



EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 90004/2024

ABERTO - COMPRASNET

MODO DE DISPUTA	QUADRO DE INFORMAÇÕES
MODALIDADE/Nº:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90004/2024
TIPO:	MENOR PREÇO POR ITEM
REGISTRO DE PREÇOS	(X) SIM () NÃO
MODO DE DISPUTA:	(X) ABERTO
PROCESSO	07/2024
ÓRGÃO REQUISITANTE:	Associação de apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão
DATA/HORÁRIO	18 /12/2024 às 10 h 00 min (Horário de Brasília)
SITE:	Portal de Compras do Governo Federal/ www.comprasgovernamentais.gov.br
UASG:	929282
PREGOEIRO DESIGNADO:	Hérika Pereira Costa
TELEFONE:	(63) 991245919
E-MAIL:	Bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

PREÂMBULO

A ASSOCIAÇÃO DE APOIO AO COLÉGIO ESTDAUL BERNARDO SAYÃO por meio do(a) presidente da associação o **Sr. Lourival Mendes de Souza**, torna público para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, por intermédio do site www.gov.br/compras/pt-br, do tipo **MENOR PREÇO**, de acordo com o definido no quadro de informações, por intermédio do site estabelecido no quadro de informações. O certame será regido pela Lei nº 14.133/2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 6.066/2023; e pelas condições estabelecidas no presente Edital. Este pregão será conduzido pelo (a) Pregoeiro (a) e respectiva Equipe de Apoio, designados, **pelo Presidente da Associação de Apoio, através da PORTARIA/004/2024**

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do(a) pregoeiro(a) em contrário.

1. DO OBJETO

1.1 O presente procedimento tem por objeto a eventual AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS destinados a atender os alunos da Escola ou Colégio Estadual Bernardo Sayão, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência e no Anexo I do Edital.



1.3 O critério de julgamento adotado será o menor preço por item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.4 Na hipótese de haver diferença entre a descrição dos itens registrados no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br e as especificações constantes no instrumento convocatório, deverão ser consideradas as do Edital e seus anexos.

1.5 Acompanham este Edital os seguintes Anexos:

Anexo I: Tabela de Especificação do Objeto;

Anexo II: Termo de Referência;

Anexo III: Ata de Registro de Preços; e

Anexo IV: Minuta de Contrato.

2. DO CREDENCIAMENTO E DA REPRESENTAÇÃO

2.1 As licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via Internet.

2.2 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico no site estabelecido no quadro de informações.

2.3 O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica a responsabilidade legal, única e exclusiva do Licitante ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

2.3.1 O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema ou à Associação de Apoio à Escola ou Colégio Estadual Bernardo Sayão, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

2.5 O credenciamento no SICAF permite a participação dos interessados em qualquer licitação, na forma eletrônica, exceto quando o seu cadastro tenha sido inativado ou excluído por solicitação do credenciado ou por determinação legal.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

3.2 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, excluindo 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.

3.3 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

3.4 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, bem como art. 4º da Lei 14.133/2021.

3.5 NÃO PODERÃO participar desta licitação:

3.5.1 Aqueles que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

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

3.5.3 O impedimento de que trata o item 3.5.2. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante;

3.5.4 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;

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

3.5.6 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;

3.5.7 Agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

3.5.10 As empresas ou pessoas físicas que se encontrem impedidas de licitar e contratar com o Governo do Estado do Tocantins ou com os Poderes Legislativo e Judiciário, Ministério Público e Defensoria Pública, nos termos da Lei 14.133/2021 e do Decreto nº 6.066/2023, durante o prazo da sanção aplicada ou até que seja promovida sua reabilitação;

3.5.11 As empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com toda a Administração Pública, nos termos do art. 156, IV e §5º, da Lei 14.133/2021, durante o prazo da sanção aplicada ou até que seja promovida sua reabilitação;

3.5.12 Pessoa física ou jurídica que tenha sido proibida de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992;

3.5.13 Que estejam sob falência ou insolvência civil e dissolução de sociedade.

3.6 A obtenção de benefícios referente à ME/EPP, 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.

3.7 Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos nos §§ 1º e 2º do art. 4º da Lei 14.133/2021.

3.8 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar



pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.9 A vedação de que trata o item 3.5.6. 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. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.2 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

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

4.3.2. *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 7º, XXXIII, da Constituição;*

4.3.3. *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](#);*

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

4.4 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

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

4.5.1 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.

4.6 A falsidade das declarações sujeitará o licitante às sanções previstas no Decreto nº 6.606/2023 e no art. 155, inciso VIII na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.7 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8 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.



4.9 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.10 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:

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

4.10.2 Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitando o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima;

4.10.3 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:

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

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

4.11 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.

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1 Valor unitário (XXXXXXXXXXXXXXXXXX) e (XXXXXXXXXX) total do item;

5.1.2 Marca;

5.1.3 Fabricante;

5.1.4 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

5.2 A quantidade mínima de unidades a ser cotada, por item, deverá ser igual ao quantitativo total respectivo estimado para a contratação.

5.3 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

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

5.5 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.

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

5.7 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.



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

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

5.10 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas do Estado do Tocantins 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](#) Federal; 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.

5.11 O(a) Pregoeiro(a) poderá requisitar a licitante que readéque sua proposta, caso esta apresente alguma inconsistência sanável, desde que não configure alteração na proposta original apresentada.

5.12 Nas propostas de preços com mais de duas casas após a vírgula, a Pregoeira realizará o arredondamento “para menos”.

5.13 Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, **exceto quando se referirem a produtos de propriedade/fabricação do licitante**, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

5.14 Após o recebimento das propostas, o(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhá-las ao setor/área requisitante para análise e manifestação da equipe técnica sobre a adequação dessas com as especificações e condições estipuladas no Termo de Referência.

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

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

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

6.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.

6.4 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.

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

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

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

6.8 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta consta de forma detalhada na Tabela de Especificações do Objeto, Anexo I do Edital.

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

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

6.11 Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico regido por este Edital o modo de disputa “**aberto**”.



- 6.11.1** No modo de disputa ABERTO, a etapa de envio de lances durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração dessa etapa;
- 6.11.2** A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários;
- 6.11.3** Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no item 6.11.1, a etapa será encerrada automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances;
- 6.11.4** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o(a) Pregoeiro(a), auxiliado(a) pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no edital de licitação, para a definição das demais colocações;
- 6.11.5** Após o reinício previsto no item 6.11.4., os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários;
- 6.11.6** Encerrada a etapa de que trata o item 6.11.5., o sistema ordenará e divulgará os lances conforme estabelecido no item 6.11.3
- 6.12** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.13** No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.14** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) pregoeiro(a) 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(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.15** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.16** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.16.1** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada;
- 6.16.2** A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto;
- 6.16.3** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior;
- 6.16.4** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;



6.16.5 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;

6.16.6 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 118 do Decreto nº 6.606/2023 e art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

6.16.6.2 Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.16.6.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.16.6.4 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

6.16.6.6 Empresas estabelecidas no território do Tocantins;

6.16.6.7 Empresas brasileiras;

6.16.6.8. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

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

6.17.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;

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

6.17.4 O(a) Pregoeiro(a) 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;

6.17.5 É facultado ao(à) Pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.18 Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1 Encerrada a etapa de negociação, o (a) pregoeiro(a) verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2023 e no item 3.5. do edital, especialmente quanto à



existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta dos seguintes cadastros:

7.1.1 SICAF;

7.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido na Controladoria Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);

7.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, a Pregoeira diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas (IN nº 3/2018, art. 29, caput).

7.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros (IN nº 3/2018, art. 29, §1º);

7.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#));

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

7.4 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, a pregoeira verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.6. e 4.5. deste Edital.

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

7.6 Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1 Contiver vícios insanáveis;

7.6.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.6.3 Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.6.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.6.5 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.7 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.

7.8 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência da Pregoeira, que comprove:

7.8.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

7.10 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do material ou da área especializada no objeto.

7.11 O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, nos termos do art. 61, §1º da Lei nº 14.133/2021 e art. 20, inciso I do Decreto Estadual nº 6.606 de 2023, por meio do sistema eletrônico



contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

7.12 Também nas hipóteses em que o(a) Pregoeiro(a) não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar como licitante para que seja obtido preço melhor.

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

7.14 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, a Pregoeira verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, combinados com o disposto neste Edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante cumprir com o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133 de 2021.

8.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF nos documentos por ele abrangidos.

8.1.2 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF 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.

8.2 A habilitação técnica das pessoas jurídicas reunidas em consórcio será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.2.1 Em relação à habilitação econômico-financeira, se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais, consoante ao disposto nos requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos neste Edital e seus anexos.

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

8.4 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.

8.5 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.6 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **2 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

8.7 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.



8.8 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais nato-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

8.10 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.10.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante 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.

8.11 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o(a) pregoeiro(a) 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 8.6. deste Edital.

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

8.13 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 (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

Exigências de habilitação

8.14 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.15 8.15. Habilitação jurídica:

8.15.1 Empresário individual: Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.15.2 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>;

8.15.3 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;

8.15.4 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 nº 77, de 18 de março de 2020;

8.15.5 Sociedade simples: Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

8.15.7 Sociedade cooperativa: Ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas



Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

8.15.8 Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021;

8.15.9 Produtor Rural: Matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

8.17 Habilitação fiscal, social e trabalhista:

8.17.1 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual (Fornecimento de Bens) relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da presente licitação;

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

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

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

8.17.5 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.17.5.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos que trata o subitem 8.17.5. 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;

8.17.6. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, vez que, a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI exigido no subitem 8.15.2. deste Edital supre as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, na medida em que essas informações constam no próprio Certificado.

8.18 Qualificação Econômico-Financeira

8.18.1 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

8.18.2 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.18.2.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Logo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante



SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

8.18.2.2. Caso a empresa licitante 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, patrimônio líquido mínimo de 1% (um por cento) do valor total estimado pela Administração para os Itens a que concorre, através da apresentação de balanço patrimonial, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta de preços;

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

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

8.18.4 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.

8.18.5 No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

8.18.6 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a substituição dos demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

8.18.7 O microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123 de 2006 estará dispensado: a) da prova de inscrição nos cadastros dos contribuintes estadual e municipal e b) da apresentação do balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício.

8.19 Qualificação Técnica:

8.19.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestado fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devendo constar o nº do CNPJ da empresa licitante, razão social, endereço do emitente, local e data de emissão do atestado, assinatura e identificação do responsável pela emissão do atestado;

8.19.2 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 da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos;

8.19.3 Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora;



8.19.4 Em caso de apresentação por licitante, de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar o objeto desempenhado por cada consorciado individualmente, serão adotados os critérios estabelecidos nos incisos I e II do §10 do art. 67 da lei 14.133/2021;

8.19.5 Como condição para participação no certame, será exigida a seguinte documentação complementar das sociedades cooperativas:

8.19.5.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei nº 5.764, de 1971;

8.19.5.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.19.5.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

8.19.5.4. O registro previsto na Lei nº 5.764, de 1971, art. 107;

8.19.5.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.19.5.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.19.5.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

8.20 A apresentação dos documentos de habilitação será exigida apenas pelo licitante vencedor. Dessa forma, o licitante será convocado para encaminhá-los, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do(a) Pregoeiro(a).

8.21 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões, realizada pelo(a) Pregoeiro(a), lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

8.22 Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.23 Não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos após a entrega daqueles definidos para habilitação, salvo em sede de diligência para:

8.23.1 Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

8.23.2 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.24 As empresas estrangeiras que não funcionem no País deverão apresentar documentos equivalentes àqueles previstos neste Edital, na forma de regulamento emitido pelo Poder Executivo Federal.

