuo e sob demanda, respeitando o planejamento dos cardápios escolares, os critérios nutricionais definidos e o calendário letivo. A aquisição direta permite maior controle sobre a qualidade e a variedade dos alimentos, assegurando o atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), além de promover a padronização dos itens, facilitando a logística de recebimento, armazenamento e distribuição nas unidades. Sob o aspecto econômico, a aquisição direta é vantajosa por permitir o planejamento das compras com base em levantamentos de consumo e preços de mercado, evitando compras emergenciais com valores mais elevados. Essa estratégia possibilita a aquisição por ciclos, reduzindo perdas, desperdícios e custos logísticos. Quando realizada de forma regionalizada, favorece também o aproveitamento da sazonalidade e da produção local, contribuindo para a redução de custos com transporte e impulsionando a economia regional. A contratação está alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, uma vez que assegura o fornecimento regular de refeições aos estudantes, condição essencial para a permanência em sala de aula e para o bom desempenho escolar. Assim, diante da necessidade de garantir alimentação escolar adequada, segura e regular, a aquisição direta de gêneros alimentícios se apresenta como a melhor solução para o atendimento da demanda, sendo tecnicamente justificável, operacionalmente viável e economicamente racional.
Há restrição de fornecedores?	( ) Sim (**X**) Não
Será dispensada a aplicação de tratamento	( ) Sim (**X**) Não Em caso positivo, justificar:

diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, previsto na Lei Complementar 123/2006?	

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
Meios usados na pesquisa:	( ) Sites oficiais de Governo/Painel de preços ( ) Contratações similares ( ) Tabelas de Referência aprovadas por Órgãos oficiais ( ) Sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo (**X**) Fornecedores ( ) Outro. Especificar: A estimativa de valor realizada na fase de Estudos Técnicos Preliminares constitui, via de regra, uma análise inicial dos preços praticados no mercado, com o objetivo de subsidiar a autoridade competente na avaliação da viabilidade econômica da contratação. Diferentemente da estimativa detalhada exigida na fase de planejamento da licitação, que utiliza os parâmetros do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, a estimativa no ETP não se destina à definição do valor a ser inserido no edital, mas sim a embasar tecnicamente a escolha da solução mais vantajosa e permitir o pronunciamento preliminar sobre a viabilidade da despesa. Nesse sentido, dispõe o **Enunciado nº 10** do Fórum Nacional das Consultorias Jurídicas das Procuradorias-Gerais dos Estados e do Distrito Federal (**FONACON**): "A estimativa do valor da contratação, exigida quando da elaboração do Estudo Técnico Preliminar, poderá ser feita de forma sumária, com documentos de pronta consulta e imediatamente disponíveis, não necessitando seguir o rigor do art. 23 da Lei Federal n° 14.133/2021."
Estimativa do valor:	**R$ 476.557,00** (quatrocentos e setenta e seis mil, quinhentos e cinquenta e sete reais).

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO		
O que será contratado?	A solução escolhida para atender à necessidade de fornecimento regular de alimentação nas unidades escolares consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados à preparação de refeições conforme os cardápios planejados, respeitando os padrões nutricionais definidos e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A entrega dos alimentos **deverá ocorrer de forma periódica e ininterrupta durante o período contratual**, de modo a garantir a continuidade do atendimento aos estudantes, evitando desabastecimento e interrupções no fornecimento da alimentação escolar. A contratação será formalizada em um único instrumento contratual, com previsão de atendimento escalável, de forma a permitir adequações nas quantidades e itens fornecidos conforme as variações na demanda das unidades escolares ao longo da vigência do contrato, mediante justificativa técnica e autorização administrativa.	
Qual o prazo da garantia do objeto?	(**X**) Não há ( ) 90 dias ( ) 12 meses	
	( ) Outro:	( ) dias ( ) meses

		( ) anos
Há necessidade de assistência técnica?	( ) Sim (**X**) Não Em caso afirmativo, justificar:	
Há necessidade de manutenção?	( ) Sim (**X**) Não Em caso afirmativo, descrever a solução:	

VIII - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (OBRIGATÓRIO)		
A solução será dividida em itens?	(**X**) Sim Em caso afirmativo, foi avaliado se o parcelamento é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.	
	( ) Não. Por quê?	Justificar:

IX - RESULTADOS PRETENDIDOS	
Quais os benefícios pretendidos na contratação?	(**X**) Manutenção do funcionamento administrativo (**X**) Redução de custos ( ) Aproveitamento de recursos humanos ( ) Redução dos riscos do trabalho (**X**) Ganho de eficiência (**X**) Melhoria na qualidade de produtos e serviços ( ) Realização de política pública ( ) Outro, indicar o benefício: _____

X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO		
Há providências pendentes para o sucesso da contratação?	( ) Sim	Especificar:
	(**X**) Não	
Indicar os requisitos para fiscalização do contrato	A fiscalização de contratos de compras, nos termos da Lei nº 14.133/2021, deve observar os artigos 117 a 121 da referida norma, sendo obrigatória a designação formal de um fiscal. Esse agente público será responsável por acompanhar e verificar a execução do contrato, assegurando que os bens adquiridos estejam de acordo com as especificações técnicas, quantidades, valores, prazos e condições pactuadas. Entre os requisitos para a fiscalização, destacam-se: a verificação da conformidade dos produtos entregues com os termos do contrato; o controle de prazos de entrega; a análise de documentos fiscais; a conferência do local e das condições de recebimento; e o registro de todas as ocorrências relacionadas à execução contratual. A documentação da fiscalização deve ser mantida de forma organizada, com relatórios, termos de recebimento provisório e definitivo, registros de não conformidades e comunicações formais com o fornecedor. O fiscal deverá comunicar qualquer irregularidade à autoridade competente, recomendando, quando necessário, a aplicação de sanções administrativas. O pagamento ao contratado somente poderá ocorrer após o ateste da conformidade da entrega, garantindo que o interesse público esteja preservado e que os princípios da legalidade, eficiência e economicidade sejam respeitados ao longo de toda a execução contratual.	