**9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

9.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico e deverá:

9.1.1 Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entre linhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

9.1.2 Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

9.1.3 Constar o prazo de validade da proposta, prazo de entrega dos materiais, o prazo de validade dos materiais, observado as informações e exigências definidas no Termo de Referência.

9.1.4 O fornecedor deve apresentar, para cada item, junto com a proposta de preços catálogo ou prospecto, ou documento equivalente, com especificações técnicas da marca cotada, para verificação da compatibilidade com os requisitos solicitados.

9.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

9.3 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam à Contratada.

9.4 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

9.4.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

9.5 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital e seus anexos, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

9.6 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

9.7 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, especificamente nos sítios eletrônicos oficiais, após a homologação.

9.8 O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas de preços desclassificando, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital e seus anexos.

9.9 Nas operações ou prestações internas, relativas à aquisição de mercadorias ou serviços por órgão da administração pública estadual, suas autarquias e fundações, o licitante deverá apresentar sua proposta, deduzido o ICMS incidente na operação ou prestação, nos termos do Decreto 2.912 de 29 de dezembro de 2006 alterado pelo Art. 2º Inciso LXXX de Decreto 4.222/10 (Convênio ICMS 23/03 e 88/10).

9.10 A marca/modelo e fabricante do produto cotado, incluído no site estabelecido no quadro de informações deverão ser os mesmos indicados na proposta e a serem entregues, exceto quando for verificado a inaplicabilidade dos termos contratuais originários, comprovado tecnicamente o fato, conforme regulamenta o art. 124, inciso II, alínea “b” da Lei 14.133/21.

9.10.1 Além do disposto no subitem 9.1.4. deste Edital, o(a) Pregoeiro(a) e/ou a equipe técnica, quando da análise do produto apresentado, poderá recorrer aos sítios oficiais das marcas ou fabricantes para averiguação da especificação técnica do modelo/versão do produto ofertado, visando a comprovação da qualidade.



9.10.2 A empresa em condição de microempresas (ME) ou empresas de pequeno porte (EPP), deverá apresentar declaração do licitante que não celebrou contratos com a Administração Pública, no ano-calendário de realização desta licitação, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

10. DOS RECURSOS

10.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021 e art. 130 do Decreto Estadual nº 6.606/2023.

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

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

10.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, contendo contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e a motivação, sob pena de preclusão;

10.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 10 (dez) minutos;

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

10.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

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

10.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico.

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.1 A sessão pública poderá ser reaberta a critério da Pregoeira, devidamente justificada, nas seguintes hipóteses:

11.1.1 Quando do provimento de recurso que leve à anulação de atos à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública;

11.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado;

11.1.3 quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não assinar a ata de registro de preços e não houver cadastro reserva e não retirar o instrumento equivalente, oportunizando a convocação dos remanescentes;

11.1.4 Quanto o licitante não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC 123/2006.

11.2 Nessas hipóteses serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

11.3 Todos os licitantes remanescentes serão convocados, de acordo com a fase do procedimento licitatório a ser reaberta, mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata complementar.

**12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

12.1 A adjudicação e homologação do presente certame são de responsabilidade da autoridade superior, em consonância ao art. 71 da Lei 14.133/2021.

12.2 O ato de adjudicar e homologar o certame enseja não apenas atribuir-lhe eficácia e aprovação, mas também, reconhecer a legalidade dos procedimentos ali realizados, ratificando-os em todo o processo, desde a autorização para licitar.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1 Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto desta contratação.

14. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

14.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

14.2 O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para o aceite/retirada da Nota de Empenho, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.

14.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor, e aceita pela Administração.

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

14.4 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nas condições propostas pelo licitante vencedor, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do Edital, poderá:

14.4.1 Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

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

14.5 A Extinção administrativa do contrato de fornecimento por ato unilateral da Contratante obedecerá a disposto no artigo 139 da Lei 14.133/2021.

14.6 O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

14.6.1 Referida Nota de Empenho está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133 de 2021;

14.6.2 A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

14.6.3 A contratada reconhece que as hipóteses de extinção do contrato são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece as consequências previstas no artigo 139 da mesma Lei.

14.7 Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no Edital e seus anexos, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.



14.8 Decorrido o prazo de validade da proposta, indicado no Edital, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

15. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

15.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, estabelecido de acordo com a natureza do objeto licitado, sem possibilidade de prorrogação, e constará de forma expressa no Termo de Contrato eventualmente avençado.

15.2 As publicações resumidas do contrato que vier a ser firmado deverão ser realizadas na forma do estabelecido no art. 214 do Decreto nº 6.606, de 28 de março de 2023 e art. 94 da Lei nº 14.133/2021.

15.3 Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

16. DO REAJUSTE

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

16.2 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.

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

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

16.2.3 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.

16.2.3.1 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.

17. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO

17.1 Os produtos serão solicitados mediante correspondência eletrônica (e-mail), sendo obrigatória a confirmação do recebimento pela empresa.

17.2 O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dia(s) contado(s) da confirmação do recebimento da Nota de Empenho pelo fornecedor, sendo que o fornecimento ocorrerá em parcela única, durante o horário de expediente, das 07h00min às 12h00min e das 14h00min às 18h00min, no Colégio Estadual Bernardo Sayão: Localizado na **Avenida. Salgado Filho nº 1.302 - CEP: 77730-000 - Pequizeiro /TO.**

17.3 A carga e a descarga serão por conta da Contratada, sem ônus de frete para a **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão.**

17.4 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constante no Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de **5 (cinco) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.



17.5 Os produtos entregues deverão ser rigorosamente aqueles descritos no Termo, sendo que na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará em sua totalidade suspenso até a respectiva regularização.

17.6 A Contratada deverá apresentar a nota fiscal com os produtos discriminados, após a solicitação de fornecimento feita pela **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão**.

17.7 Somente serão aceitos e recebidos os materiais conforme a Tabela de Especificações Técnicas contidas no Tópico 4 do Termo de Referência, na presença do fiscal do contrato.

17.8 Em conformidade com o artigo 140, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, o objeto será recebido da seguinte forma:

a) PROVISORIAMENTE, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) DEFINITIVAMENTE, por servidor designado por autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

17.9 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. Nos limites estabelecidos pela Lei ou pelo contrato, nos termos do art. 140, §2º, da Lei 14.133/2021.

18. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

18.1 O fiscal/gestor do Contrato ou instrumento equivalente será nomeado oportunamente, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021; e, com base no art. 13, inciso IX.

18.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

18.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados se encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

19. PRAZO E FORMA DE PAGAMENTO

19.1 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta correntes indicados pelo contratado.

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

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

19.4 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.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



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

- a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- b) Quando não mantiver a proposta; não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação; recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível; pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; deixar de apresentar amostra; apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.
- c) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta; ou 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;
- d) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- e) fraudar a licitação
- f) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando: agir em conluio ou em desconformidade com a lei; induzir deliberadamente a erro no julgamento; apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- g) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

20.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar e
- d) 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.

20.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida.



- b) as peculiaridades do caso concreto
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- d) danos que dela provierem para a Administração Pública
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

20.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

- a) Para as infrações previstas nos itens a, b e c do item 20.1, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- b) Para as infrações previstas nos itens d, e, f, g e h do item 20.1, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

20.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

20.6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens a, b e c do item 20.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Entidade licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

20.7. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens d, e, f, g e h do item 20.1, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens a, b e c do mesmo item que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

20.8 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, 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.

21. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1O Sistema de Registro de Preços regula-se pelas normas e procedimentos previstos na Lei 14.133/2021, no Decreto nº 6.606/2023 e demais normas complementares.

21.2No âmbito do Sistema de Registro de Preços a adjudicação significa tão somente o registro dos preços ofertados.

21.3A existência de preços registrados não obriga a Administração (Associação) a efetivar as contratações que dele poderão advir, ficando-lhe facultada a adoção de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência em igualdade de condições.



21.3.1 É vedada a aquisição por valor superior a que poderia ser obtido do detentor do registro de preços.

21.4 Uma vez registrados os preços, a Administração (Associação) poderá convocar o detentor do Registro a fornecer os bens respectivos, na forma e condições fixadas no presente Edital e no Contrato.

21.5 Encerrado o processo licitatório para Registro de Preços, poderá ser firmado o Contrato entre a Administração (Associação) e o adjudicatário, aplicando-se as disposições da Lei nº 14.133/2021 relativas aos contratos.

21.6 Durante a vigência do Registro de Preços, a Administração (Associação) poderá convocar o detentor a cumprir as obrigações decorrentes da presente licitação e do Contrato.

21.6.1 Cada Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento será considerada parte integrante do Contrato.

21.7 O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas e deverá ter seu extrato assinado e publicado, no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

21.7.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da possibilidade de remanejamento entre os participantes.

21.8 É vedada a participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto, nos termos previstos do item 20.8.

21.9 Quanto a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no Edital, obrigando-se nos limites dela, não poderão os licitantes fornecer propostas em quantitativos inferiores ao máximo previsto no Termo de Referência;

21.10 Quanto a possibilidade de prever preços diferente, não será permitido preços diferentes para o objeto a ser registrado, tendo em vista que a Pasta não se enquadra nos quesitos das alíneas “a”, “b”, e “c” do inciso III, do art. 82, da Lei Federal 14.133 de 2021;

21.11 Não será permitido quantidade mínima a ser cotada em razão do objeto se tratar de alimentos perecíveis.

22. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

22.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 3 (três) 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.

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

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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



22.6 Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração (Associação) 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, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

22.7 Ao assinar a Ata de Registro de Preços e o contrato a empresa adjudicatária obriga-se a executar o objeto a ela adjudicado, conforme especificações e condições contidas neste Edital e seus anexos e, também, na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições do Edital.

22.8 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da publicação, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme disposto no Art. 262 do Decreto nº 6.606/2023 e Art. 84 da Lei Federal 14.133/2021.

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

23.1.1 Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

23.1.2 Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

23.2.2 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

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

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

23.3.2 Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos artigos 269 e 270 do Decreto Estadual nº 6.606, de 28 de março de 2023.

23.3.3 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:

23.3.4 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

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

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

24.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar os termos do Edital do pregão ou solicitar esclarecimento, por meio eletrônico, na forma prevista no quadro de informação deste edital, devendo encaminhar o pedido até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

24.2 A(o) Pregoeira (o), responderá aos pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis contado da data de recebimento do pedido e limitado ao último dia útil



anterior à data da abertura do certame, podendo requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital de licitação, do Termo de Referência e dos demais anexos.

24.3 A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pela(o) Pregoeira(o) nos autos do processo de licitação.

24.4 A peça de impugnação deverá conter, sob pena de rejeição, a exposição sucinta e clara do assunto, os fundamentos de Lei que alicerçam o pedido, como também, no mínimo, as seguintes informações de contato: telefone e e-mail.

24.5 Acolhida a impugnação contra o edital de licitação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, nos mesmos meios, exceto quando, em nada, altere a formulação das propostas, observados os prazos legais de publicação.

24.6 As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas no [site www.portaldecompras.to.gov.br](http://www.portaldecompras.to.gov.br) e no sistema no qual ocorrerá o procedimento, dentro do prazo estabelecido no item 22.2. e vincularão os participantes e a Administração, ficando os licitantes cientes da obrigatoriedade de acessá-lo para obtenção das informações prestadas.