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Há contratações correlatas ou interdependentes?	( ) Sim. (**X**) Não. Em caso afirmativo, indicar:

XII - IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO	
Há previsão de impacto ambiental na contratação, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável?	( ) Sim Especificar os impactos: Especificar as medidas de mitigação dos impactos:
	(**X**) Não

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA. (OBRIGATÓRIO)	
A contratação possui viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental?	(X) Sim ( ) Não

POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

Considerando a necessidade institucional de assegurar o fornecimento regular e adequado da alimentação escolar aos estudantes das unidades de ensino, bem como a inexistência de estrutura própria suficiente para produção ou autossuprimento de gêneros alimentícios, conclui-se que a aquisição desses itens é a solução mais adequada e vantajosa. A medida se mostra tecnicamente viável, economicamente justificável e alinhada aos princípios da administração pública, recomendando-se o prosseguimento das etapas para formalização da contratação.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ETP:

Eva Andrade da Silva
Nutricionista

ANGELA MARIA RIBEIRO DE MENDONCA MONTEL:01525694138
Assinado de forma digital por ANGELA MARIA RIBEIRO DE MENDONCA MONTEL:01525694138
Dados: 2026.11.03 14:09:22 -03'00'

Angela Maria Ribeiro de Mendonça Montel
Coordenadora Administrativa Financeira

Aprovo, observados os aspectos legais, formais e éticos, nos termos do Decreto nº 6.606/2023, que regulamenta a Lei Federal nº 14.133/2021 no âmbito da Administração Pública Estadual do Tocantins.

AMISIA CRISTINA DE SOUZA URZEDO NETA:00035404132
Assinado de forma digital por AMISIA CRISTINA DE SOUZA URZEDO NETA:00035404132
Dados: 2026.11.03 14:09:36 -03'00'

Amisia Cristina de Souza Urzedo Neta
Presidente da Associação De Apoio Do
Colégio Jose Seabra Lemos

Observação: Nos casos em que o presente documento vier a ser assinado por substituto do ordenador de despesa, deverá ser obrigatoriamente anexado o ato governamental específico que formaliza a substituição, conforme disposto no Decreto Estadual nº 4.029/2010.)

TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES
LICITAÇÃO

(Processo Administrativo n° *01/2026)*

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de **gêneros alimentícios**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND. MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	**Abacaxi, polpa, congelada:** in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.	KG	295	R$ 18,16	R$ 5.357,20
2	**Abóbora, cabotian:** grande selecionada fresca de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	148	R$ 7,69	R$ 1.138,61

3	**Açafrão:** Em pó, de 1ª qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em embalagens plásticas contendo 250g.	KG	6	R$ 29,16	R$ 174,96
4	**Açaí polpa, congelada:** in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.	KG	74	R$ 42,00	R$ 3.107,75
5	**Acerola polpa, congelada:** in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.	KG	591	R$ 18,16	R$ 10.732,56
6	**Açúcar cristal:** De 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg.	KG	755	R$ 7,99	R$ 6.034,97
7	**Alho:** De 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalado em sacos plástico transparente de até 1 kg	KG	143	R$ 32,49	R$ 4.646,55

8	**Arroz tipo 1:** Tipo 1, longo fino, grão inteiros longos finos, descascados e polidos, contendo data de fabricação e validade, para entrega em embalagem de 5kg ou 2kg.	KG	3376	R$ 8,30 (por kg)	R$ 28.009,55
9	**Banana Prata:** de 1ª qualidade, graúda, em cachos, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máxima de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	1266	R$ 7,83	R$ 9.912,78
10	**Batata inglesa:** in natura, tipo HBT, de primeira qualidade, de coloração amarelada, consistência firme, casca lisa e lavada. Sem danos aparentes e pontos indicativos de germinação. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, em estado de decomposição e partes esverdeadas. Tamanho uniforme, tipo extra média, peso 200g. Não estar completamente madura.	KG	274	R$ 9,96	R$ 2.729,95
11	**Beterraba:** Deverá ser de 1ª qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofos e partes podres.	KG	116	R$ 7,76	R$ 900,16

12	**Biscoito salgado, cream cracker:** Cream cracker, de primeira qualidade, vitaminado. Acondicionado em embalagem de 400g, rotulagem segundo os padrões da resolução nº 259 de 20/09/2002 do Ministério da Saúde. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	106	R$ 21,50	R$ 2.278,65
13	**Cacau em pó 100%:** natural, 100% cacau, não alcalino, embalagem 1oo g, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura trans, sem lactose.	KG	11	R$ 89,66	R$ 986,30
14	**Café, infusão 10%:** café torrado e moído, selo da ABIC, embalagem de 250 ou 500g. Validade mínima 06 (seis) meses.	KG	219	R$ 81,66	R$ 17.884,27

15	**Cajá polpa, congelada:** produto integral, congelado, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes, com sabor e aroma característicos da fruta. A embalagem deve ser de material atóxico, adequada ao congelamento, como sacos plásticos ou embalagens a vácuo, com rotulagem completa e um prazo de validade mínimo definido.	KG	74	R$ 23,83	R$ 1.763,42
16	**Caju polpa, congelada:** com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.	KG	222	R$ 18,16	R$ 4.031,52
17	**Carne bovina moída inatural de 2ª:** resfriada ou congelada, 100 % carne bovina tipo acém ou paleta moído. Características gerais: os recortes são moídos em disco de 6 mm e entubados em tubos de polietileno e processados termicamente. Embalados em sacos de polietileno contendo 02 a 03 kg cada. Livres de parasitos e qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Contendo no máximo 12% de gordura. Características organolépticas: aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas. Data de fabricação: no ato da entrega não serão aceitos produtos com data de fabricação superior a 10 dias. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação.	KG	1245	R$ 34,66	R$ 43.151,70

18	**Carne bovina acém:** magra de 2º acém, cortada em cubos pequenos, resfriada ou congelada, com cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, isenta de cartilagens e ossos, para entrega em embalagens resistentes, conforme quantidade especificada.	KG	1266	R$ 45,00	R$ 56.965,78
19	**Cebola in natura:** grupo 1, subgrupo branca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande (mínimo de 100g e máximo de 130g), bulbos redondos, consistência firme, casca lisa e íntegra. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. O odor deve ser característico da hortaliça fresca. Embalagem deve ser saco de nylon com cerca de 20kg.	KG	289	R$ 9,66	R$ 2.791,74
20	**Cenoura:** de 1ª qualidade, frescas e sãs, no ponto de maturação adequado para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos, não deverão estar danificados por lesões que afetam sua aparência e utilização, isento de pontos amarelos e apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas, para entrega de embalagem plásticas, conforme quantidades especificadas.	KG	559	R$ 9,33	R$ 5.215,47
21	**Coco seco ralado:** desidratado, desengordurado, sem açúcar, cheiro não alterado ou rançoso, embalagem de 100gr.	KG	21	R$ 29,96	R$ 629,23