24.7 Os pedidos de esclarecimentos, questionamentos e impugnações ou quaisquer outras informações complementares deverão ser encaminhados **no e-mail disponível no quadro de informações.**

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1 A autoridade superior poderá revogar os procedimentos licitatórios por motivo de conveniência e oportunidade, e deverá anulá-los motivado por ilegalidade insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, assegurada a prévia manifestação dos interessados.

25.1.1 O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

25.1.2 Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

25.1.3 Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé ao ressarcimento dos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

25.2 Qualquer modificação no presente Edital será divulgada pela mesma forma que se divulgou o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da proposta de preços.

25.3 As Licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

25.4 Após apresentação da proposta de preços não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.

25.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do objeto pelo órgão requisitante.

25.6 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, iniciando e vencendo os prazos somente em dias úteis.

25.7 As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas, em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse do órgão requisitante, a finalidade e a segurança da contratação.

25.8 As Licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução do contrato, estando sujeitas às sanções previstas na legislação brasileira.

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



25.10 A(o) Pregoeira (o) ou à Autoridade Competente é facultada, em qualquer fase da licitação, promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar dos autos, desde a realização da sessão pública.

25.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço constante no preâmbulo deste Edital, nos dias úteis, no horário das 08h às 12 h e das 14h às 18h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

cidade, Pequizeiro de 03 de dezembro de 24.

Lourival Mendes de Souza
Presidente da Associação de Apoio
Colégio Estadual Bernardo Sayão
Matr. Funcional: 950273-4

Lourival Mendes de Souza
(assinatura do Presidente da Associação)

ANEXO I DO EDITAL

TABELA DE ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1. A Tabela de Especificações que trata o presente Anexo foi elaborada em consonância ao disposto no Tópico 4 do Termo de Referência. Encontram-se detalhados na Tabela em questão, os Itens cuja participação é exclusiva às empresas enquadradas como ME/EPP, na forma da Lei Complementar nº 123/2006.

OBS: TRAZER O VALOR UNITARIO DA MÉDIA E TOTAL, QUE ESTEJA EM CONSONANCIA COM MAPA DE PESQUISA DE PREÇO.

ITEM	QTN	UNI D	OBJETOS	VALOR UNITARI O	VALOR TOTAL	VALO R MÍNÍM O DE LANC E
1	50	KG	Abacate: in natura talos verdes firmes, flores bem fechadas de coloração verde intensa, viçosas, limpo, sem amolecimento, larvas, parasitas ou sujidades. peso médio 250 gramas.	12,07	603,40	0,50
2	55	KG	Abacaxi: fruta in natura, doce, selecionada, no ponto para consumo (não deverá estar verde ou apodrecida).	8,87	488,07	0,87
3	39	KG	Abóbora: suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	7,37	287,35	0,37



4	7	KG	Açafrão: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura.	33,39	233,72	1,00
5	8	KG	Acelga: variedade paulista, peso médio de 1,5 a 3 kg. deve ter folhas novas, de cor verde clara e talo verde esbranquiçado, com consistência firme. Isenta de sujidades e materiais terrosos, com perda mínima de 2% do peso bruto.	33,18	265,40	1,00
6	584	KG	Açúcar Cristal: Coloração branca, especial peneirado, isenta de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: primária – plástica resistente, hermeticamente fechada, transparente atóxica com 2 kg. Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	6,79	3.963,02	0,79
7	252	KG	Alface crespa: in natura de 1ª qualidade.	22,78	5.740,56	0,78
8	183	KG	Alho: 1ª qualidade, grão do tipo comum, sem partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – plástico flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 30 dias, a contar da data da entrega.	35,21	6.443,06	2,00
9	2.685	KG	Arroz Tipo 1: Branco, tipo 1, não parboilizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISSO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) embalagem com peso líquido de 5 kg em sacos plásticos resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados	7,20	19.321,26	0,50



			em fardos lacrados. Isento de mofo de odores estranhos e de substancias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 191 kcal, carboidrato 43g proteínas 3g, gorduras totais 0g, cálcio 22mg, ferro 0,2mg, sódio 0mg. Não conter glúten. A embalagem secundaria deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso liquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
10	5	KG	Azeitona: em conserva, inteira, sem caroço, preparada com os frutos curados, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. EMBALAGEM: Acondicionada em embalagem com 500 g devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. Produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente. VALIDADE: Prazo mínimo de 8 meses a partir da data de entrega do produto.	29,10	145,48	1,00
11	17	KG	Bacon: Resfriado, defumado, em peça, embalagem plástica a vácuo contendo prazo de validade e especificações.	39,65	674,02	0,65



12	1.235	KG	Banana prata: produto in natura, de boa qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho uniforme arredondado, coloração própria, sabor adocicado com polpa amarela clara, sem sujidades, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	8,08	9.981,27	0,50
13	57	KG	Batata Doce: Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	7,32	417,13	0,32
14	325	KG	Batata inglesa: produto in natura, de boa qualidade, compacta, fresca e firme, coloração própria sem sujidades, materiais terra e tamanho uniforme.	8,44	2.743,00	0,44
15	5	KG	Batata Palha: com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. EMBALAGEM: acondicionada em embalagem plástica de 300 A 500 gramas. VALIDADE: mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto.	34,33	171,65	1,00
16	33	KG	Biscoito Apresentação: Quadrado, Sabor: Cream Cracker, Características Adicionais: Sem Recheio, Classificação: Salgado, Aplicação: Alimentação Humana	15,92	525,29	0,92
17	33	KG	Biscoito Sabor: Maizena, Tipo: Sem Recheio	21,75	717,82	0,75
18	13	KG	Brócolis: talos verdes firmes, flores bem fechadas de coloração verde intensa, viçosas, limpo, sem amolecimento, larvas, parasitas ou sujidades. peso médio	24,97	324,58	0,97



			250 gramas.			
19	58	KG	Cacau em pó 100%: material puro de 1ª qualidade, sem adição de açúcar, coloração escura natural, sabor amargo, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, própria para transporte, contendo 1 kg.	101,19	5.869,02	2,00
20	33	KG	Café Apresentação: Solúvel Em Pó, Intensidade: Média, Tipo: Tradicional, Prazo Validade Mínimo: 12 Meses, Característica Adicional: Isento De Açúcar - Diet	45,30	1.495,03	1,00
21	280	KG	Carne Bovina Acém: Carne Bovina Fresca Acém, embalagem de 1 a 5 kg, não congelada, resfriada, coloração avermelhada. Empacotada com data de validade e informações nutricionais.	33,04	9.250,08	0,90
22	277	KG	Carne Bovina Coxão Mole: Carne Bovina Fresca Coxão Mole, cor vermelha não muito clara nem muito escura, nunca azulada, succulenta, sem gordura, sem nervo, de fácil cozimento e não poderá estar congelada. Embalagem de 1 a 5 kg com respectiva data de validade e informações nutricionais.	39,27	10.877,24	0,27
23	77	KG	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Coxão Duro, Apresentação: Peça Inteira, Estado De Conservação: Resfriado(A)	35,81	2.757,68	0,81
24	230	KG	Carne Bovina Patinho: Carne Bovina Fresca Patinho, embalagem de 5 kg, não congelada, resfriada, coloração avermelhada. Empacotada com data de validade e informações nutricionais.	38,21	8.787,84	0,50
25	489	KG	Carne moída de 2º: produto cárneo obtido a partir da moagem, seguido de imediato congelamento. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. de acordo com a normativa N.º 83, de 21/2003 da AMPA. Apresentado em embalagem transparente atóxica, com descrição do produto, fabricação e validade. Embalagem de 1 a 5 kg com respectiva data de validade e	31,14	15.226,48	0,50



			informações nutricionais.			
26	148	KG	Carne Seca: o produto se caracteriza por mantas de carne bovina, submetidas a processo de salga e, empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação. Apresentado em embalagem transparente atóxica, com descrição do produto, fabricação e validade. Embalagem de 1 a 5 kg com respectiva data de validade e informações nutricionais.	48,33	7.152,25	1,00
27	11	KG	Carne, bovina, costela: Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Costela, Apresentação: Peça, Estado De Conservação: Resfriado(A)	24,68	271,44	0,68
28	172	KG	Cebola: branca, intactas, firmes, sem lesões de origem física e mecânica, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	7,39	1.271,42	0,39
29	416	KG	Cenoura: de boa qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas e mecânicas oriundos do manuseio e transporte, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	8,41	3.496,90	0,41
30	164	KG	Cheiro Verde: folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	39,79	6.525,89	0,79
31	51	KG	Chuchu: Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras	7,86	400,66	0,86



			ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.			
32	24	KG	Coco Ralado: puro, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem.	36,33	871,92	0,50
33	9	KG	Colorau: Mistura de fubá, óleo vegetal e corante natural (urucum). Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo contendo 500g.	25,32	227,92	0,32
34	184	KG	Couve manteiga: in natura de 1ª qualidade; com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	27,51	5.060,92	0,51
35	65	KG	Crema De Leite: Crema de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapak, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá ser de 200 gramas a 1 kg, conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto.	20,22	1.314,56	0,22
36	8	KG	Doce Confeitado Tipo: Goiabada, Ingredientes: Goiaba Madura, Açúcar, Água, Características Adicionais: Embalados Individualmente	22,94	183,49	0,94
37	87	KG	Extrato de Tomate: produto de boa qualidade, elaborado com polpa de tomate maduro, escolhido e são concentradas e sem condimentos. Isento de sujidades, possui textura cremosa suave e coloração avermelhada própria. Acondicionado em embalagem plástica reforçada ou vidro atóxicos, de 300g.	13,68	1.190,51	0,68
38	260	KG	Farinha de Mandioca: Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do	11,94	3.103,36	0,94



			consumo, acondicionada em embalagens plásticas de 1 a 5 kg de. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
39	1158	KG	Farinha de trigo: especial ou de 1ª qualidade, produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, de acordo com resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	7,88	9.122,15	0,88
40	33	KG	Farinha Quibe Composição: Grãos De Trigo Seleccionados E Moídos, Tipo: Crú	8,93	294,82	0,93
41	433	KG	Feijão Carioca - Tipo 1, 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 transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	9,22	3.993,13	0,22
42	204	KG	Feijão Preto - Tipo 1, 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	12,02	2.451,67	0,02



			de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
43	157	KG	Feijão Trepá Pau/Corda - Tipo 1, 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 transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	14,89	2.337,10	0,89
44	8	KG	Fermento Biológico: pct com 500g.: Com cristais de granulação uniforme, não pegajoso ou empedrado, fechamento à vácuo. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	46,39	371,12	0,39
45	42	KG	Fermento em Pó Químico: Fermento em Pó para Bolo embalagem de 100, 350 ou 500 Gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	41,60	1.747,03	0,60
46	894	KG	Filé de peito de frango: produto cárneo, fresco, de excelente qualidade, congelado in natura, sem uso de hormônios, com baixo teor de gordura, sem pele e sem	24,68	22.060,34	0,68



			ossos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica com descrição sobre o produto, fabricação e validade.			
47	228	KG	Flocos de milho: de 1ª qualidade, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico (embalagem de 500 g), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	5,44	1.241,23	0,44
48	863	KG	Frango, Coxa e Sobrecoxa: Congeladas, aspecto/cor característico, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com data de validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade a vencer de no mínimo 3 meses da data de entrega, que será parcelada.	14,14	12.204,5 5	0,14
49	393	L	Iogurte: sabor morango e embalagens de, no máximo, 1L, com especificações e data de fabricação e validade.	16,07	6.314,72	0,07
50	1.083	KG	Laranja: De 1ª qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA.	8,28	8.967,24	0,28
51	18	KG	Leguminosa Variedade: Feijão Verde, Tipo: Tipo 1	19,29	347,13	0,29
52	37	KG	Leite de vaca, integral em pó: de 1ª qualidade. Embalagem resistente e não violada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	26,87	994,19	0,87
53	3.676	L	Leite de vaca, integral: tipo longa vida, envasado em caixa tetrapak de 1 (um)	7,29	26.798,0 4	0,29



			litro, tratado termicamente pelo sistema UAT (Ultra Alta Temperatura), embalagem original do fabricante, com registro no MA-SIF, estampada na embalagem, informações do fabricante e data de vencimento.			
54	48	KG	Limão tahiti: de boa qualidade, compacto, fresco e firme. Isento de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, de acordo com resolução nº 12/78 da CNNPA.	8,70	417,70	0,70
55	17	KG	Linguiça de Frango: embalagens deverão ser de 1 kg ou menos, ter selo de procedência c/ data de validade e demais especificações exigidas pela lei, sem pimenta, aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%, com registro no SIF. O transporte do produto deverá, OBRIGATORIAMENTE, ser em veículo refrigerado.	23,92	406,64	0,92
56	113	KG	Linguiça Mista: embalagens deverão ser de 1 kg ou menos, ter selo de procedência c/ data de validade e demais especificações exigidas pela lei, sem pimenta, aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%, com registro no SIF. O transporte do produto deverá, OBRIGATORIAMENTE, ser em veículo refrigerado.	26,44	2.987,49	0,44
57	444	KG	Maçã Fuji: deve ser de cor viva, firme a casca deve ser lisa, sem depressões ou machucados. Tamanho médio de primeira qualidade.	14,26	6.332,33	0,26
58	60	KG	Macarrão Lasanha: Macarrão tipo lasanha, vitaminado, enriquecido com ferro e ácido fólico, contém glúten, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpos, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em	21,84	1.310,16	0,84



			pacotes com 500g, onde em uma porção de 80g contenham 286 Kcal, 61g de Carboidrato e 8,8g de Proteína, 1,6g de Fibra, 0,8g de Gordura Total, 0g de Gordura Trans e 0g de Gordura Saturada. Pacote de 500g. Validade mínima de 12 meses.			
59	113	KG	Macarrão trigo: de 1ª qualidade, picado, massa seca, para macarronada, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Apresentação: Ave Maria. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	8,93	1.008,86	0,93
60	82	KG	Mamão Formosa: De 1ª qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA.	9,35	766,37	0,35
61	182	KG	Mandioca: Descascada congelada, selecionada 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.	9,16	1.667,85	0,16
62	34	KG	Manga Palmer: fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado.	11,69	397,53	0,69
63	70	KG	Manteiga, sem sal: De 1ª qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens de 500g com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do ministério da	47,45	3.321,33	0,45



			agricultura sif/ dipoa. Validade de, no mínimo, 6 meses.			
64	93	KG	Melancia: Com peso acima de 10 kg 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.	4,78	444,73	0,78
65	186	KG	Mexerica: De 1ª qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA.	11,79	2.192,57	0,79
66	33	KG	Milho fubá: amarelo, tipo: fubá, apresentação pré-cozida, característica adicional transgênico, ingrediente adicional fortificada com ferro e ácido fólico. embalagem 500 g	11,08	365,51	0,08
67	44	KG	Milho verde enlatado: O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza, cheiro e sabor não característico, embalagens, amassadas e/ou estufadas, não devem conter perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta com 3kg de peso e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	22,24	978,45	0,24
68	42	KG	Milho verde in natura: espigas com folhas de cor verde bem vivo e de cabelo marrom escuro, fechadas, íntegras, sem parasitas, com grau de maturação adequado.	14,28	599,84	0,28
69	890	UND	Óleo de soja: limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	11,15	9.921,72	0,15



70	2	KG	Orégano: Erva aromática desidratada, embalagem de peso líquido de 100g ou 1 kg hermeticamente fechada contendo respectiva informação nutricional, data de validade/lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	89,73	179,46	0,73
71	1.730	DZ	Ovo de galinha inteiro: Não ter submetido a qualquer processo de conservação; ser limpo; apresentar casca lisa íntegra pouco porosa, resistente com calcificação uniforme e formato característico; apresentar câmara de ar de aparência regular correspondente ao tipo solicitado; apresentar claras transparentes, densas, firmes, espessas, límpidas, sem manchas ou turvação e com claras intactas; apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade;	10,26	17.746,34	0,26
72	41	KG	Pão de trigo de forma: O pacote deverá ter peso líquido de 500g, conterem em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar refinado e gordura vegetal. Embalados em sacos plásticos atóxicos, resistentes e sem danos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	24,43	1.001,47	0,43
73	492	KG	Pão de trigo francês: fresco de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.	24,75	12.177,00	0,75
74	164	KG	Pão doce: Deverá ter peso líquido unitário de 50 gramas, conterem em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar refinado e gordura vegetal. Embalados em sacos plásticos atóxicos, resistentes e sem danos. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	29,88	4.900,73	0,88
75	10	KG	Pepino: in natura fruto verde escuro, com casca lisa. isento de ferimento e amassados. fruto firme sem danos físicos	7,63	76,32	0,63



			e mecânicos.			
76	140	KG	Pescada filé: congelado, limpo, fresco, sem couro ou escamas, sem espinha, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica.	77,03	10.784,20	0,03
77	8	KG	Pimentão verde: in natura de 1ª qualidade.	9,34	74,69	0,34
78	5	KG	Polpa de Abacaxi: congelada, não fermentada e não diluída, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.	15,64	78,22	0,64
79	50	KG	Polpa de Açaí: congelada Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses.	34,32	1.716,00	0,32
80	334	KG	Polpa de Acerola: polpa congelada Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses.	15,56	5.197,04	0,56
81	75	KG	Polpa de Cajá: congelada Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses.	17,60	1.320,30	0,60
82	131	KG	Polpa de Caju: congelada, não fermentada e não diluída, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de	15,39	2.016,35	0,39



			registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.			
83	300	KG	Polpa de Goiaba: polpa de fruta congelada sabor goiaba vermelha. As polpas deverão ter as seguintes características: ser extraída da fruta in natura parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não concentrado, não diluído. Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação.	15,81	4.743,60	0,81
84	38	KG	Polpa de Maracujá: congelada Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses.	28,90	1.098,20	0,90
85	672	KG	Polvilho doce: Tipo 1, embalagem de 1kg contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	10,30	6.920,26	0,30
86	82	KG	Porco, lombo: TIPO CORTE:LOMBO\, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA\, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	32,64	2.676,32	0,64
87	13	KG	Presunto: cozido, sem gordura, peça fatiada, baixo teor de sódio, embalagem com identificação do produto e prazo de validade no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	32,70	425,05	0,70
88	50	KG	Queijo Origem: De Vaca , Variedade: Minas , Tipo: Fresco , Apresentação: Peça	41,23	2.061,50	0,23
89	515	KG	Queijo, muçarela: produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 15 g cada, resfriados e divididos em saco plástico lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo. Embalagem: Resistente ao transporte e	44,13	22.726,95	0,13



			armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação.			
90	178	KG	Repolho branco: repolho de boa qualidade, firme, intacto e sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, cortes) oriundos do manuseio transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	7,88	1.402,64	0,88
91	29	KG	Requeijão Cremoso Tradicional: 200 gramas (copo).	35,99	1.043,83	0,99
92	17	KG	Rúcula: in natura de 1ª qualidade.	37,11	630,79	0,11
93	82	KG	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 embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	2,38	194,83	0,38
94	368	KG	Tomate: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	10,35	3.808,06	0,35



ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação aos alunos matriculados na Colégio Estadual Bernardo Sayão por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.2 Da Especificação do Objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL
1	Abacate: in natura talos verdes firmes, flores bem fechadas de coloração verde intensa, viçosas, limpo, sem amolecimento, larvas, parasitas ou sujidades. peso médio 250 gramas.	50	12,07	603,40
2	Abacaxi: fruta in natura, doce, selecionada, no ponto para consumo (não deverá estar verde ou apodrecida).	55	8,87	488,07
3	Abóbora: suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	39	7,37	287,35
4	Açafrão: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura.	7	33,39	233,72



5	Acelga: variedade paulista, peso médio de 1,5 a 3 kg. deve ter folhas novas, de cor verde clara e talo verde esbranquiçado, com consistência firme. isenta de sujidades e materiais terrosos, com perda mínima de 2% do peso bruto.	8	33,18	265,40
6	Açúcar Cristal: Coloração branca, especial peneirado, isenta de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: primária – plástica resistente, hermeticamente fechada, transparente atóxica com 2 kg. Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	584	6,79	3.963,02
7	Alface crespa: in natura de 1ª qualidade.	252	22,78	5.740,56
8	Alho: 1ª qualidade, gráúdo do tipo comum, sem partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – plástico flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 30 dias, a contar da data da entrega.	183	35,21	6.443,06
9	Arroz Tipo 1: Branco, tipo 1, não parboilizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISSO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) embalagem com peso líquido de 5 kg em sacos plásticos resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Isento de mofo de odores estranhos e de substâncias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 191 kcal, carboidrato 43g proteínas 3g, gorduras totais 0g, cálcio 22mg, ferro 0,2mg, sódio 0mg. Não conter	2.685	7,20	19.321,26



	glúten. A embalagem secundaria deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
10	Azeitona: em conserva, inteira, sem caroço, preparada com os frutos curados, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. EMBALAGEM: Acondicionada em embalagem com 500 g devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. Produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente. VALIDADE: Prazo mínimo de 8 meses a partir da data de entrega do produto.	5	29,10	145,48
11	Bacon: Resfriado, defumado, em peça, embalagem plástica a vácuo contendo prazo de validade e especificações.	17	39,65	674,02
12	Banana prata: produto in natura, de boa qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho uniforme arredondado, coloração própria, sabor adocicado com polpa amarela clara, sem sujidades, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	1.235	8,08	9.981,27
13	Batata Doce: Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem	57	7,32	417,13



	física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.			
14	Batata inglesa: produto in natura, de boa qualidade, compacta, fresca e firme, coloração própria sem sujidades, materiais terra e tamanho uniforme.	325	8,44	2.743,00
15	Batata Palha: com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. EMBALAGEM: acondicionada em embalagem plástica de 300 A 50 0 gramas. VALIDADE: mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto.	5	34,33	171,65
16	Biscoito Apresentação: Quadrado, Sabor: Cream Cracker, Características Adicionais: Sem Recheio, Classificação: Salgado, Aplicação: Alimentação Humana	33	15,92	525,29
17	Biscoito Sabor: Maizena, Tipo: Sem Recheio	33	21,75	717,82
18	Brócolis: talos verdes firmes, flores bem fechadas de coloração verde intensa, viçosas, limpo, sem amolecimento, larvas, parasitas ou sujidades. peso médio 250 gramas.	13	24,97	324,58
19	Cacau em pó 100%: material puro de 1º qualidade, sem adição de açúcar, coloração escura natural, sabor amargo, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, própria para transporte, contendo 1 kg.	58	101,19	5.869,02
20	Café Apresentação: Solúvel Em Pó , Intensidade: Média , Tipo: Tradicional , Prazo Validade Mínimo: 12 Meses , Característica Adicional: Isento De Açúcar - Diet	33	45,30	1.495,03
21	Carne Bovina Acém: Carne Bovina Fresca Acém, embalagem de 1 a 5 kg, não congelada, resfriada, coloração avermelhada. Empacotada com data de validade e informações nutricionais.	280	33,04	9.250,08
22	Carne Bovina Coxão Mole: Carne Bovina Fresca Coxão Mole, cor	277	39,27	10.877,24