22	**Colorau:** pó fino, homogêneo, com cheiro e sabor próprios), características físicas (cor vermelha intensa), requisitos de qualidade (livre de sujidades, conforme legislação) e embalagem (tipo, quantidade e informações de identificação, como lote e validade).	KG	7	R$ 26,10	R$ 182,68
23	**Creme de leite:** de uso culinário, UHT, Origem animal, embalado em tetrapak, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, números do lote, quantidade de produto.	KG	42	R$ 26,20	R$ 1.100,26
24	**Farinha de trigo:** especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1 kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	749	R$ 8,66	R$ 6.486,34

25	**Feijão carioca:** Tipo 1, classe carioca, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos não violado, O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	791	R$ 11,76	R$ 9.302,16
26	**Feijão preto:** variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos não violado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	264	R$ 11,66	R$ 3.079,12
27	**Fermento biológico tablete:** Tipo tablete, embalagem de 500 gr com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	21	R$ 58,00	R$ 1.217,93
28	**Fermento em pó químico:** de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidade.	KG	49	R$ 50,00	R$ 2.449,84

29	**Flocos de arroz:** (Flocão): Flocos de arroz pré cozido, tipo flocão amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos Plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, Informação nutricional, n° do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses."	KG	169	R$ 7,83	R$ 1.323,27
30	**Flocos de milho:** (Flocão): Flocos de milho pré cozido, tipo flocão amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos Plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, Informação nutricional, n° do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses."	KG	401	R$ 6,83	R$ 2.738,83

31	**Frango, coxa e sobrecoxa: com pele:** de 1ª qualidade, congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odore, Embalagem intacta, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também, revestido de polietileno transparente reforçado, No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal(sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínimo 10 meses.	KG	1.266	R$ 19,70	R$ 24.935,98
32	**Frango peito, filé:** Carne de peito de frango de 1ª qualidade, sem pele, sem osso, sem cartilagens e congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem mancha, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada da em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado, no rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 03 meses.	KG	1.561	R$ 25,50	R$ 39.800,30

33	**Goiaba vermelha polpa, congelada:** polpa de fruta congelada: 100% (cem por cento) da fruta (goiaba). Não fermentado, não alcoólico e sem conservantes, sem corantes ou adoçantes. Em embalagens plásticas contendo 100g, com validade mínima de 6 meses transportadas sob temperatura de, no máximo, -12ºc. A embalagem primária deve conter todas as informações obrigatórias pela legislação vigente.	KG	369	R$ 18,49	R$ 6.824,04
34	**Laranja in natura, variedade Pêra:** de 1ª qualidade, sem amadurecida, sem partes moles e danificadas, casca lisa e brilhante, de cor laranja esverdeado e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões mecânicas e microbianas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 130 a 160g. Sem adesivo.	KG	1055	R$ 8,13	R$ 8.577,15

35	**Leite de Vaca Integral, UHT:** de origem de vaca, em fardos de 12 litros. Conter obrigatoriamente selo sif ou sisp e ministério. Conter na embalagem: prazo máximo de consumo, embalagem íntegra. Composição nutricional em 200ml: entre 110 e 130 kcal, aproximadamente: 10g de glicídios, 6g de proteínas e 7g de lipídeos. As características sensoriais não devem diferir sensivelmente das de um leite uht sem incubar. Apresentar cor e sabor próprios e característicos do alimento. O deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. Em relação a rotulagem aplicar a legislação específica.	LT	3228	R$ 9,46	R$ 30.547,64
36	**Macarrão Trigo:** de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e logo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprio, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b(), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidade, parasitas e larvas, embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada, Validade não superior a 3 meses.	KG	63	R$ 8,33	R$ 524,79

37	**Margarina com sal:** de 1ª linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gorduras trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1 kg.	KG	19	R$ 22,47	R$ 426,87
38	**Melancia:** in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNP.	KG	422	R$ 5,83	R$ 2.460,26
39	**Mexerica:** De primeira qualidade- Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, Deve ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa, aroma e sabor estranhos, A polpa deve estar intacta e firme, Deve apresentar-se em início de maturação. Entrega conforme quantidade solicitada.	KG	422	R$ 9,96	R$ 4.203,12

40	**Milho fubá:** Amido de milho fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isenta de matéria terrosa e de parasitas, não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem resistente, atóxica de 500g.	KG	42	R$ 9.33	R$ 391,86
41	**Milho Verde Enlatado:** Em conserva sem adição de açúcar, de bola qualidade com peso drenado para entregar em sache ou lata de 170g com prazo de validade de mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega.	KG	11	R$ 27,33	R$ 300,63
42	**Óleo de soja:** Refinado, de primeira qualidade, embalagem de 900 ml, validade de 06 (seis) meses a partir da entrega.	UN	727	R$ 12,00	R$ 8.721,58
43	**Ovo de galinha brancos, inteiro:** Ovo de galinha, fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. Deverão ser de tamanho GRANDE com peso aceitável de 50 a 60.	DZ	1372	R$ 14,00	R$ 19.203,43
44	**Pão de forma tradicional:** Acondicionado em saco plástico, resistente e transparente com 500 gr. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.	KG	106	R$ 22,16	R$ 2.349,31

45	**Pão de hot dog:** Acondicionado em saco plástico, resistente e transparente 500 gr. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.	KG	84	R$ 22,83	R$ 1.917,72
46	**Pão francês:** Trigo de sal, 50 Gr. Entregue em embalagem de plástico transparente com no máximo 50 pães, O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	KG	739	R$ 28,00	R$ 20.689,54
47	**Pão doce:** Acondicionado em saco plástico, resistente e transparente com 500 gr. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.	KG	106	R$ 27,83	R$ 2.949,98
48	**Pepino:** de 1ª qualidade, frescos e sãos, com casca, no ponto de maturação adequado para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos, não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização, isentos de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas, para entrega em embalagens plásticas, conforme quantidades especificadas.	KG	63	R$ 8,96	R$ 564,48

49	**Pescada: Filé de tilápia congelado:** Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glacialmente, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.	KG	211	R$ 70,33	R$ 14.839,63