	vermelha não muito clara nem muito escura, nunca azulada, suculenta, sem gordura, sem nervo, de fácil cozimento e não poderá estar congelada. Embalagem de 1 a 5 kg com respectiva data de validade e informações nutricionais.			
23	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Coxão Duro, Apresentação: Peça Inteira, Estado De Conservação: Resfriado(A)	77	35,81	2.757,68
24	Carne Bovina Patinho: Carne Bovina Fresca Patinho, embalagem de 5 kg, não congelada, resfriada, coloração avermelhada. Empacotada com data de validade e informações nutricionais.	230	38,21	8.787,84
25	Carne moída de 2º: produto cárneo obtido a partir da moagem, seguido de imediato congelamento. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. de acordo com a normativa N.º 83, de 21/2003 da AMPA. Apresentado em embalagem transparente atóxica, com descrição do produto, fabricação e validade. Embalagem de 1 a 5 kg com respectiva data de validade e informações nutricionais.	489	31,14	15.226,48
26	Carne Seca: o produto se caracteriza por mantas de carne bovina, submetidas a processo de salga e, empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação. Apresentado em embalagem transparente atóxica, com descrição do produto, fabricação e validade. Embalagem de 1 a 5 kg com respectiva data de validade e informações nutricionais.	148	48,33	7.152,25
27	Carne, bovina, costela: Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Costela ,Apresentação: Peça , Estado De Conservação: Resfriado(A)	11	24,68	271,44
28	Cebola: branca, intactas, firmes, sem lesões de origem física e mecânica, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e	172	7,39	1.271,42



	transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
29	Cenoura: de boa qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas e mecânicas oriundos do manuseio e transporte, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	416	8,41	3.496,90
30	Cheiro Verde: folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	164	39,79	6.525,89
31	Chuchu: Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	51	7,86	400,66
32	Coco Ralado: puro, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem.	24	36,33	871,92
33	Colorau: Mistura de fubá, óleo vegetal e corante natural (urucum). Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo contendo 500g.	9	25,32	227,92
34	Couve manteiga: in natura de 1ª qualidade; com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	184	27,51	5.060,92
35	Crema De Leite: Crema de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapak, não amassada, não estufada, deve ser	65	20,22	1.314,56



	resistente. A embalagem deverá ser de 200 gramas a 1 kg, conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto.			
36	Doce Confeitado Tipo: Goiabada, Ingredientes: Goiaba Madura, Açúcar, Água, Características Adicionais: Embalados Individualmente	8	22,94	183,49
37	Extrato de Tomate: produto de boa qualidade, elaborado com polpa de tomate maduro, escolhido e são concentradas e sem condimentos. Isento de sujidades, possui textura cremosa suave e coloração avermelhada própria. Acondicionado em embalagem plástica reforçado ou vidro atóxicos, de 300g.	87	13,68	1.190,51
38	Farinha de Mandioca: Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionada em embalagens plásticas de 1 a 5 kg de. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	260	11,94	3.103,36
39	Farinha de trigo: especial ou de 1ª qualidade, produto obtido a partir do cereal limpo, de germinado, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, de acordo com resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	1158	7,88	9.122,15
40	Farinha Quibe Composição: Grãos De Trigo Selecionados E Moídos, Tipo: Cru	33	8,93	294,82



41	Feijão Carioca - Tipo 1, 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 transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	433	9,22	3.993,13
42	Feijão Preto - Tipo 1, 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 transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	204	12,02	2.451,67
43	Feijão Trepa Pau/Corda - Tipo 1, 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 transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir	157	14,89	2.337,10



	da data de entrega na unidade requisitante.			
44	Fermento Biológico: pct com 500g.: Com cristais de granulação uniforme, não pegajoso ou empedrado, fechamento à vácuo. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	8	46,39	371,12
45	Fermento em Pó Químico: Fermento em Pó para Bolo embalagem de 100, 350 ou 500 Gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	42	41,60	1.747,03
46	Filé de peito de frango: produto cárneo, fresco, de excelente qualidade, congelado in natura, sem uso de hormônios, com baixo teor de gordura, sem pele e sem ossos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica com descrição sobre o produto, fabricação e validade.	894	24,68	22.060,34
47	Flocos de milho: de 1ª qualidade, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico (embalagem de 500 g), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	228	5,44	1.241,23
48	Frango, Coxa e Sobrecoxa: Congeladas, aspecto/cor característico, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com data de validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade a vencer de no mínimo 3 meses da data de entrega, que será parcelada.	863	14,14	12.204,55
49	Iogurte: sabor morango e embalagens de, no máximo, 1L, com especificações e data de fabricação e validade.	393	16,07	6.314,72



50	Laranja: De 1ª qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA.	1.083	8,28	8.967,24
51	Leguminosa Variedade: Feijão Verde , Tipo: Tipo 1	18	19,29	347,13
52	Leite de vaca, integral em pó: de 1ª qualidade. Embalagem resistente e não violada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	37	26,87	994,19
53	Leite de vaca, integral: tipo longa vida, envasado em caixa tetrapak de 1 (um) litro, tratado termicamente pelo sistema UAT (Ultra Alta Temperatura), embalagem original do fabricante, com registro no MA-SIF, estampada na embalagem, informações do fabricante e data de vencimento.	3.676	7,29	26.798,04
54	Limão tahiti: de boa qualidade, compacto, fresco e firme. Isento de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, de acordo com resolução nº 12/78 da CNNPA.	48	8,70	417,70
55	Linguiça de Frango: embalagens deverão ser de 1 kg ou menos, ter selo de procedência c/ data de validade e demais especificações exigidas pela lei, sem pimenta, aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%, com registro no SIF. O transporte do produto deverá, OBRIGATORIAMENTE, ser em veículo refrigerado.	17	23,92	406,64
56	Linguiça Mista: embalagens deverão ser de 1 kg ou menos, ter selo de procedência c/ data de validade e demais especificações exigidas pela lei, sem pimenta, aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%, com registro no SIF. O transporte do produto deverá,	113	26,44	2.987,49



	OBRIGATORIAMENTE, ser em veículo refrigerado.			
57	Maçã Fuji: deve ser de cor viva, firme a casca deve ser lisa, sem depressões ou machucados. Tamanho médio de primeira qualidade.	444	14,26	6.332,33
58	Macarrão Lasanha: Macarrão tipo lasanha, vitaminado, enriquecido com ferro e ácido fólico, contém glúten, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpos, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g, onde em uma porção de 80g contenham 286 Kcal, 61g de Carboidrato e 8,8g de Proteína, 1,6g de Fibra, 0,8g de Gordura Total, 0g de Gordura Trans e 0g de Gordura Saturada. Pacote de 500g. Validade mínima de 12 meses.	60	21,84	1.310,16
59	Macarrão trigo: de 1ª qualidade, picado, massa seca, para macarronada, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Apresentação: Ave Maria. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	113	8,93	1.008,86
60	Mamão Formosa: De 1ª qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA.	82	9,35	766,37
61	Mandioca: Descascada congelada, selecionada 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.	182	9,16	1.667,85
62	Manga Palmer: fresca, de ótima qualidade, compacta, firme,	34	11,69	397,53



	coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado.			
63	Manteiga, sem sal: De 1ª qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens de 500g com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do ministério da agricultura sif/ dipoa. Validade de, no mínimo, 6 meses.	70	47,45	3.321,33
64	Melancia: Com peso acima de 10 kg 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.	93	4,78	444,73
65	Mexerica: De 1ª qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA.	186	11,79	2.192,57
66	Milho fubá: amarelo, tipo: fubá, apresentação pré-cozida, característica adicional transgênico, ingrediente adicional fortificada com ferro e ácido fólico. embalagem 500 g	33	11,08	365,51
67	Milho verde enlatado: O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza, cheiro e sabor não característico, embalagens, amassadas e/ou estufadas, não devem conter perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta com 3kg de peso e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	44	22,24	978,45
68	Milho verde in natura: espigas com folhas de cor verde bem vivo e de cabelo marrom escuro, fechadas, íntegras, sem parasitas, com grau de maturação adequado.	42	14,28	599,84
69	Óleo de soja: limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e	890	11,15	9.921,72



	substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.			
70	Orégano: Erva aromática desidratada, embalagem de peso líquido de 100g ou 1 kg hermeticamente fechada contendo respectiva informação nutricional, data de validade/lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	2	89,73	179,46
71	Ovo de galinha inteiro: Não ter submetido a qualquer processo de conservação; ser limpo; apresentar casca lisa integra pouco porosa, resistente com calcificação uniforme e formato característico; apresentar câmara de ar de aparência regular correspondente ao tipo solicitado; apresentar claras transparentes, densas, firmes, espessas, límpidas, sem manchas ou turvação e com claras intactas; apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade;	1.730	10,26	17.746,34
72	Pão de trigo de forma: O pacote deverá ter peso líquido de 500g, conterem em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar refinado e gordura vegetal. Embalados em sacos plásticos atóxicos, resistentes e sem danos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	41	24,43	1.001,47
73	Pão de trigo francês: fresco de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.	492	24,75	12.177,00
74	Pão doce: Deverá ter peso líquido unitário de 50 gramas, conterem em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar refinado e gordura vegetal. Embalados em sacos plásticos atóxicos, resistentes e sem danos. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	164	29,88	4.900,73



75	Pepino: in natura fruto verde escuro, com casca lisa. isento de fermento e amassados. fruto firme sem danos físicos e mecânicos.	10	7,63	76,32
76	Pescada filé: congelado, limpo, fresco, sem couro ou escamas, sem espinha, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica.	140	77,03	10.784,20
77	Pimentão verde: in natura de 1ª qualidade.	8	9,34	74,69
78	Polpa de Abacaxi: congelada, não fermentada e não diluída, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.	5	15,64	78,22
79	Polpa de Açaí: congelada Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses.	50	34,32	1.716,00
80	Polpa de Acerola: polpa congelada Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses.	334	15,56	5.197,04
81	Polpa de Cajá: congelada Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses.	75	17,60	1.320,30
82	Polpa de Caju: congelada, não fermentada e não diluída, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da	131	15,39	2.016,35



	Agricultura e respectiva data de validade.			
83	Polpa de Goiaba: polpa de fruta congelada sabor goiaba vermelha. As polpas deverão ter as seguintes características: ser extraída da fruta in natura parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não concentrado, não diluído. Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação.	300	15,81	4.743,60
84	Polpa de Maracujá: congelada Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses.	38	28,90	1.098,20
85	Polvilho doce: Tipo 1, embalagem de 1kg contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	672	10,30	6.920,26
86	Porco, lombo: TIPO CORTE: LOMBO\, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA\, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	82	32,64	2.676,32
87	Presunto: cozido, sem gordura, peça fatiada, baixo teor de sódio, embalagem com identificação do produto e prazo de validade no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	13	32,70	425,05
88	Queijo Origem: De Vaca , Variedade: Minas , Tipo: Fresco , Apresentação: Peça	50	41,23	2.061,50
89	Queijo, muçarela: produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 15 g cada, resfriados e divididos em saco plástico lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação.	515	44,13	22.726,95



90	Repolho branco: repolho de boa qualidade, firme, intacto e sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, cortes) oriundos do manuseio transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	178	7,88	1.402,64
91	Requeijão Cremoso Tradicional: 200 gramas (copo).	29	35,99	1.043,83
92	Rúcula: in natura de 1ª qualidade.	17	37,11	630,79
93	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 embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	82	2,38	194,83
94	Tomate: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	368	10,35	3.808,06

1.2.1 Os produtos propostos deverão, obrigatoriamente, atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle e fiscalização de qualidade industrial, em especial ANVISA ou equiparadas, cuja apresentação em desconformidade ensejará em desclassificação e/ou aplicação de sanções administrativas cabíveis.

1.2.2 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com as especificações solicitadas, consoante disposto no art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

2. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

2.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, estabelecido de acordo com a natureza do objeto licitado, sem possibilidade de prorrogação, e constará de forma expressa no Termo de Contrato eventualmente avençado.

2.2 Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.



3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS E DA ESCOLHA DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1 A pretensa licitação, será pela modalidade de PREGÃO na sua forma ELETRÔNICA, com fulcro ao art. 28, inciso I da LEI FEDERAL 14.133/21 e DECRETO ESTADUAL 6.606/2023 Regulamenta, no âmbito da Administração Pública Estadual, direta, autárquica e fundacional do Estado do Tocantins, a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação, e adota outras providências.

3.2 O objeto do presente Termo de Referência, se enquadra como material comum, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente praticadas no mercado, cabendo, portanto, licitação na modalidade Pregão na forma eletrônica.

3.3 O procedimento licitatório será regido pelo SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, com fundamento ao art. 82 da LEI FEDERAL 14.133/21 e DECRETO FEDERAL 11.462/23 que regulamenta os art. 82 a art. 86 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre o sistema de registro de preços para a contratação de bens e serviços, inclusive obras e serviços de engenharia, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

3.4 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

3.5 O Sistema de Registro de Preços não vincula ou obriga de qualquer modo Administração, tocante a dar seguimento ao procedimento, findo o qual, sobressair – se – á a eventual contratação do objeto, tampouco gera quaisquer obrigações diretas e reflexas aos participantes do certame.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1 Os produtos serão solicitados mediante correspondência eletrônica (*e-mail*), sendo obrigatória a confirmação do recebimento pela empresa.

4.2 O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dia(s) contado(s) da confirmação do recebimento do cronograma de entrega pelo fornecedor, sendo que o fornecimento ocorrerá em parcela única, durante o horário de expediente, das 08h00min às 12h00min e das 14h00min às 18h00min, no Colégio Estadual Bernardo Sayão: Localizado na Avenida Salgado Filho, nº 1.302- CEP: 77730-000 - Pequizeiro /TO.

4.3 A carga e a descarga serão por conta da Contratada, sem ônus de frete para a **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão**



4.4 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constante no Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5 Os produtos entregues deverão ser rigorosamente aqueles descritos no Termo, sendo que na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará em sua totalidade suspenso até a respectiva regularização.

4.6 A Contratada deverá apresentar a nota fiscal com os produtos discriminados, após a solicitação de fornecimento feita pela Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão.

4.7 Somente serão aceitos e recebidos os materiais conforme a Tabela de Especificações Técnicas contidas no Tópico 4 do Termo de Referência, na presença do fiscal do contrato.

4.8 Em conformidade com o artigo 140, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, o objeto será recebido da seguinte forma:

a) PROVISORIAMENTE, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) DEFINITIVAMENTE, por servidor designado por autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

4.9 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. Nos limites estabelecidos pela Lei ou pelo contrato, nos termos do art. 140, §2º, da Lei 14.133/2021.

5. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

5.1 O fiscal/gestor do Contrato ou instrumento equivalente será nomeado oportunamente, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021; e, com base no art. 13, inciso IX.

5.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

5.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das

falhas ou defeitos observados se encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1 Responsabilizar-se pela lavratura da Ata de Registro de Preços, e do respectivo Contrato com base nas disposições da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações e demais legislação pertinente;

6.2 Será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e demais normas legais, direta e indiretamente aplicáveis ao Contrato;

6.3 Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear as aquisições;

6.4 Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

6.5 A CONTRATANTE ficará responsável pela observância das leis, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto do contrato;

6.6 Processar e liquidar a fatura correspondente ao material entregue, por meio de Ordem Bancária, desde que apresentadas, pela CONTRATADA, as certidões necessárias para comprovação de sua regularidade fiscal e trabalhista;

6.7 Fiscalizar a execução do Contrato, por meio de servidor especialmente designado, sendo permitida a assistência de terceiros, conforme dispõe o art. 117 da Lei 14.133/2021;

6.8 Zelar para que durante a vigência da Ata de Registro de Preços sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.1.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de validade;



- 7.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 7.1.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 7.1.4 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 7.1.5 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 7.1.6 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- 7.2 A CONTRATADA será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto do contrato;
- 7.3 Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá:
- 7.3.1 Atender prontamente às solicitações da **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão**, no fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA;
- 7.3.2 Entregar os alimentos acondicionados adequadamente, em invólucro lacrado, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, acompanhado de nota fiscal, discriminado o quantitativo do produto, de acordo com as especificações técnicas;
- 7.3.3 A nota fiscal deverá ser acompanhada pelas Certidões de Regularidades Fiscais;
- 7.3.4 Substituir quaisquer gêneros alimentícios que não esteja dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, que apresente defeito ou não esteja em conformidade com as especificações da proposta apresentada;
- 7.3.5 Manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste TERMO DE REFERÊNCIA;
- 7.3.6 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;
- 7.3.7 Comunicar imediatamente à CONTRATANTE sobre qualquer inconformidade apresentada;
- 7.3.8 Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referente à embalagem e transporte para a entrega dos Gêneros Alimentícios aos técnicos da unidade escolar.



8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

10. DO PAGAMENTO

10.1 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta correntes indicados pelo contratado.

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

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

10.4 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.

11. DO REAJUSTE

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

11.2 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.

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

11.4 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.



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

11.6 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.

11.7 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.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

b) Quando não mantiver a proposta; não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação; recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível; pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; deixar de apresentar amostra; apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

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

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

e) fraudar a licitação

f) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando: agir em conluio ou em desconformidade com a lei; induzir deliberadamente a erro no julgamento; apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

g) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

12.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

a) advertência;

b) multa;

c) impedimento de licitar e contratar e



d) 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.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

- a) Para as infrações previstas nos itens a, b e c do item 12.1, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- b) Para as infrações previstas nos itens d, e, f, g e h do item 12.1, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

12.6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens a, b e c do item 12.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Entidade licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.7. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens d, e, f, g e h do item 12.1, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens a, b e c do mesmo item que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

12.8. 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, 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.



13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

13.1 Será utilizado o recurso do tesouro estadual, transferidos pela Secretaria de Educação a essa associação em conta específica.

14. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

14.1 Serão observados em todas as contratações de bens e serviços critérios de sustentabilidade ambiental, nos termos do artigo 144 da Lei Federal 14.133/2021.

Município de **Pequizeiro**, 03 de novembro de 2024.

Lourival Mendes de Souza

Presidente da Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão



ANEXO III DO EDITAL

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XXXX /2024

PREGÃO ELETRÔNICO N.º XXXX/2024

PROCESSO: xxxxxxxx/xxxxxx

A XXXXXXXX, instituição de direito público, inscrita no CNPJ sob o N.º XXXXXXXXXXXX, com sede na XXXXXXXXXXXX, Centro, XXXXXX, neste ato representado pelo Senhor, XXXXXXXX, portador do RG n.º XXXXXXXXXXXXXXXX e inscrito no CPF n.º XXXXXXXX, domiciliado nesta Capital, nomeado pelo Ato n.º XXX – n.º, de XX de XXXXXX de 2024. Considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS n.º XXX /20..., publicada no XXX de XX / XXX /20 XX, processo administrativo n.º XX XX XX, 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, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, no DECRETO n.º 6.606, de 28 de março de 2023, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preços para aquisição de produtos alimentícios destinados a atender os alunos matriculados na unidade Escolar (nome da Escola), por meio do programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme as especificações técnicas descritas no Termo de Referência, Anexo II do Edital, proveniente da sessão pública do Pregão Eletrônico XX XX /2024, em epígrafe, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas vencedoras, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Fornecedor:

CNPJ:

Endereço:

ITEM	QTD	UNIDADE	DESCRIMINAÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	50	KG	Abacate: in natura talos verdes firmes, flores bem fechadas de coloração verde		12,07	603,40



			intensa, viçosas, limpo, sem amolecimento, larvas, parasitas ou sujidades. peso médio 250 gramas.			
2	55	KG	Abacaxi: fruta in natura, doce, selecionada, no ponto para consumo (não deverá estar verde ou apodrecida).		8,87	488,07
3	39	KG	Abóbora: suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.		7,37	287,35
4	7	KG	Açafrão: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura.		33,39	233,72
5	8	KG	Acelga: variedade paulista, peso médio de 1,5 a 3 kg. deve ter folhas novas, de cor		33,18	265,40



			verde clara e talo verde esbranquiçado, com consistência firme. isenta de sujidades e materiais terrosos, com perda mínima de 2% do peso bruto.			
6	584	KG	Açúcar Cristal: Coloração branca, especial peneirado, isenta de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: primária – plástica resistente, hermeticamente fechada, transparente atóxica com 2 kg. Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.		6,79	3.963,02
7	252	KG	Alface crespa: in natura de 1ª qualidade.		22,78	5.740,56
8	183	KG	Alho: 1ª qualidade, grão do tipo comum, sem partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 30 dias, a contar da data da entrega.		35,21	6.443,06
9	2.685	KG	Arroz Tipo 1: Branco, tipo 1, não parboilizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISSO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de		7,20	19.321,26



			sujidades e materiais estranhos. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) embalagem com peso líquido de 5 kg em sacos plásticos resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Isento de mofo de odores estranhos e de substancias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 191 kcal, carboidrato 43g proteínas 3g, gorduras totais 0g, cálcio 22mg, ferro 0,2mg, sódio 0mg. Não conter glúten. A embalagem secundaria deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número			
--	--	--	---	--	--	--



			do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
10	5	KG	Azeitona: em conserva, inteira, sem caroço, preparada com os frutos curados, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. EMBALAGEM: Acondicionada em embalagem com 500 g devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. Produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dados conforme legislação vigente. VALIDADE: Prazo mínimo de 8 meses a partir da data de entrega do produto.		29,10	145,48
11	17	KG	Bacon: Resfriado, defumado, em peça,		39,65	674,02



			embalagem plástica a vácuo contendo prazo de validade e especificações.			
12	1.235	KG	Banana prata: produto in natura, de boa qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho uniforme arredondado, coloração própria, sabor adocicado com polpa amarela clara, sem sujidades, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		8,08	9.981,27
13	57	KG	Batata Doce: Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.		7,32	417,13
14	325	KG	Batata inglesa: produto in natura, de boa qualidade, compacta, fresca e firme, coloração própria sem sujidades, materiais terroros e tamanho uniforme.		8,44	2.743,00



15	5	KG	Batata Palha: com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. EMBALAGEM: acondicionada em embalagem plástica de 300 A 500 gramas. VALIDADE: mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto.		34,33	171,65
16	33	KG	Biscoito Apresentação: Quadrado , Sabor: Cream Cracker , Características Adicionais: Sem Recheio , Classificação: Salgado , Aplicação: Alimentação Humana		15,92	525,29
17	33	KG	Biscoito Sabor: Maizena , Tipo: Sem Recheio		21,75	717,82
18	13	KG	Brócolis: talos verdes firmes, flores bem fechadas de coloração verde intensa, viçosas, limpo, sem amolecimento, larvas, parasitas ou sujidades. peso médio 250 gramas.		24,97	324,58
19	58	KG	Cacau em pó 100%: material puro de 1º qualidade, sem adição de açúcar, coloração escura natural, sabor amargo, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, própria para transporte, contendo 1 kg.		101,19	5.869,02
20	33	KG	Café Apresentação: Solúvel Em Pó , Intensidade: Média , Tipo: Tradicional , Prazo Validade Mínimo: 12 Meses , Característica Adicional: Isento De Açúcar - Diet		45,30	1.495,03