50	**Polvilho doce:** De mandioca, doce, coloração branca, isento de sujidades em embalagem de 1 Kg com validade mínima de 6 meses da data de entrega.	KG	760	R$ 10,99	R$ 8.354,93
51	**Porco, lombo suíno:** congelado, em peça, desossado. o corte deverá estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais.	KG	211	R$ 36,66	R$ 7.735,96
52	**Presunto:** De 1ª qualidade, peça de 3 – 4 Kg, embalado em saco plástico a vácuo. Produzido a partir do pernil suíno e paleta, com injeção de salmoura; ingredientes misturados e embutidos em mangas plásticas impressas, formados e cozidos; deve estar isento de parasitas e qualquer substância contaminante, bolor limo na superfície, ossos quebrados, cartilagem, sem adição de amido. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega: Data de fabricação e validade devem estar bem visíveis. Sabor suave e característico.	KG	32	R$ 35,16	R$ 1.125,23

53	**Queijo, tipo minas, frescal:** De 1ª qualidade, embalagem íntegra (embalagem 1Kg), contendo dados de identificação do produto, não congelado, prazo validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM. Deve ser entregue embalados individualmente, em sacos plásticos resistentes, lacrados.	KG	95	R$ 53,66	R$ 5.098,02
54	**Queijo muçarela:** 1ª qualidade, sem superfícies pegajosas, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Condições de transporte: devem ser transportados em veículo resfriado ou isotérmico, sendo permitida a utilização de veículo baú desde que a temperatura esteja em conformidade com as especificações estabelecidas na portaria: embalagem: primária – plástico flexível transparente atóxica e resistente (à vácuo) com identificação do peso. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG	253	R$ 55,33	R$ 13.998,49

55	**Repolho Branco:** in natura, variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, folhas verdes claras, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescentes e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso mínimo da unidade: 500g	KG	253	R$ 7,66	R$ 1.937,98
56	**Sal:** iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg.	KG	101	R$ 3,83	R$ 386,83
57	**Salsicha:** A salsicha também deve ser descrita como um produto com boa procedência e qualidade, livre de umidade excessiva, pegajosidade ou outros aspectos que indiquem má conservação.	KG	84	R$ 16,16	R$ 1.357,72

58	**Tamarindo, polpa congelada:** in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01 kg.	KG	74	R$ 18,16	R$ 1.343,84
59	**Tomate:** Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isentos de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes, Tomate in natura, de 1ª qualidade, com aproximadamente 60% de maturação mínima, sendo que em cada caixa deverá ter, no mínimo, 90% de frutos, nesse grau mínimo de maturação (frutos verdes ou apodrecidos não serão aceitos). Sem ferimentos ou defeitos graves, devem estar tenros, sem manchas, com coloração uniforme, sem sujidades, sinais de ataques de pragas, sem deterioração de nenhuma, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	433	R$ 10,33	R$ 4.471,45
60	**Tomate, Extrato:** Concentrado 130grs. Extrato de tomate 130g, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em embalagem de no mínimo 130gr.	KG	222	R$ 18,83	R$ 4.180,26
				VALOR TOTAL	**R$ 476.557,00**

1.2.

1.3. *Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.*

1.4. O contrato que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Subcontratação

4.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

Garantia da contratação

4.2. *Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.*

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. *O prazo de entrega dos bens é de oito dias, contados da entrega do cronograma, enviado por e-mail ,em remessa conforme cronograma.*

5.2. *Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com* ***pelo menos 3 (três) dias de antecedência*** *para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.*

5.3. *Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço ASSOCIAÇÃO DE APOIO DO COLÉGIO ESTADUAL JOSE SEABRA LEMOS, RUA PRESIDENTE CASTELO BRANCO, N. 2190, CENTRO GURUPI-TO CEP: 77405-090 GURUPI -TO.*

5.3.1 *No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a* 90 (noventa) *(dias ou meses ou anos), ou a (metade, um terço, dois terços etc.) do prazo total recomendado pelo fabricante.*

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e **cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.**

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

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

Fiscalização

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.5.1 coordenar 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.

6.5.2 acompanhar os registros 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.

6.5.3 acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.5.4 tomar 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.

6.5.5 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.

6.6.

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8. 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.

6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.11. 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.

6.12. 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

6.13. 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.

6.14. 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.

6.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. 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 ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4 Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,01% (um centésimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

7.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. 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.

7.8. 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.

7.8.1 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2 as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

7.10. 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.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência 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.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. 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, de 2021.

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **2 (dois**) **dias uteis**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **5 (cinco)** dias úteis.

8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. 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 quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o **prazo de dez dias úteis** para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.12.1 o prazo de validade;

8.12.2 a data da emissão;

8.12.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12.4 o período respectivo de execução do contrato;

8.12.5 o valor a pagar; e

8.12.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.15.2 identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

8.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.18. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

8.19. 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 junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

8.20. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE de correção monetária.

Forma de pagamento

8.22. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

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

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

8.25. 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.

8.26. 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.

Reajuste

8.27. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado na data da licitação.

8.28. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

8.34. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será **parcelado**.

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.4. pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.5. empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

9.7. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

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

9.11. sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

9.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.18. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$9.24.\ LG = \frac{9.25.\ \text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{9.26.\ \text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

9.27.

$$9.28.\ SG = \frac{9.29.\ \text{Ativo Total}}{9.30.\ \text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

9.31.

$$9.32.\ LC = \frac{9.33.\ \text{Ativo Circulante}}{9.34.\ \text{Passivo Circulante}}$$

9.35. 9.36.

9.37. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

9.38. *Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;*

9.39. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.40. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.41. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.42. *O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.*

Qualificação Técnica

9.43. *Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou*

atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.43.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.43.1.1. Comprovação de fornecimento anterior correspondente a, no mínimo, 20% da quantidade total dos materiais especificados na clausula 1;

9.43.2 Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

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

9.43.4 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

Disposições gerais sobre habilitação

9.44. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.45. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.46. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.47. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.48. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. *O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de* ***R$ 476.543,27*** *(quatrocentos e setenta e seis mil, quinhentos e quarenta e três reais e vinte e sete centavos), conforme custos unitários apostos na* ***tabela contida no item 1.1 acima****.*

10.2. *Em caso de Registro de Preços, 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:*

10.2.1 *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 do disposto na alínea "d" do inciso II do capu***t** *do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;*

10.2.2 *em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;*

10.2.3 *serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou*

10.2.4 *poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.*

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. *As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta do recurso do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.*

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

12.2. *Gurupi-TO, 03 de novembro de 2026.*

AMISIA CRISTINA DE SOUZA URZEDO NETA:00035404132
Assinado de forma digital por AMISIA CRISTINA DE SOUZA URZEDO NETA:00035404132
Dados: 2026.11.03 14:11:49 -03'00'

AMÍSIA CRISTINA DE SOUZA URZEDO NETA

Presidente da Associação

PROCESSO: 2026/27009/XXXXX

TERMO DE CONTRATO Nº XXX/2027, CELEBRADO ENTRE A ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLAR DO COLÉGIO ESTADUAL JOSÉ SEABRA LEMOS E A EMPRESA XXXXXX.

A ASSOCIAÇÃO DE APOIO ESCOLAR DO COLÉGIO ESTADUAL JOSÉ SEABRA LEMOS, com sede no (a) Rua Presidente Castelo Branco, 2.190, Centro, na cidade de Gurupi /TO, inscrita no CNPJ sob o nº 01.910.570/0001-81 81 neste ato representado (a) pelo (a) Amísia Cristina de Souza Urzedo Neta (Presidente da Associação), eleita para o cargo de presidente conforme ata de reunião nº 001 realizada no dia 23 de janeiro de 2024, portadora do CPF nº XXXXXXXX, doravante denominada CONTRATANTE, e o (a) **EMPRESA XXXXXXXXX** inscrito (a) no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXX sediado (a) na XXXXXXXXXXX, XXXXXX, doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo (a) Sr. (a) Sra XXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade nº XXXXXX expedida pela(o) SSP/TO, e CPF nº XXXXXXXXXX, tendo em vista o que consta no Processo nº 01/2026 e em observância às disposições na Lei nº 14133/2021 e pelas condições estabelecidas no Edital do **Pregão Eletrônico SRP nº 01/2026** e **Ata de Registro de Preços nº** XXXXXX **/2027**, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CONTATO: (63) XXXXXXX / (63) XXXX-XXXX /

E-mail: XXXXXXXXXXXXXX@gmail.com

DADOS BANCÁRIOS: Banco do Brasil, **Agência:** XXXXX-X, **Conta:** XXXXX-X.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação para a demanda ano letivo de 2024, destinados aos alunos matriculados no Colégio Estadual GTI José Seabra Lemos, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE.

1.2. **Discriminação do objeto:**

Item	Unidade	Quantidade	Descrição	Valor Unitário	Valor Total
1	Kg	XX	**Abacaxi in natura** extra de 1ª qualidade, sem apresentar avarias,casca firme com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	R$4,00	R$XXXX
2	Kg	X	**Abacaxi, polpa congelada** pacote de 1KG produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, podendo ou não conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes	R$8,50	R$XXXX
3	Kg	XX	**Abóbora Cabotiá** de primeira qualidade in natura, com tamanho e coloração uniformes. Com ausência de sujidades de acordo com a resolução 12/78 CNNPA.	R$4,00	R$XXX
4	KG	X	**Abóbrinha It**aliana de primeira qualidade in natura, com tamanho e coloração uniformes. Com ausência de sujidades de acordo com a resolução 12/78 CNNPA.	R$4,00	R$xxxxx

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta da CONTRATADA;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA FUNDAMENTAÇÃO

2.1. O presente Contrato será regido pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e os art. 82 e 86 da Lei n. 14.133 e Decreto Estadual nº 6.606, de 28 de março de 2023.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

3.1. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses contados de sua assinatura, **com possibilidade de prorrogação, nos termos e prazos do artigo 111 da Lei 14.133/2021**.

3.1.1. 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 da CONTRATADA, previstas no Termo de Referência e neste instrumento.

4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO

4.1. O valor do presente Termo de Contrato é de **R$xxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx).**

4.2. 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.

5. CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas dos recursos do tesouro estadual, transferidos pela Secretaria de Educação a essa associação em conta específica, vinculada a Associação de Apoio Escolar do Colégio Estadual José Seabra Lemos para o exercício de 2027.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO RECEBIMENTO E PAGAMENTO

6.1. Recebimento:

a) Provisório:

6.2. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, no prazo de 3 (Três) dias pelo 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.

6.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

b) Definitivo:

6.4. Os prazos para recebimento definitivo serão de 7 dias úteis, sendo que serão 3 dias para o prazo de entrega contados da data recebimento da ordem de entrega/fornecimento pela contratada, e 4 dias em casos de possíveis bens rejeitados para troca.

6.5. 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;

c) Liquidação:

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

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

6.8. 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:

6.8.1. o prazo de validade;

6.8.2. a data da emissão;

6.8.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

6.8.4. o período respectivo de execução do contrato;

6.8.5. o valor a pagar; e

6.8.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.9. 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;

6.10. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.11. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa nº 3, de 26 de Abril de 2018).

6.12. Constatando-se, junto ao SICAF, a 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.

6.13. 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.

6.14. 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.

6.15. 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 junto ao SICAF.

d) Prazo de Pagamento:

6.16. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

e) Forma de Pagamento:

6.17. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo contratado.

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

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.2. A periodicidade de reajuste do valor do contrato será anual, com referência ao IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, que incidirá exclusivamente em relação às obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

7.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

Reequilíbrio econômico-financeiro

7.9. Para fins de reequiblíbrio econôminco financeiro inicial do contrato, so será aceito mediante justificativa devidamente fundamentada nos termos d
o artigo 124 inciso II alínea “d”da 14.133, de 1 de abril de 2021, que implique a inviabilidade de sua execução.

8. CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

8.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

9. CLÁUSULA NONA – DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

9.1. A execução do objeto descrito no Termo de Referência deverá observar integralmente o disposto no art. 140 da Lei nº 14.133/2021, bem como atender às demandas específicas indicadas pela Associação de Apoio Escolar

do Colégio Estadual José Seabra Lemos, no momento da emissão da Solicitação de Serviço. As entregas dos gêneros alimentícios poderão ser realizadas em dias úteis, finais de semana e/ou feriados, conforme datas horárias e locais previamente definidas pela Associação de Apoio Do do Colégio Estadual José Seabra Lemos.

9.2. Somente serão aceitos e recebidos os gêneros alimentícios conforme especificações técnicas na presença da Comissão Fiscalizadora do contrato.

9.3. O objeto será recebido provisoriamente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações. A verificação da conformidade correrá no prazo de 3 (três) dias úteis, contados a partir do recebimento provisório. Admitida à conformidade quantitativa e qualitativa, o objeto será recebido definitivamente, mediante atesto na Nota Fiscal, com a consequente aceitação.

9.4. Os produtos alimentícios deverão ser entregues devidamente identificados, acondicionados em embalagens lacradas e em perfeitas condições para o armazenamento e dentro dos padrões das especificações contidas neste Termo.

9.5. Os produtos alimentícios fornecidos, deverão obrigatoriamente atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – ABNT NBR nº 15635/2008, INMETRO, e normas regulamentadoras do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, atentando-se principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor), bem como conter indicação da data de fabricação e prazo de validade.

9.6. Os produtos alimentícios devem ser preferencialmente acondicionados em embalagem adequada que utilize materiais recicláveis de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

9.7. Declaração da licitante de que têm pleno conhecimento das condições e especificações técnicas do objeto da contratação, de tal maneira que a logística do contratado consiga atender obrigatoriamente os prazos, locais de entrega 72 (setenta e duas horas) antes da previsão da realização dos jogos.

9.8. O transporte dos gêneros alimentícios, carga e descarga serão por conta da contratada.

9.9. Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente armazenado em caixotes plásticos e sobre paletes.

9.10. Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária.

9.11. As obrigações da Contratada e Contratante, assim como, metodologia da entrega e recebimento dos materiais de consumo, a vistoria técnica pela comissão fiscalizadora serão previstas detalhadamente no Termo de Referência e prevalecerão sobre quaisquer outras, os parâmetros usuais do mercado e as diretrizes a serem observadas pelas licitantes.

9.12. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 04 dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - FISCALIZAÇÃO

10.1. Fiscalização Técnica:

10.1.1. Acompanhamento do contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação ou execução do objeto estão

compatíveis com os indicadores estipulados no Termo de Referência, para efeito de pagamento conforme o resultado pretendido pela Administração Pública, podendo ser auxiliado pela fiscalização administrativa. (Decreto Estadual 6.606/23 art. 26, inciso II).

10.2. Atributos do fiscal técnico:

10.2.1. Cabe ao fiscal técnico do contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, ao substituto, em especial:

10.2.2. Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, subsidiando-o de informações pertinentes às suas competências;

10.2.3. Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

10.2.4.Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada em desacordo com a execução do contrato, determinando prazo para a correção;

10.2.5.Informar ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

10.2.6. Comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas;

10.2.7. Fiscalizar a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração Pública, conferindo as notas fiscais e as documentações exigidas para o pagamento, e após o atesto, encaminhar ao gestor de contrato, para ratificação;

10.2.8. Comunicar o gestor do contrato em tempo hábil o término do contrato sob sua responsabilidade, visando à tempestiva renovação ou prorrogação contratual;

10.2.9. Participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, juntamente com o fiscal administrativo e/ou setorial, de que trata o inciso VII do art. 30 deste Decreto; e

10.2.10. Auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, para que elabore o documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, de que trata o inciso VIII do art. 30 do Decreto Estadual 6.606/23. (Decreto Estadual 6.606/23 art. 31).

10.3. Fiscalização Administrativa:

10.3.1. Acompanhamento dos aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto ao controle do contrato administrativo e às providências tempestivas nos casos de inadimplemento. (Decreto Estadual 6.606/23 art. 26, inciso III).

10.3.2. Cabe ao fiscal administrativo do contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, do substituto, em especial:

10.3.3. Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, realizando tarefas relacionadas ao controle dos prazos do contrato, acompanhamento do empenho e pagamento, formalização de apostilamentos e termos aditivos, e acompanhamento de garantias e glosas;

10.3.4. Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, solicitando os documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

10.3.5. Examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscal, trabalhista e previdenciária e, em

caso de descumprimento, aplicar as medidas cabíveis;

10.3.6. Atuar tempestivamente na solução de eventuais problemas de descumprimento das obrigações contratuais, reportando ao gestor do contrato para providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

10.3.7. Participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, juntamente com o fiscal técnico e/ou setorial, de que trata o inciso VII do art. 30 deste Decreto; e,

10.3.8. Auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, para que elabore o documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, de que trata o inciso VIII do art. 30 do Decreto Estadual 6.606/23. (Decreto Estadual 6.606/23 art. 32).

10.4. Gestor do Contrato:

10.4.1. As atividades de gestão e fiscalização do contrato serão realizadas considerando as seguintes definições:

10.4.2. Gestão do contrato: coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica e administrativa e setorial, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros. (Decreto Estadual 6.606/23 art. 26).

10.4.3. Caberá ao gestor do contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

10.4.4. Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial, de que dispõem os incisos II, III e IV do art. 26 do Decreto Estadual 6.606/23.

10.4.5. Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato ou dos terceiros contratados, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência.

10.4.6. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para efeito de empenho de despesa e pagamento, devendo anotar no relatório de riscos eventuais problemas que obstam o fluxo normal da liquidação e pagamento da despesa.

10.4.7. Coordenar 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 necessidade ou não de eventuais adequações ao contrato para que atenda a finalidade da Administração Pública.

10.4.8. Coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos de que dispõe o inciso I do art. 26 do Decreto Estadual 6.606/23.

10.4.9. Constituir relatório final, de que trata a alínea "d" do inciso VI do §3° do art. 174 da Lei Federal no 14.133/2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato, como forma de aprimoramento das atividades da Administração Pública, podendo ser utilizado como insumo para a confecção dos estudos técnicos preliminares, termo de referência e projeto básico das novas contratações.

10.4.10. Coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais técnicos, administrativos e/ou setoriais.

10.4.11. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnicos, administrativos e/ou

setoriais no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas.

10.4.12. Diligenciar 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 Federal n o 14.133/2021 ou pelo agente/setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto Estadual 6.606/23 art. 30).

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. A Contratante será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e demais normas legais, direta e indiretamente aplicáveis ao Contrato;

11.2. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear o Contrato;

11.3. Sustar o recebimento dos produtos se não estiverem de acordo com a especificação contida neste termo;

11.4. Processar e liquidar a fatura correspondente ao material adquirido, através de Ordem Bancária, desde que apresentada à comprovação da quitação com o INSS e o FGTS, no máximo 30 (trinta) dias após a confirmação do recebimento do material pela unidade responsável por esta atribuição e pelo fiscal do Contrato.

11.5. Fiscalizar a execução do Contrato, através da comissão fiscalizadora que será designada posteriormente.

11.6. Zelar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

11.7. A administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados a execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

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

11.9. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

11.10. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

11.11. Eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro ou repactuação feitos pelo contratado serão respondidos no prazo máximo de 30 dias, na forma do art. 123 da Lei nº 14.133/21, podendo incluir o art. 124 da lei 14.133/2021.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Assinar o Contrato, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da convocação/notificação, por seu representante legal;

12.2. Substituir qualquer produto que não esteja dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, que apresente defeito ou não esteja em conformidade com as especificações no Termo de Referência;

12.3. Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referentes ao transporte, embalagem e seguro quando da entrega dos produtos;

12.4. Apresentar toda documentação necessária no ato da entrega do produto, Nota Fiscal junto a prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Tributos Federais e Dívida Ativa da União) Trabalhista, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada, ou outra equivalente na forma da Lei, devidamente atualizadas;

12.5. Certidão Negativa fornecida pelo INSS, com a finalidade de comprovar a inexistência de débitos com a Seguridade Social, devidamente atualizada;

12.6. Certidão negativa, expedida pela Caixa Econômica Federal, com a finalidade de comprovar a inexistência de débitos junto ao Fundo de Garantia por tempo de Serviço - FGTS, devidamente atualizada;

12.7. Entregar à equipe de fiscalização e/ou comissão designada para o recebimento a documentação exigida nos itens anteriores, observando os prazos e procedimentos estabelecidos no Termo de Referência.

12.8. Arcar com todos os tributos, custos despesas diretas e indiretas decorrentes do fornecimento do produto.

12.9. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

12.10. O transporte dos gêneros alimentícios, carga e descarga serão por conta da contratada;

12.11. As obrigações da Contratada e Contratante, assim como, metodologia da entrega e recebimento dos materiais de consumo, a vistoria técnica pela comissão fiscalizadora serão previstas detalhadamente no Termo de Referência e prevalecerão sobre quaisquer outras, os e parâmetros usuais do mercado e as diretrizes a serem observadas pelas licitantes. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

12.12. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

12.13. 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, da Lei n.º 14.133, de 2021);

12.14. 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, da Lei n.º 14.133, de 2021);

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021 e do Decreto n° 6.606, de 2023, o Contratado que:

I) Der causa à inexecução parcial do contrato;

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

III) Der causa à inexecução total do contrato;

IV) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VII) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

VIII) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

IX) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

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

13.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

a) 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 14.133/2021);

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

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas viii, ix, x, xi, xii do subitem acima deste Termo de Contrato, bem como nas alíneas ii, iii, vii, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021).

d) Multa de:

(1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na entrega dos bens, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

(2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

(3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

13.3. A aplicação das sanções previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º da Lei nº 14.133/2021).

13.4. Todas as sanções previstas neste instrumento poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º da Lei nº 14.133/2021).

13.4.1. 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 14.133/2021)

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

13.4.3. 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.

13.5. O débito resultante de multa poderá ser parcelado, total ou parcialmente, mediante requerimento formal do interessado à Administração Pública, desde que o interessado não esteja inscrito em dívida ativa, conforme regulamentação da Secretaria da Fazenda do Estado do Tocantins (art. 324 do Decreto n° 6.606/2023).

13.6. 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 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.7. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º da Lei nº 14.133/2021):

a) A natureza e a gravidade da infração cometida;

b) As peculiaridades do caso concreto;

c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) Os danos que dela provierem para o Contratante;

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

13.8. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, 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 definido na referida Lei (art. 159).

13.9. 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 14.133/2021).

13.10. A Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar as penalidades por eles aplicadas à Ouvidoria-Geral do Estado, para que promova a devida publicidade junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) (§2° do art. 326 do Decreto n° 6.606/2023, Art. 161, da Lei nº 14.133/2021).

13.11. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar aplicada por qualquer ente da Federação, impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta do Estado do Tocantins, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos (§2°, do art. 321 do Decreto n° 6.606/2023).

13.12. 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 14.133/2021.

13.13. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

13.14. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – VEDAÇÕES

14.1. É vedado à CONTRATADA interromper o fornecimento dos bens sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

15.1. 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 responderão pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

15.2. 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.

15.3. As comunicações entre a contratante 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.

15.4. Associação de Apoio Escolar do Colégio Estadual José Seabra Lemos, poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

15.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Seduc poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

17.1. As partes se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, nos termos da Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD (Lei n. 13.709, de 14 de agosto de 2018).

17.1.1. O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos artigos 7º, 11 e/ou 14 da Lei 13.709/2018, às quais se submeterão os serviços, e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular.

17.2. A CONTRATADA obriga-se ao dever de proteção, confidencialidade e sigilo de toda informação, dados pessoais e base de dados a que tiver acesso, nos termos da LGPD, suas alterações e regulamentações posteriores, durante o cumprimento do objeto descrito no instrumento contratual.

17.2.1. A CONTRATADA não poderá se utilizar de informação, dados pessoais ou base de dados a que tenham acesso, para fins distintos da execução dos serviços especificados no instrumento contratual.

17.2.2. Em caso de necessidade de coleta de dados pessoais dos titulares mediante consentimento, indispensáveis à própria prestação do serviço, aquela será realizada após prévia aprovação do ESTADO DE TOCANTINS, responsabilizando-se a CONTRATADA pela obtenção e gestão.

17.3. A CONTRATADA obriga-se a implementar medidas técnicas e administrativas aptas a promover a segurança, a proteção, a confidencialidade e o sigilo de toda informação, dados pessoais e/ou base de dados que tenha acesso, a fim de evitar acessos não autorizados, acidentes, vazamentos acidentais ou ilícitos que causem destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito; tudo isso de forma a reduzir o risco ao qual o objeto do contrato ou o ESTADO DE TOCANTINS está exposto.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA EXTINÇÃO E RESCISÃO CONTRATUAL

18.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado.

18.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

18.2.1. 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.

18.2.2. 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.

18.2.3. O contrato poderá 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.

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

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

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

18.3. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

18.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

18.3.3. Indenizações e multas.

18.4. 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).

18.5. O não pagamento dos salários e das verbas trabalhistas, e o não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o FGTS poderá dar ensejo à extinção do contrato por ato unilateral e escrito do contratante e à aplicação das penalidades cabíveis.

18.6. O contratante poderá conceder prazo para que o contratado regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de extinção contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.

18.7. Quando da extinção, o fiscal administrativo deverá verificar o pagamento pelo contratado das verbas rescisórias ou os documentos que comprovem que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

18.8. Até que o contratado comprove o disposto no item anterior, o contratante reterá:

18.8.1. a garantia contratual - prestada com cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as verbas rescisórias -, a qual será executada para reembolso dos prejuízos sofridos pela Administração, nos termos da legislação que rege a matéria (art. 121, § 3º, I, e art. 139, III, b, da Lei n.º 14.133/2021); e

18.8.2. os valores das Notas fiscais ou Faturas correspondentes em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

18.9. Na hipótese do subitem anterior, não havendo quitação das obrigações por parte do contratado no prazo de 15 (quinze) dias, o contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, deduzindo o respectivo valor do pagamento devido ao contratado (art. 121, §3º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

18.10. O contratante poderá ainda:

18.10.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo contratado, reter a garantia prestada a ser executada (art. 139, III, "c", da Lei n.º 14.133/2021), conforme legislação que rege a matéria; e

18.10.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do contratado decorrentes do contrato.

18.11. 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).

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA ALTERAÇÃO

19.1 O contrato ainda poderá ser alterado unilateralmente, conforme necessidade da gestão, em razão do acréscimo quantitativo do objeto, nos limites permitidos pela lei, em harmonia com a ordem dos art. 124, inc. I e art. 125 da referida Lei.

19.2. A CONTRATADA é obrigada 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.

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO

20.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratado.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - PUBLICAÇÃO

21.1. O CONTRATANTE, no prazo de até 20 (vinte) dias após assinatura deste Contrato, providenciará a sua publicação, por extrato, no Diário Oficial do Estado.

21.2. Divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do art. 94, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA MATRIZ DE RISCO E DA RECOMPOSIÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

22.1. A Matriz de Risco, anexada aos autos, é uma ferramenta que permite aos gestores mensurar, avaliar e ordenar os eventos de riscos que podem afetar o alcance dos objetivos do processo da unidade e, consequentemente, os objetivos estratégicos do empreendimento.

22.2. Nesse contexto a CONTRATADA é integral, e exclusivamente, responsável por todos os riscos colocados como de sua competência, relacionados ao objeto do contrato, inclusive sem limitação, conforme estabelecido na

Matriz de Risco.

22.3. A CONTRATADA não é responsável pelos riscos relacionados ao objeto do contrato que não são de sua alçada, cuja responsabilidade é da CONTRATANTE, conforme estabelecido na Matriz de Risco.

22.4. Constitui peça integrante deste contrato, independentemente de transcrição no instrumento respectivo, a Matriz de Risco.

22.5. O termo risco neste contrato é designado como um evento ou uma condição incerta que, se ocorrer, tem um efeito em pelo menos um objetivo do empreendimento. O risco é o resultado da combinação entre probabilidade de ocorrência de determinado evento futuro e o impacto resultante caso ele ocorra.

22.6. Da recomposição do equilíbrio econômico-financeiro

22.6.1. Sempre que atendidas as condições do Contrato e mantidas as disposições do Contrato, considera-se mantido seu equilíbrio econômico-financeiro.

22.6.2. A Contratada somente poderá solicitar a recomposição do equilíbrio econômico-financeiro nas hipóteses excluídas de sua responsabilidade no contrato.

22.6.3. Os casos omissos serão objeto de análise acurada e criteriosa, lastreada em elementos técnicos, por intermédio de processo administrativo para apurar o caso concreto.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DO FORO

23.1. Fica eleito o foro da Capital do Estado do Tocantins - Vara da Fazenda Pública, com renúncia expressa a outros, por mais privilegiados que forem para dirimir quaisquer questões fundadas neste Contrato.

23.2. E por estarem de acordo, lavrou-se o presente termo, em 03 (três) vias de igual teor e forma, as quais foram lidas e assinadas pelas partes CONTRATANTES.

XXXXXXX/TO, xx de _____de 2027.

Amísia Cristina de Souza Urzedo Neta
Presidente da Associação do Colégio Estadual José Seabra Lemos
Contratante

_____
XXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante Legal
Contratada

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/2027
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO
COLÉGIO ESTADUAL GIRASSOL DE TEMPO INTEGRAL JOSÉ SEABRA LEMOS
Rua Presidente Castelo Branco, 2190 - Setor Central
Gurupi - TO - CEP: 77405-090 - Telefone: (63) 3312-1773
E-mail: joseseabralemos@ue.seduc.to.gov.br Código INEP: 17021561

Processo Administrativo n° *xxx/2026*
Ata de Registro de Preços nº *XX/2027*

A ASSOCIAÇÃO DE APOIO ESCOLAR DO COLÉGIO ESTADUAL JOSÉ SEABRA LEMOS, com sede no(a Rua Presidente Castelo Branco, 2.190, Centro, na cidade de Gurupi /TO, inscrita no CNPJ sob o nº 01.910.570/0001-81 81 neste ato representado (a) pelo (a) Amísia Cristina de Souza Urzedo Neta (Presidente da Associação), eleita para o cargo de presidente conforme ata de reunião nº 001 realizada no dia 23 de janeiro de 2024, portador da Matrícula Funcional nº *1113216-2*, considerando o julgamento da *licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica*, para REGISTRO DE PREÇOS, processo administrativo n.º *01/2026*, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no *Edital de licitação*, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/2021, de 1° de abril de 2021, Decreto nº 6.606, de 28 de março de 2023, Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **aquisição de gêneros alimentícios**, especificado(s) no(s) item(ns) *XX* do Termo de Referência, anexo *II* do *edital de licitação* n.º *01/2026*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, o fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor *[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]*					
X	Especificação	Marca / Modelo	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

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

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de **1 (um) ano**, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Diário Oficial do Estado do Tocantins, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.1.1. Em caso de prorrogação da ata, *poderá* ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

4.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de recurso, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.3. Na formalização do contrato deverá haver a indicação da disponibilidade dos recursos respectivos.

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

4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

4.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

4.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

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

4.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

4.5. O registro a que se refere o item 4.4.2.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

4.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

4.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

4.8. 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.

4.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas

condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, 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.

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

4.12.1. 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

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

4.13. 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.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

5.1.2. 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;

5.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. 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.

6.1.1. 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.

6.1.2. 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.

6.1.3. 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.

6.1.4. 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.

6.2. 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.

6.2.1. 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.

6.2.2. 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 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3. 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.

6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 7.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

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

6.2.6. 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.

7. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

7.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

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

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

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

7.1.4.1. 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.

7.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

7.3. 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.

7.4. 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:

7.4.1. Por razão de interesse público;

7.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

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

8. DAS PENALIDADES

8.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

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

8.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

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

9. CONDIÇÕES GERAIS

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (DUAS) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Gurupi, _____ de _____ de 2027

Amísia Cristina De Souza Urzedo Neta
Representante legal do órgão gerenciador

_____
Representante legal do fornecedor registrado