21	280	KG	Carne Bovina Acém: Carne Bovina Fresca Acém, embalagem de 1 a 5 kg, não congelada, resfriada, coloração avermelhada. Empacotada com data de validade e informações nutricionais.		33,04	9.250,08
22	277	KG	Carne Bovina Coxão Mole: Carne Bovina Fresca Coxão Mole, cor vermelha não muito clara nem muito escura, nunca azulada, suculenta, sem gordura, sem nervo, de fácil cozimento e não poderá estar congelada. Embalagem de 1 a 5 kg com respectiva data de validade e informações nutricionais.		39,27	10.877,24
23	77	KG	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Coxão Duro , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Resfriado(A)		35,81	2.757,68
24	230	KG	Carne Bovina Patinho: Carne Bovina Fresca Patinho, embalagem de 5 kg, não congelada, resfriada, coloração avermelhada. Empacotada com data de validade e informações nutricionais.		38,21	8.787,84
25	489	KG	Carne moída de 2°: produto cárneo obtido a partir da moagem, seguido de imediato congelamento. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura		31,14	15.226,48



			parcial, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. de acordo com a normativa N.º 83, de 21/2003 da AMPA. Apresentado em embalagem transparente atóxica, com descrição do produto, fabricação e validade. Embalagem de 1 a 5 kg com respectiva data de validade e informações nutricionais.			
26	148	KG	Carne Seca: o produto se caracteriza por mantas de carne bovina, submetidas a processo de salga e, empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação. Apresentado em embalagem transparente atóxica, com descrição do produto, fabricação e validade. Embalagem de 1 a 5 kg com respectiva data de validade e informações nutricionais.		48,33	7.152,25
27	11	KG	Carne, bovina, costela: Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Costela , Apresentação: Peçaço , Estado De Conservação: Resfriado(A)		24,68	271,44
28	172	KG	Cebola: branca, intactas, firmes, sem lesões de origem física e mecânica, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico,		7,39	1.271,42



			transparente e resistente.			
29	416	KG	Cenoura: de boa qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas e mecânicas oriundos do manuseio e transporte, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		8,41	3.496,90
30	164	KG	Cheiro Verde: folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas.		39,79	6.525,89
31	51	KG	Chuchu: Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.		7,86	400,66



32	24	KG	Coco Ralado: puro, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica com, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem.		36,33	871,92
33	9	KG	Colorau: Mistura de fubá, óleo vegetal e corante natural (urucum). Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo contendo 500g.		25,32	227,92
34	184	KG	Couve manteiga: in natura de 1ª qualidade; com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.		27,51	5.060,92
35	65	KG	Creme De Leite: Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapak, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá ser de 200 gramas a 1 kg, conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto.		20,22	1.314,56
36	8	KG	Doce Confeitado Tipo: Goiabada , Ingredientes: Goiaba Madura, Açúcar, Água , Características Adicionais:		22,94	183,49



			Embalados Individualmente			
37	87	KG	Extrato de Tomate: produto de boa qualidade, elaborado com polpa de tomate maduro, escolhido e são, concentrada e sem condimentos. Isento de sujidades, possui textura cremosa suave e coloração avermelhada própria. Acondicionado em embalagem plástica reforçado ou vidro atóxicos, de 300g.		13,68	1.190,51
38	260	KG	Farinha de Mandioca: Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionada em embalagens plásticas de 1 a 5 kg de. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		11,94	3.103,36
39	1158	KG	Farinha de trigo: especial ou de 1ª qualidade, produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá		7,88	9.122,15



			apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, de acordo com resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.			
40	33	KG	Farinha Quibe Composição: Grãos De Trigo Seleccionados E Moídos , Tipo: Crú		8,93	294,82
41	433	KG	Feijão Carioca - Tipo 1, 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 transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		9,22	3.993,13



42	204	KG	Feijão Preto - Tipo 1, 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 transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		12,02	2.451,67
43	157	KG	Feijão Trepa Pau/Corda - Tipo 1, 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 transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em embalagens lacradas.		14,89	2.337,10



			A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
44	8	KG	Fermento Biológico: pct com 500g.: Com cristais de granulação uniforme, não pegajoso ou empedrado, fechamento à vácuo. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.		46,39	371,12
45	42	KG	Fermento em Pó Químico: Fermento em Pó para Bolo embalagem de 100, 350 ou 500 Gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		41,60	1.747,03
46	894	KG	Filé de peito de frango: produto cárneo, fresco, de excelente qualidade, congelado in natura, sem uso de hormônios, com baixo teor de gordura, sem pele e sem ossos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica com descrição sobre o produto, fabricação e validade.		24,68	22.060,34
47	228	KG	Flocos de milho: de 1ª qualidade, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade,		5,44	1.241,23



			fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico (embalagem de 500 g), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 6 meses.			
48	863	KG	Frango, Coxa e Sobrecoxa: Congeladas, aspecto/cor característico, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com data de validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade a vencer de no mínimo 3 meses da data de entrega, que será parcelada.		14,14	12.204,55
49	393	L	Iogurte: sabor morango e embalagens de, no máximo, 1L, com especificações e data de fabricação e validade.		16,07	6.314,72
50	1.083	KG	Laranja: De 1ª qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, de acordo com a		8,28	8.967,24



			resolução nº 12/78 da CNNPA.			
51	18	KG	Leguminosa Variedade: Feijão Verde , Tipo: Tipo 1		19,29	347,13
52	37	KG	Leite de vaca, integral em pó: de 1ª qualidade. Embalagem resistente e não violada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.		26,87	994,19
53	3.676	L	Leite de vaca, integral: tipo longa vida, envasado em caixa tetrapak de 1 (um) litro, tratado termicamente pelo sistema UAT (Ultra Alta Temperatura), embalagem original do fabricante, com registro no MA-SIF, estampada na embalagem, informações do fabricante e data de vencimento.		7,29	26.798,04
54	48	KG	Limão tahiti: de boa qualidade, compacto, fresco e firme. Isento de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, de acordo com resolução nº 12/78 da CNNPA.		8,70	417,70
55	17	KG	Linguiça de Frango: embalagens deverão ser de 1 kg ou menos, ter selo de procedência c/ data de validade e demais especificações exigidas pela lei, sem pimenta, aspecto característico, cor própria sem manchas		23,92	406,64



			pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%, com registro no SIF. O transporte do produto deverá, OBRIGATORIAMENTE, ser em veículo refrigerado.			
56	113	KG	Linguiça Mista: embalagens deverão ser de 1 kg ou menos, ter selo de procedência c/ data de validade e demais especificações exigidas pela lei, sem pimenta, aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%, com registro no SIF. O transporte do produto deverá, OBRIGATORIAMENTE, ser em veículo refrigerado.		26,44	2.987,49
57	444	KG	Maçã Fuji: deve ser de cor viva, firme a casca deve ser lisa, sem depressões ou machucados. Tamanho médio de primeira qualidade.		14,26	6.332,33
58	60	KG	Macarrão Lasanha: Macarrão tipo lasanha, vitaminado, enriquecido com ferro e ácido fólico, contém glúten, composto de matéria prima de primeira qualidade, são e limpos, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g, onde em uma porção de 80g contenham 286 Kcal, 61g de Carboidrato e 8,8g de Proteína, 1,6g		21,84	1.310,16



			de Fibra, 0,8g de Gordura Total, 0g de Gordura Trans e 0g de Gordura Saturada. Pacote de 500g. Validade mínima de 12 meses.			
59	113	KG	Macarrão trigo: de 1ª qualidade, picado, massa seca, para macarronada, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Apresentação: Ave Maria. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		8,93	1.008,86
60	82	KG	Mamão Formosa: De 1ª qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA.		9,35	766,37
61	182	KG	Mandioca: Descascada congelada, selecionada 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		9,16	1.667,85



			estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.			
62	34	KG	Manga Palmer: fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado.		11,69	397,53
63	70	KG	Manteiga, sem sal: De 1ª qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens de 500g com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do ministério da agricultura sif/ dipoa. Validade de, no mínimo, 6 meses.		47,45	3.321,33
64	93	KG	Melancia: Com peso acima de 10 kg 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.		4,78	444,73
65	186	KG	Mexerica: De 1ª qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA.		11,79	2.192,57
66	33	KG	Milho fubá: amarelo, tipo: fubá,		11,08	365,51



			apresentação pré-cozida, característica adicional transgênico, ingrediente adicional fortificada com ferro e ácido fólico. embalagem 500 g			
67	44	KG	Milho verde enlatado: O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza, cheiro e sabor não característico, embalagens, amassadas e/ou estufadas, não devem conter perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta com 3kg de peso e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.		22,24	978,45
68	42	KG	Milho verde in natura: espigas com folhas de cor verde bem vivo e de cabelo marrom escuro, fechadas, íntegras, sem parasitas, com grau de maturação adequado.		14,28	599,84
69	890	UND	Óleo de soja: limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.		11,15	9.921,72
70	2	KG	Orégano: Erva aromática desidratada, embalagem de peso		89,73	179,46



			líquido de 100g ou 1 kg hermeticamente fechada contendo respectiva informação nutricional, data de validade/lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
71	1.730	DZ	Ovo de galinha inteiro: Não ter submetido a qualquer processo de conservação; ser limpo; apresentar casca lisa integra pouco porosa, resistente com calcificação uniforme e formato característico; apresentar câmara de ar de aparência regular correspondente ao tipo solicitado; apresentar claras transparentes, densas, firmes, espessas, límpidas, sem manchas ou turvação e com claras intactas; apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade;		10,26	17.746,34
72	41	KG	Pão de trigo de forma: O pacote deverá ter peso líquido de 500g, conterem em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar refinado e gordura vegetal. Embalados em sacos plásticos atóxicos, resistentes e sem danos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega		24,43	1.001,47
73	492	KG	Pão de trigo francês: fresco de 1ª qualidade, isento de		24,75	12.177,00



			sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.			
74	164	KG	Pão doce: Deverá ter peso líquido unitário de 50 gramas, conterem em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar refinado e gordura vegetal. Embalados em sacos plásticos atóxicos, resistentes e sem danos. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.		29,88	4.900,73
75	10	KG	Pepino: in natura fruto verde escuro, com casca lisa. isento de fermento e amassados. fruto firme sem danos físicos e mecânicos.		7,63	76,32
76	140	KG	Pescada filé: congelado, limpo, fresco, sem couro ou escamas, sem espinha, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica.		77,03	10.784,20
77	8	KG	Pimentão verde: in natura de 1ª qualidade.		9,34	74,69
78	5	KG	Polpa de Abacaxi: congelada, não fermentada e não diluída, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não		15,64	78,22



			comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.			
79	50	KG	Polpa de Açaí: congelada Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses.		34,32	1.716,00
80	334	KG	Polpa de Acerola: polpa congelada Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses.		15,56	5.197,04
81	75	KG	Polpa de Cajá: congelada Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses.		17,60	1.320,30
82	131	KG	Polpa de Caju: congelada, não fermentada e não diluída, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujeira, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e		15,39	2.016,35



			da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.			
83	300	KG	Polpa de Goiaba: polpa de fruta congelada sabor goiaba vermelha. As polpas deverão ter as seguintes características: ser extraída da fruta in natura parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não concentrado, não diluído. Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação.		15,81	4.743,60
84	38	KG	Polpa de Maracujá: congelada Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses.		28,90	1.098,20
85	672	KG	Polvilho doce: Tipo 1, embalagem de 1kg contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		10,30	6.920,26
86	82	KG	Porco, lombo: TIPO CORTE: LOMBO\, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA\,		32,64	2.676,32



			ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)			
87	13	KG	Presunto: cozido, sem gordura, peça fatiada, baixo teor de sódio, embalagem com identificação do produto e prazo de validade no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.		32,70	425,05
88	50	KG	Queijo Origem: De Vaca , Variedade: Minas , Tipo: Fresco , Apresentação: Peça		41,23	2.061,50
89	515	KG	Queijo, muçarela: produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 15 g cada, resfriados e divididos em saco plástico lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação.		44,13	22.726,95
90	178	KG	Repolho branco: repolho de boa qualidade, firme, intacto e sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, cortes) oriundos do manuseio transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		7,88	1.402,64



91	29	KG	Requeijão Cremoso Tradicional: 200 gramas (copo).		35,99	1.043,83
92	17	KG	Rúcula: in natura de 1ª qualidade.		37,11	630,79
93	82	KG	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 embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		2,38	194,83
94	368	KG	Tomate: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		10,35	3.808,06

(AS ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DO OBJETO CONTRATADO SERÃO INSERIDAS NO MOMENTO DA ASSINATURA DO CONTRATO, COM BASE NA PROPOSTA DA EMPRESA VENCEDORA).

2.2 A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO GERENCIADOR

3.1 3.1. O órgão gerenciador será a **Unidade Escolar (nome da unidade escolar).**

3.2 Além do órgão gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

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

4.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de **12 (doze) meses**, contados da publicação, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço



vantajoso, conforme disposto no Art. 262 do Decreto nº 6.606/2023 e o Art. 84 da Lei Federal 14.133/2021.

4.1.1 O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2 Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.2 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.

4.4.2.3 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 5.4.2 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 a que se refere o item 5.4.2.2 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 8.

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 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

4.11 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do Edital, poderá:

4.11.1 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



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

4.12 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, 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 Nas alterações unilaterais realizadas pela Administração, o adjudicatário será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, na forma disposta no art. 125 da Lei 14.133/2021.

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

5.1.3.3 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, a **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão**, 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, a **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão**, 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, a **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão** procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.1.4 6.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, a **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão** 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 à Secretaria da Educação do Tocantins 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 8, 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, observado o disposto no item 5.7.



6.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, a **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão** procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4., 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, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, a **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão** atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.3 A **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão** 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 pela **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão**, 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, nas hipóteses previstas nos artigos 269 e 270 do Decreto Estadual nº 6.606/ 2023 e no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462/ 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, a Secretaria da Educação do Tocantins poderá, 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 8 será formalizado por despacho da **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão**, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

7.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, a **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão**, 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 pela **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão**, 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, incluindo-se nesse rol de penalidades a sanção de impedimento de licitar, na forma das hipóteses previstas no art. 320 do Decreto Estadual nº 6.606, de 28 de março de 2023.

8.1.1 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 8.2. É da competência da **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão** a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

8.3 8.3. O órgão ou entidade que vier aderir à Ata de Registro de Preços deverá comunicar à **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão** qualquer das ocorrências previstas no item 8.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

9. CONDIÇÕES GERAIS

9.1 As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Edital e seus anexos.



9.2 Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Pequizeiro - TO, 03 de novembro de 2024.

Representante legal do órgão gerenciador

Lourival Mendes de Souza

Presidente da Associação

Representante legal do fornecedor registrado

NOME

EMPRESA

**ANEXO IV**
MINUTA DO TERMO CONTRATO**PROCESSO:**

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº XXX/XXX, CELEBRADO ENTRE A ASSOCIAÇÃO DE APOIO XXXXXXXXXXXX E A EMPRESA XXXXXXXX.

A ASSOCIAÇÃO DE APOIO XXXXXXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, com sede na cidade de XXXXX/TO, inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXX, neste ato representado (a) pelo (a) XXXXXXXX (*cargo e nome*), eleito para o cargo de presidente conforme ata de reunião nº xx realizada no dia XX de XX de XX, portador do CPF nº XXXXXXXXXXXX, doravante denominada CONTRATANTE, e o (a) XXXXXXXXXXXX (empresa) inscrito (a) no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXX, sediado (a) na XX, em XX doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo (a) Sr. (a) XX, portador(a) da Carteira de Identidade nº XX expedida pela(o) XX, e CPF nº XX, tendo em vista o que consta no Processo nº XX e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº XX /2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CONTATO: (63) XXXX XXXX E-mail: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX@gmail.com

DADOS BANCÁRIOS: Banco: XXX, agência: XXXX, Conta: XXXXX-X

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação aos alunos matriculados na UNIDADE ESCOLAR XXX por meio Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2 Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3 Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR
1				
2				
3				
...				



1.4 Os produtos propostos deverão, obrigatoriamente, atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle e fiscalização de qualidade industrial, em especial ANVISA ou equiparadas, cuja apresentação em desconformidade ensejará em desclassificação e/ou aplicação de sanções administrativas cabíveis.

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 decreto federal nº 11.462/23 que regulamenta os art. 82 a art. 86 da Lei n. 14.133 e Decreto Estadual n. 6.606, de 28 de março de 2023.

2.2 Os casos omissos serão decididos pela 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.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

3.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, estabelecido de acordo com a natureza do objeto licitado, sem possibilidade de prorrogação, e constará de forma expressa no Termo de Contrato eventualmente avençado.

3.2 Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, deverá observar a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no Plano Plurianual (PPA), quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

3.3 Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO

4.1 O valor estimado do presente Termo de Contrato é de **R\$ XXXXXXXX (escrita do valor por extenso)**.

4.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, 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.



4.3 Por se tratar de contrato de valor estimado, fica a contratada ciente de que só receberá pela quantidade efetivamente executada, não podendo exigir o recebimento, pela contratante, da totalidade estimada na contratação.

5. CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 Será utilizado o recurso do tesouro estadual, transferidos pela Secretaria de Educação a essa associação em conta específica.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta correntes indicados pelo contratado.

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

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

6.4 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.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – 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.

8. CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

8.1 Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

9. CLÁUSULA NONA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

9.1 Os produtos serão solicitados mediante correspondência eletrônica (e-mail), sendo obrigatória a confirmação do recebimento pela empresa.

9.2 O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dia(s) contado(s) da confirmação do recebimento da Nota de Empenho pelo fornecedor, sendo que o fornecimento ocorrerá em parcela única, durante o horário de expediente, das 07h00min às 11h20min e das 13h00min às 17h20min, no Colégio Estadual Bernardo Sayão: Localizado na Avenida Salgado Filho - CEP: 77730-000 - Pequiizeiro/TO.

9.3 A carga e a descarga serão por conta da Contratada, sem ônus de frete para a Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo Sayão.

9.4 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constante no Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de **5 (cinco) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.5 Os produtos entregues deverão ser rigorosamente aqueles descritos no Termo, sendo que na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará em sua totalidade suspenso até a respectiva regularização.

9.6 A Contratada deverá apresentar a nota fiscal com os produtos discriminados, após a solicitação de fornecimento feita pela Associação de Apoio ao Colégio Estadual Bernardo.

9.7 Somente serão aceitos e recebidos os materiais conforme a Tabela de Especificações Técnicas contidas no Tópico 4 do Termo de Referência, na presença do fiscal do contrato.

9.8 Em conformidade com o artigo 140, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, o objeto será recebido da seguinte forma:

a) PROVISORIAMENTE, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;



b) DEFINITIVAMENTE, por servidor designado por autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

9.9 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. Nos limites estabelecidos pela Lei ou pelo contrato, nos termos do art. 140, §2º, da Lei 14.133/2021.

10. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

10.1 O fiscal/gestor do Contrato ou instrumento equivalente será nomeado oportunamente, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021; e, com base no art. 13, inciso IX.

10.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

10.3 O representante da Administração anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados se encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1 Responsabilizar-se pela lavratura da Ata de Registro de Preços, e do respectivo Contrato com base nas disposições da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações e demais legislação pertinente;

11.2 Será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e demais normas legais, direta e indiretamente aplicáveis ao Contrato;

11.3 Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear as aquisições;

11.4 Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

11.5 A CONTRATANTE ficará responsável pela observância das leis, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto do contrato;

11.6 Processar e liquidar a fatura correspondente ao material entregue, por meio de Ordem Bancária, desde que apresentadas, pela CONTRATADA, as certidões necessárias para comprovação de sua regularidade fiscal e trabalhista;

11.7 Fiscalizar a execução do Contrato, por meio de servidor especialmente designado, sendo permitida a assistência de terceiros, conforme dispõe o art. 117 da Lei 14.133/2021;



11.8 Zelar para que durante a vigência da Ata de Registro de Preços sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

12.2 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de validade;

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

12.2.2 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

12.2.3 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

12.3 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

12.4 A CONTRATADA será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto do contrato;

12.5 Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá:

12.5.1 Atender prontamente às solicitações da Associação xxxx, no fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA;

12.5.2 Entregar os alimentos acondicionados adequadamente, em invólucro lacrado, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, acompanhado de nota fiscal, discriminado o quantitativo do produto, de acordo com as especificações técnicas;



12.5.3 A nota fiscal deverá ser acompanhada pelas Certidões de Regularidades Fiscais;

12.5.4 Substituir quaisquer gêneros alimentícios que não esteja dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, que apresente defeito ou não esteja em conformidade com as especificações da proposta apresentada;

12.5.5 Manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste TERMO DE REFERÊNCIA;

12.5.6 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;

12.5.7 Comunicar imediatamente à CONTRATANTE sobre qualquer inconformidade apresentada;

12.5.8 Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referente à embalagem e transporte para a entrega dos Gêneros Alimentícios aos técnicos da unidade escolar.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

i) deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

j) Quando não mantiver a proposta; não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação; recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível; pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; deixar de apresentar amostra; apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

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

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

m) fraudar a licitação

n) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando: agir em conluio ou em desconformidade com a lei; induzir deliberadamente a erro no julgamento; apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

o) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

p) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).



13.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

e) advertência;

f) multa;

g) impedimento de licitar e contratar e

h) 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.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

f) a natureza e a gravidade da infração cometida.

g) as peculiaridades do caso concreto

h) as circunstâncias agravantes ou atenuantes

i) danos que dela provierem para a Administração Pública

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

13.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

c) Para as infrações previstas nos itens a, b e c do item 12.1, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

d) Para as infrações previstas nos itens d, e, f, g e h do item 12.1, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

13.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

13.6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens a, b e c do item 12.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Entidade licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.



13.7. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens d, e, f, g e h do item 12.1, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens a, b e c do mesmo item que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

13.8. 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, 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.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – RESCISÃO

14.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nos termos no art. 90, da Lei nº 14.133/2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – VEDAÇÕES

15.1 É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

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 – PUBLICAÇÃO

18.1 Nos termos do art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021, o presente instrumento contratual será publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) em até 20 (vinte) dias úteis contados da data de sua assinatura, bem como, o extrato no Diário Oficial do Estado do Tocantins como condição de sua eficácia.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO

19.1 É eleito o Foro da Comarca de XXXXXXXX para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133, de 2021.

E por estarem de acordo, lavrou-se o presente termo, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, as quais foram lidas e assinadas pelas partes CONTRATANTES.

cidade, XX de XXXXXX de 20 XX

Presidente da Associação / Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA