DECRETO N. 0703, DE 17 DE ABRIL DE 2026

Dispõe sobre a nomeação da Equipe de Agentes de Contratação/Pregoeiros, para condução dos processos de licitação, no âmbito do Município de Ji-Paraná, e dá outras providências e revoga o Decreto n. 2465, de 16 de setembro de 2025.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JI-PARANÁ, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 39, da Lei Orgânica Municipal, e

Considerando solicitação do Superintendente Permanente de Compras e Licitação, através do Memorando 120/CPL/PMJP/RO/2026 de 16/04/2026 (ID 2611154)

D E C R E T A:

Art. 1º Fica nomeada, em consonância com Decreto nº 1383, de 11 de março de 2024, a Equipe e os Agentes de Contratação/Pregoeiros para condução dos Processos de Licitação, Dispensa e Inexigibilidade do Município de Ji-Paraná, composta pelos seguintes servidores.

§ 1º Agente de Contratação/Pregoeiro:

I - Hevileny Maria Cabral de Lima Jardim: Agente de Contratação/Presidente Pregoeira;
II - Sônia Regina da Silva: Agente de Contratação/Pregoeira;
III - Thaynara de Souza Marconi Leite: Agente de Contratação/Pregoeira;
IV - Willian Gabriel Resende Matias: Agente de Contratação/Pregoeiro;
V - Ana Paula de Souza Meireles: Agente de Contratação/Pregoeira.

§ 2º Equipe de Apoio:

I - Adriana Souza Leite;
II - Izabelly Paiva Porfírio;
III - Vivian Vieira de Araújo;
IV - Neurizete dos Santos;
V - Danielly Melo de Souza.

Art. 2º A Equipe e os Agentes de Contratação/Pregoeiros ora nomeados deverão atuar nos procedimentos licitatórios regidos pela Lei Federal n. 14.133/2021.

Art. 3º Fica revogado o Decreto n. 2465, de 16 de setembro de 2025 (ID 2044611).

Art. 4º Este decreto entra em vigor da data de sua publicação.

Palácio Urupá, em 17 de abril de 2026

[assinado eletronicamente]
AFFONSO CÂNDIDO
Prefeito

QUALIFICADA ASSINATURA ELETRÔNICA CERTIFICADO DIGITAL ICP - BRASIL
Documento assinado eletronicamente (ICP-BR) por **AFFONSO ANTONIO CANDIDO**, **PREFEITO MUNICIPAL**, em 17/04/2026 às 10:01, horário de Ji-Paraná/RO, com fulcro no art. 19 do Decreto nº 435 de 27/02/2023.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site eproc.ji-parana.ro.gov.br, informando o ID **2613313** e o código verificador **0CA5E1E5**.

Docto ID: 2613313 v1

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 161/SUPECOL/PMJP/RO/2026
SRP - SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

ÓRGÃO CONTRATANTE (UASG)
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JI-PARANÁ/RONDÔNIA (980005)

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1-12817/2026 - SEMED
OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, mediante fornecimento parcelado e sob demanda, conforme condições, quantidades, especificações e exigências estabelecidas, destinados à preparação da alimentação escolar ofertada aos estudantes atendidos pelas unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná/RO, conforme quantidades e especificações descritas no Edital e seus anexos.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA:
Dia: 19/11/2026 às 09:30h *(horário de Brasília)*

ENDEREÇO ELETRÔNICO:
www.gov.br/compras/pt-br/

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA:
ABERTO

PARTICIPAÇÃO:
- Itens de Ampla Participação
- Itens cota de até 25% destinado à Participação Exclusiva de ME/EPP/EQUIPARADAS
- Itens reservado à Participação Exclusiva de ME/EPP/EQUIPARADAS

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO:
R$ 2.114.081,07 (Dois milhões, cento e quatorze mil, e oitenta e um reais e sete centavos).

FONTE DE RECURSOS:
Unidade Orçamentária: 020602 – Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica;
Classificação funcional programática: 12.361.0004.2113.0001 – Programa Alimentação Escolar – Fundamental;
Natureza da despesa: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo; e
Ficha: 244

Requisitante: 1019 - SEC. MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
Unidade Responsável: NUTRIÇÃO - SEMED - NUT

ID: 120095	**Data:** 10/07/2026
UG: 12 - Secretaria Municipal de Educacao	**Almoxarifado:** 62 - SUB.ALMOXARIFADO - SEMED
Histórico: 103 - Formalização de Demanda	**Observações:**
Ano: 2026	**Prioridade:** Alta
Tipo de Demanda: 1 - Materiais de consumo	**Centro de Custo:**188 - MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO BÁSICA

Poder: 02 - PODER EXECUTIVO	**Órgão:** 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	**Unidade:** 02 - MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO BÁSICA
Programa: 0004 - EDUCAÇÃO COM QUALIDADE, EQUIDADE E INCLUSÃO	**Projeto/Atividade:** 2113 - Programa de Alimentação Escolar	

Objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios Não Perecíveis (PNAE)

Requisitante: 1019 - SEC. MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
Unidade Responsável: NUTRIÇÃO - SEMED - NUT

ID: 120100	**Data:** 10/07/2026
UG: 12 - Secretaria Municipal de Educacao	**Almoxarifado:** 62 - SUB.ALMOXARIFADO - SEMED
Histórico: 103 - Formalização de Demanda	**Observações:**
Ano: 2026	**Prioridade:** Alta
Tipo de Demanda: 1 - Materiais de consumo	**Centro de Custo:**188 - MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO BÁSICA

Poder: 02 - PODER EXECUTIVO	**Órgão:** 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	**Unidade:** 02 - MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO BÁSICA
Programa: 0004 - EDUCAÇÃO COM QUALIDADE, EQUIDADE E INCLUSÃO	**Projeto/Atividade:** 2113 - Programa de Alimentação Escolar	

Objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios Não Perecíveis (Contrapartida)

EDITAL: Disponível para consulta e retirada no endereço eletrônico acima mencionado e ainda no site **www.ji-parana.ro.gov.br**.

INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS:
Todas as informações quanto ao fornecimento/execução do objeto desta licitação, tais como prazos, locais, forma de pagamento, obrigações, sanções administrativas, etc, estão consignados no Anexo I - Termo de Referência. Demais informações e esclarecimentos: SUPECOL - Superintendência de Compras e Licitações, situada na rua dos Brilhantes, nº 130, bairro Urupá, em Ji-Paraná, estado de Rondônia - CEP 76.900-150- **Telefone/WhatsApp: (0xx) 69-99975-2759 – *e-mail:* *supecol@ji-parana.ro.gov.br*.**

Ji-Paraná/RO, 03 de novembro de 2026.

Edital Elaborado por:

[assinado eletronicamente]
Danielly Melo De Souza
Equipe de Apoio/SUPECOL
Decreto nº 0703/GAB/PMJP/2026

Responsável pela licitação:

[assinado eletronicamente]
Hevileny Mª C. L. Jardim
Pregoeira/Agente de Contratação
Decreto nº 0703/GAB/PMJP/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 161/SUPECOL/PMJP/RO/2026
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
AMPLA, COTA DE 25% E EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS

A Prefeitura do Município de Ji-Paraná, Estado de Rondônia, por meio da **Superintendência de Compras e Licitações**, através de seu (ua) Pregoeiro (a) e equipe de apoio, nomeados por força das disposições contidas no **Decreto Municipal nº 0703/GAB/PMJP/2026**, torna público para conhecimento de todos os interessados, que realizará licitação na modalidade de **PREGÃO** na **forma eletrônica**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM,** modo de disputa **ABERTO**, para **REGISTRO DE PREÇOS**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Federal nº 11.462/2023, do Decreto Municipal nº 1.385/2023, Lei Complementar nº 123/2006, demais regulamentos vinculados aos procedimentos licitatórios e de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: **1-12817/2026 - SEMED**
DATA DA SESSÃO PÚBLICA: **19 de novembro de 2026, às 09h30min.** (Horário de Brasília - DF)
LOCAL (endereço eletrônico): Portal de Compras do Governo Federal – **www.gov.br/compras/pt-br/**
UASG: 980005

1. DO OBJETO:

Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, mediante fornecimento parcelado e sob demanda, conforme condições, quantidades, especificações e exigências estabelecidas, destinados à preparação da alimentação escolar ofertada aos estudantes atendidos pelas unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná/RO, conforme quantidades e especificações descritas no Edital e seus anexos.

1.1. A licitação será realizada em **56 (cinquenta e seis) itens**, conforme tabela constante no **ANEXO II**, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.2. *Nos termos do Acórdão APL-TC 00203/2025 de 09/02/2026 do TCE/RO e em atenção ao Decreto Municipal nº 6.566/16 se a mesma empresa ofertar o menor preço na cota reservada e na cota principal a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.*

1.3. *Os itens **6, 11, 13, 21, 26, 35, 37, 41, 43 e 49** é destinado a **AMPLA PARTICIPAÇÃO.***

1.4. *Os itens **7, 12, 14, 22, 27, 36, 38, 42, 44 e 50** é COTA de até **25% RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS.***

1.5. *Os itens **1 a 5, 8 a 10, 15 a 20, 23 a 25, 28 a 34, 39, 40, 45 a 48 e 51 a 56, são destinados Á PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS***

1.6. Em caso de **discordância existente** entre as especificações deste objeto descritas no endereço eletrônico – comprasnet/catmat, e as especificações constantes no **Anexo II** deste edital, **prevalecerão às últimas.**

1.7. Todos os itens deverão, no que couber, constar informações a respeito da **marca/modelo/fabricação**.

1.8. Os licitantes, no que couber, devem apresentar **catálogo dos produtos ofertados** para adequada análise técnica do setor requisitante.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam no **ANEXO V - Minuta de Ata de Registro de Preços**.

2.2. **Fica 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 no edital.

2.3. **Não se aplica** ao presente certame o previsto no Art.82, III da Lei Federal n. 14.133/2021, que permite que a administração pública licite itens com preços diferenciados, vez que não há nos autos a previsão de preços diferentes com a devida justificada, demonstrando a necessidade e a razoabilidade da pretensa diferenciação**.**

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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).

3.2. 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, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

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

3.5. 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.

3.6. **Não poderão** disputar esta licitação:

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

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

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

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

3.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

3.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

3.6.10. 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.

3.7. O impedimento de que trata o item 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica**, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada**, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.2 e 3.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.10. O disposto nos itens 3.6.2 e 3.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.11. 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.

3.12. A vedação de que trata o item 3.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. 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. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.12.1 deste Edital.

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

4.4.1. 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;

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

4.4.3. 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;

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

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

4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa **deverá declarar**, ainda, **em campo próprio do sistema eletrônico**, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido

estabelecido em seus arts. 42 a 49, **observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.**

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

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

4.7. A **falsidade da declaração** de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.8. 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.

4.9. 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.

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

4.11. 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:

4.11.1. 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

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

4.12. 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:

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

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

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.14. 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.

4.15. 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 do ITEM**;

5.1.2. Marca;

5.1.3. Fabricante;

5.1.4. Quantidade.

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

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

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

5.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, com no máximo **02 (duas) casas decimais**, sendo os valores unitários e totais em algarismos e por extenso. Assim, somente serão aceitas as propostas com no máximo **02 (duas) casas decimais**, considerando as quantidades constantes no **ANEXO II – MODELO DE CARTA PROPOSTA.**

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

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em **conformidade com o que dispõe o Termo de Referência – Anexo I e a Carta Proposta - Anexo II do Edital**, 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.

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

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

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

5.10. O município de Ji-Paraná-RO efetuará a retenção do Imposto de Renda eventualmente incidentes sobre o valor de bens, prestação de serviços em geral, inclusive obras de construção civil, conforme previsto no Decreto Municipal nº 1.330/23, observado cada caso específico tendo como base a Instrução Normativa RF 1.234/2012 e suas alterações.

5.11. Caberá a Contratada destacar na Nota Fiscal dos tributos que eventualmente incidam sobre o valor do bem ou serviço objeto do Edital, nos termos previstos do Decreto Municipal nº 1.330/2023 e Instrução Normativa RB nº 1.234/23.

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 local 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 o Pregoeiro 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 ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R$ 0,01 (um centavo)**

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 inexequível.

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

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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 pregoeiro**, auxiliado pela equipe de apoio, **poderá admitir o reinício da disputa aberta**, para a definição das demais colocações.

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

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

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

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

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "fechado e aberto", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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

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

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

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

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

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

6.18. Quando a **desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro** persistir por tempo superior a **dez minutos**, a sessão pública será **suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas** da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

6.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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

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

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

6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

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

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

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

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

6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
6.21.2.2. empresas brasileiras;
6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

6.22.1. Caso a licitante não se manifeste no prazo máximo de até **10 (dez) minutos** através do **CHAT MENSAGEM ao ser convocada**, ou não aceite negociar pelo valor proposto, poderá o Pregoeiro (a) desclassificar a licitante no item que não se manifestou ou cujo preço permaneça superior ao estimado pela Controladoria Geral de Preços da Prefeitura Municipal de Ji-Paraná.

6.22.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
6.22.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
6.22.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
6.22.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **02 (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.**
6.22.6. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
7.1.1. SICAF;
7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e
7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).
7.1.4. Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com o Estado de Rondônia – CAGEFIMP;
7.1.5. Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com o Município de Ji-Paraná-RO

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 n° 8.429, de 1992.
7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de **Ocorrências Impeditivas Indiretas**, o Pregoeiro 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. Nos termos do art. 156, inc. III e § 4º da Lei Federal n. 14.133/2021, constatada a existência de sanção de impedimento de contratar junto a Prefeitura do Município de Ji-Paraná, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.3.4. Será inabilitado, de plano, o licitante que for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública (art. 156, inc. IV), vez que a sanção se aplica em âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos.

7.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.4.1 e 4.6 deste edital.

7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro 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**.

7.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

7.8. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

7.8.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

7.8.3. No caso de **serviços de engenharia**, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a **75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado** pela Administração, independentemente do regime de execução.

7.8.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a **85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração**, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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

7.10.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global,

empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

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

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

7.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

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

7.13. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.14. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

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

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

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no **ANEXO III deste Edital**, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

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.

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

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

8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 30 % para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

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

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

8.7. Será verificado se o licitante apresentou **declaração de que atende aos requisitos de habilitação**, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

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

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

8.10. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais **quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.** (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

8.11. 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. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).

8.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

8.12. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

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

8.13. A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do ANEXO III deste Edital somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, nos termos da Lei 14.133/21, art. 64 e IN 73/2022, art. 39, §4º, **não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência**, para:

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

8.14.2. atualização de documentos cuja **validade tenha expirado** após a data de recebimento das propostas;

8.15. Na análise dos documentos de habilitação, poderá ser sanado erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro 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 8.12.1.

8.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
8.18. 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).
8.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado 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.
9.2. O prazo de convocação estabelecido pelo setor competente 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 estabelecido na convocação;
b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
9.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
9.4. 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.
9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, **será divulgado no PNCP** e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
9.6. 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.
9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar **os licitantes remanescentes do cadastro de reserva**, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com **preço igual ao do adjudicatário**, observada a classificação na licitação; e
10.1.2. dos licitantes que **mantiverem sua proposta original**
10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
10.2.2. 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.
10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

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

11. DOS RECURSOS

11.1. 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.

11.2. O prazo recursal é de **03 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser **manifestada imediatamente**, sob pena de preclusão;

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

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

11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

11.5. 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 **03 (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.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de **03 (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.

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados sítio eletrônico **www.ji-parana.ro.gov.br** - Portal da Transparência.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

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

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

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

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

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

12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

12.1.5. fraudar a licitação

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

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

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

12.1.8. 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:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

12.3.5. 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 estabelecido na comunicação oficial expedida pelo órgão sancionador.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, 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. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente municipal a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 02 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
12.15. Estarão sujeitas à sanção de impedimento de licitar e contratar, nos termos dos arts. 155, V e 156, §4º, III, da Lei nº 14.133/2021, as empresas que após participarem ativamente da sessão pública e apresentarem diversos lances, restando mais bem classificadas na fase de julgamento, simplesmente desistirem da proposta sem motivo ou fato superveniente que a justifique.
12.16. Na inexecução, total ou parcial, do objeto licitado serão aplicadas as sanções previstas no Termo de Referência – Anexo I do presente edital.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido **até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame**.
13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até **03 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do endereço eletrônico supecol@ji-parana.ro.gov.br e confirmado através do telefone/WhatsApp (69) 9-9975-2759, das 7:30hs às 13:30hs (horário local).
13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
13.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e será motivada pelo (a) pregoeiro (a), nos autos do processo de licitação.
13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
14.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF, salvo expressamente consignado outro parâmetro.
14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, **excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.**
14.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico **https://ji-parana.ro.gov.br/**
14.11. Todas as informações quanto ao fornecimento/execução do objeto desta licitação, tais como prazos, locais, forma de pagamento, obrigações, sanções administrativas, etc, ESTÃO CONSIGNADOS NO ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA.
14.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
14.12.1. ANEXO I - Termo de Referência;

14.12.1.1. *Apêndice do Termo de Referência*
14.12.2. ANEXO II – Carta Proposta (modelo);
14.12.3. ANEXO III – Documentos para fins de Habilitação;
14.12.3.1. *ANEXO III – A – Modelo de Declaração*
14.12.4. ANEXO IV – Minuta de Termo de Contrato;
14.12.5. ANEXO V – Minuta de Ata de Registro de Preços.

15.1. DO FORO

15.1.1. As partes elegem o **Foro da Comarca de Ji-Paraná-RO**, em detrimento de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para julgar toda e qualquer demanda oriunda do presente Edital.

Ji-Paraná/RO, 03 de novembro de 2026.

Edital Elaborado por:

[assinado eletronicamente]
Danielly Melo De Souza
Equipe de Apoio/SUPECOL
Decreto nº 0703/GAB/PMJP/2026

Responsável pela licitação:

[assinado eletronicamente]
Hevileny Mª C. L. Jardim
Pregoeira/Agente de Contratação
Decreto nº 0703/GAB/PMJP/2026

TERMO DE REFERÊNCIA

CAPÍTULO I - DO OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis destinados à preparação da alimentação escolar ofertada aos estudantes atendidos pelas unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná/RO, mediante fornecimento parcelado e sob demanda, conforme condições, quantidades, especificações e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. A contratação compreende o fornecimento de açúcares, cereais, leguminosas, farinhas, amidos, massas, leites, fórmulas infantis, alimentos destinados a dietas especiais, óleos, azeites, temperos, especiarias, condimentos e demais gêneros alimentícios não perecíveis necessários à execução dos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, conforme o quadro a seguir:

Item	Cód.	Descrição resumida	Unidade	PNAE	Contrapartida	Total estimado
01	118991	Açafrão	Pct. de 100 g	1.124	1.015	2.139
02	118992	Açúcar cristal	Pct. de 2 kg	2.540	2.230	4.770
03	118993	Açúcar mascavo	Pct. de 500 g	321	309	630
04	118994	Alimento de soja	Litro	818	888	1.706
05	118995	Amido de milho	Pct. de 500 g	1.072	584	1.656
06	118997	Arroz branco	Pct. de 5 kg	4.374	4.381	8.755
07	118996	Arroz integral	Pct. de 1 kg	200	103	303
08	118998	Aveia em flocos finos	Pct. de 200 g	2.076	1.011	3.087
09	118999	Azeite de dendê	Frasco de 250 mL	300	144	444
10	119000	Azeite extravirgem	Frasco de 500 mL	895	354	1.249
11	119001	Cacau em pó 100%	Pct. de 200 g	1.576	1.054	2.630
12	119002	Canela em pó	Pct. de 7 g	1.799	695	2.494
13	119003	Canjica de milho branca	Pct. de 500 g	1.014	1.082	2.096
14	119004	Canjiquinha de milho	Pct. de 500 g	3.800	3.018	6.818
15	119005	Coco ralado	Pct. de 50 g	2.507	987	3.494
16	119006	Colorau	Pct. de 100 g	1.651	2.008	3.659
17	119007	Cravo-da-índia	Pct. de 8 g	1.348	440	1.788
18	119008	Extrato de tomate	Pct. de 1 kg	3.606	7.739	11.345

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

19	119009	Farinha de arroz	Pct. de 500 g	418	102	520
20	119010	Farinha de mandioca	Pct. de 1 kg	1.610	1.199	2.809
21	119011	Farinha de trigo	Pct. de 1 kg	4.125	3.017	7.142
22	119012	Feijão	Pct. de 1 kg	3.616	5.371	8.987
23	119013	Fermento biológico seco	Unid. de 500 g	300	309	609
24	119014	Fermento químico em pó	Unid. de 100 g	2.507	3.017	5.524
25	119015	Flocão de milho	Pct. de 500 g	1.655	1.152	2.807
26	119016	Fórmula infantil	Unid. de 400 g	389	199	588
27	119045	Fórmula infantil de segmento	Unid. de 400 g	882	588	1.470
28	119017	Fubá de milho	Pct. de 1 kg	1.910	1.664	3.574
29	119018	Leite de coco	Unid. de 500 g	1.283	1.044	2.327
30	119124	Leite em pó integral	Pct. de 400 g	1.885	1.972	3.857
31	119021	Leite longa vida UHT	Litro	9.964	6.940	16.904
32	119019	Leite longa vida UHT sem lactose	Litro	4.000	963	4.963
33	119022	Macarrão de arroz	Pct. de 500 g	443	463	906
34	119023	Macarrão espaguete	Pct. de 500 g	6.324	4.867	11.191
35	119024	Macarrão parafuso	Pct. de 500 g	6.324	5.185	11.509
36	119025	Milho cozido sem sal	Unid. de 200 g	3.006	3.122	6.128
37	119026	Milho de pipoca	Pct. de 500 g	718	600	1.318
38	119125	Óleo de coco extravirgem	Garrafa de 200 mL	209	210	419
39	119027	Óleo de girassol	Unid. de 900 mL	290	503	793
40	119028	Óleo de soja	Unid. de 900 mL	2.900	5.110	8.010
41	119029	Orégano	Pct. de 10 g	2.138	1.224	3.362
42	119030	Polvilho doce	Pct. de 1 kg	1.330	396	1.726
43	119031	Sagu sem sabor	Pct. de 500 g	496	280	776
44	119032	Sal refinado	Pct. de 1 kg	1.005	1.039	2.044
45	119033	Tomilho	Pct. de 25 g	1.463	781	2.244
46	119034	Vinagre	Unid. de 750 mL	1.388	1.045	2.433

1.2.1. As descrições constantes do quadro acima possuem caráter resumido e deverão ser interpretadas em conjunto com as especificações técnicas detalhadas, os requisitos de qualidade, as condições sanitárias, as formas de acondicionamento, os prazos de validade e os critérios de recebimento

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

estabelecidos neste Termo de Referência. Salientamos ainda que, após análise detalhada verificou-se que os códigos corretos são os estão na planilha acima e em conformidade com as DFD's.

1.2.2. As quantidades foram consolidadas a partir das demandas formalizadas por meio do DFD nº 2338, referente aos gêneros alimentícios não perecíveis custeados com recursos federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, e do DFD nº 2339, referente aos gêneros alimentícios não perecíveis custeados com recursos da contrapartida municipal.

1.2.3. Embora os quantitativos tenham sido reunidos em uma única contratação, a execução orçamentária, financeira e documental deverá preservar a identificação, o controle e a rastreabilidade das respectivas fontes de recursos, inclusive mediante emissão dos documentos fiscais e demais registros exigidos pela Administração.

1.3. Os produtos objeto da contratação enquadram-se como bens comuns, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos neste Termo de Referência por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.4. A licitação será realizada na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, com adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, com a regulamentação municipal aplicável e com o art. 24, inciso II, da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

1.5. O critério de julgamento será o de menor preço por item, considerando a natureza divisível do objeto, a ausência de prejuízo ao conjunto da solução, a possibilidade de adjudicação a fornecedores distintos e a necessidade de ampliação da competitividade.

1.6. O fornecimento será realizado de forma parcelada e sob demanda, mediante emissão de Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento, Autorização de Compra ou instrumento equivalente, conforme os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição, o calendário escolar, o consumo efetivo, os estoques disponíveis, os prazos de validade, a capacidade de armazenamento das unidades recebedoras e a disponibilidade orçamentária e financeira.

1.7. Os quantitativos constantes deste Termo de Referência representam a demanda máxima estimada para o período de vigência da Ata de Registro de Preços e não obrigam a Administração a adquirir sua totalidade, nem asseguram ao fornecedor direito à contratação integral, ao faturamento mínimo ou à exclusividade no fornecimento.

1.8. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contada a partir da publicação de seu extrato no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e no Diário Oficial do Município – DOM, podendo ser prorrogada, uma única vez, por igual período, desde que:
I – permaneça caracterizada a necessidade administrativa que fundamentou a formação da Ata;
II – seja comprovada a vantajosidade das condições e dos preços registrados;

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

III – haja concordância do fornecedor beneficiário;
IV – a decisão seja formalmente motivada pela autoridade competente;
V – sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação; e
VI – sejam observados o art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021 e a regulamentação municipal aplicável.
A prorrogação não ocorrerá de forma automática e deverá ser formalizada antes do término da vigência original da Ata, mediante instrução processual própria, acompanhada de pesquisa de preços e dos demais documentos necessários à demonstração da permanência da vantajosidade.

1.8.1. A eventual prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços dependerá de decisão administrativa expressamente motivada, precedida de pesquisa destinada a comprovar a vantajosidade dos preços registrados e do atendimento das demais exigências legais e regulamentares.

A prorrogação da vigência da Ata não implicará, automaticamente, a renovação dos quantitativos originalmente registrados. Eventual renovação ou restabelecimento dos quantitativos somente poderá ocorrer se houver autorização expressa na regulamentação municipal aplicável, demonstração da necessidade administrativa, comprovação da vantajosidade, concordância do fornecedor e decisão motivada da autoridade competente.

1.9. Prazo de vigência das contratações decorrentes da Ata

1.9.1. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços serão formalizadas por meio de contrato, Nota de Empenho, Autorização de Compra ou outro instrumento hábil admitido pelo art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme as características, o valor e as obrigações correspondentes a cada aquisição.

1.9.2. Quando formalizada mediante termo de contrato, a contratação terá prazo de vigência de **12 (doze) meses**, contado da data de sua assinatura, observado o disposto no art. 105 da Lei Federal nº 14.133/2021 e a disponibilidade de créditos orçamentários.

1.9.3. A vigência do contrato poderá ultrapassar o término da vigência da Ata de Registro de Preços, desde que a contratação tenha sido formalizada durante a validade da Ata e sejam observados os prazos, os quantitativos e as demais condições estabelecidas no instrumento contratual.

1.9.4. A prorrogação da vigência contratual somente será admitida quando houver enquadramento em hipótese legal aplicável, mediante justificativa da necessidade administrativa, demonstração da manutenção da vantajosidade, disponibilidade orçamentária, concordância da contratada quando exigível e formalização do respectivo termo aditivo antes do encerramento da vigência.

1.9.5. Tratando-se de fornecimento contínuo, eventual prorrogação deverá observar os requisitos e os limites estabelecidos na Lei Federal nº 14.133/2021. Quando a contratação for realizada por escopo, eventual extensão do prazo observará o art. 111 da mesma Lei, sem prejuízo da apuração de responsabilidade quando o atraso decorrer de fato imputável à contratada.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

1.9.6. Quando o contrato for substituído por Nota de Empenho, Autorização de Compra ou outro instrumento hábil, o período da contratação compreenderá o prazo necessário ao cumprimento integral das obrigações nele estabelecidas, incluindo a entrega dos produtos, o recebimento provisório e definitivo, o pagamento e, quando aplicável, a substituição de produtos rejeitados, sem prejuízo dos prazos legais e das responsabilidades relativas à garantia e aos vícios do objeto.

1.9.7. O instrumento que formalizar cada contratação deverá indicar, no mínimo, os itens, os quantitativos, os valores, a fonte de recursos, os locais e os prazos de entrega, o período de vigência e as demais condições necessárias à execução e à fiscalização do fornecimento.

1.9.8. A vigência das contratações decorrentes da Ata não se confunde com a vigência da própria Ata de Registro de Preços, a qual permanecerá disciplinada no item 1.8 deste Termo de Referência.

1.10. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, sendo facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada, assegurada ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições, conforme a legislação aplicável ao Sistema de Registro de Preços.

1.11. Os itens objeto da contratação não se enquadram como bens de luxo, destinando-se ao atendimento de necessidade pública essencial relacionada à execução da política de alimentação escolar.

1.12. Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas, sanitárias, nutricionais e de qualidade previstas neste Termo de Referência, no edital, na Ata de Registro de Preços, nos instrumentos de contratação dela decorrentes e na legislação aplicável, especialmente:
I – à Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
II – à Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009;
III – à Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, e suas alterações posteriores;
IV – às normas sanitárias e de segurança dos alimentos expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
V – às normas do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e dos serviços de inspeção competentes, quando aplicáveis; e
VI – aos regulamentos municipais aplicáveis às contratações públicas e ao Sistema de Registro de Preços.
Em caso de divergência entre os documentos que integram a contratação, prevalecerão as disposições do edital e de seus anexos, especialmente as especificações e as condições estabelecidas neste Termo de Referência. A proposta da contratada não poderá reduzir, restringir ou afastar as obrigações definidas pela Administração.

1.13. O valor estimado da contratação será apresentado em capítulo próprio deste Termo de Referência, após a realização e a consolidação da pesquisa definitiva de preços pelo setor competente, observados

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, o art. 28 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e a regulamentação municipal aplicável.

1.13.1. Antes da publicação do edital, os preços unitários e totais deverão ser compatibilizados com as unidades de fornecimento e com os quantitativos estabelecidos neste capítulo, devendo o valor total de cada item corresponder à multiplicação de seu preço unitário definitivo pela respectiva quantidade estimada.

CAPÍTULO II - FUNDAMENTAÇÃO DA AQUISIÇÃO

2.1. Fundamentação

A presente contratação fundamenta-se na necessidade de assegurar o fornecimento regular de gêneros alimentícios não perecíveis destinados à preparação da alimentação escolar ofertada aos estudantes atendidos pelas unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná/RO.

A alimentação escolar constitui política pública essencial à promoção da segurança alimentar e nutricional, ao crescimento e ao desenvolvimento dos estudantes, à formação de hábitos alimentares saudáveis, à melhoria do rendimento escolar e à permanência dos alunos no ambiente educacional.

A contratação encontra respaldo na Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, na Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, que regulamenta a gestão e a oferta da alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, e na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, especialmente quanto ao planejamento das compras públicas e à definição adequada das condições de fornecimento.

Os gêneros alimentícios objeto da contratação são necessários à execução dos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, observadas as necessidades nutricionais dos estudantes, o calendário escolar, as modalidades de ensino atendidas e as diretrizes aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.

A demanda foi formalizada por meio dos seguintes documentos:
I – DFD nº 2338, de 10 de julho de 2026, referente à aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis custeados com recursos federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; e
II – DFD nº 2339, de 10 de julho de 2026, referente à aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis custeados com recursos da contrapartida municipal.
As duas demandas foram consolidadas em uma única contratação em razão da identidade e da complementaridade dos objetos, uma vez que os gêneros alimentícios se destinam à execução da mesma política pública e à composição dos mesmos cardápios escolares, sem prejuízo da identificação, do controle e da rastreabilidade das respectivas fontes de recursos durante a execução orçamentária e financeira.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

A realização da contratação mostra-se indispensável para garantir a continuidade da oferta de alimentação escolar, reduzir os riscos de desabastecimento e assegurar que as unidades atendidas disponham, nos momentos adequados, dos produtos necessários à preparação das refeições.

2.2. Descrição da necessidade

A Secretaria Municipal de Educação – SEMED é responsável pela coordenação e pela execução das ações relacionadas à alimentação escolar no âmbito da Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná/RO.

Atualmente, a alimentação escolar atende aproximadamente 9.019 estudantes, distribuídos em 42 unidades escolares municipais e quatro unidades escolares filantrópicas conveniadas, abrangendo diferentes etapas e modalidades da educação básica.

Para assegurar o atendimento desse público durante o período letivo, é necessário o fornecimento regular de açúcares, cereais, leguminosas, farinhas, amidos, massas, leites, fórmulas infantis, alimentos destinados a dietas especiais, óleos, azeites, temperos, especiarias, condimentos e demais gêneros alimentícios não perecíveis utilizados na composição dos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição.

Embora esses produtos possuam, em regra, prazos de conservação superiores aos dos alimentos perecíveis, sua aquisição deverá ser planejada considerando os quantitativos necessários, os prazos de validade, a rotatividade dos estoques, a capacidade de armazenamento e os riscos de umidade, infestação, avarias, contaminação ou vencimento.

Por essa razão, não se recomenda a aquisição ou o armazenamento integral dos quantitativos estimados em uma única oportunidade.

A demanda pelos produtos poderá variar ao longo do período letivo em razão:

I – do número de estudantes efetivamente atendidos;
II – da frequência escolar;
III – das alterações justificadas nos cardápios;
IV – da frequência de utilização de cada produto nas preparações;
V – dos estoques existentes e do consumo efetivamente verificado;
VI – dos prazos de validade e da rotatividade dos produtos;
VII – da capacidade de armazenamento das unidades recebedoras;
VIII – das necessidades alimentares especiais dos estudantes; e
IX – de situações administrativas, operacionais ou sanitárias devidamente justificadas.

A ausência ou o fornecimento irregular desses gêneros alimentícios compromete diretamente a execução dos cardápios escolares e poderá ocasionar substituições não planejadas, redução da variedade das refeições, desabastecimento e prejuízo ao atendimento nutricional dos estudantes.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

Diante desse cenário, faz-se necessária a realização de procedimento licitatório para formação de Ata de Registro de Preços destinada à futura e eventual aquisição dos 46 gêneros alimentícios não perecíveis necessários ao atendimento da Rede Pública Municipal de Ensino.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada porque possibilita a realização de aquisições parceladas e conforme a necessidade efetiva da Administração, compatibilizando as entregas com os cardápios, o calendário escolar, o consumo verificado, os estoques disponíveis, os prazos de validade e a capacidade de armazenamento das unidades, sem obrigar a aquisição integral dos quantitativos estimados.

As requisições deverão ser emitidas com antecedência compatível com o prazo máximo de entrega de 30 (trinta) dias corridos, permitindo a reposição oportuna dos estoques e evitando a interrupção da alimentação escolar.

2.3. Vinculação ao Estudo Técnico Preliminar

A presente contratação foi precedida da elaboração de Estudo Técnico Preliminar, no qual foram examinados a necessidade administrativa, os requisitos da aquisição, as quantidades estimadas, o levantamento de mercado, a estimativa preliminar do valor, a solução considerada adequada, o parcelamento do objeto, os resultados pretendidos, as providências administrativas necessárias, as contratações correlatas, os impactos ambientais e a viabilidade da contratação.

A solução definida no Estudo Técnico Preliminar consiste na realização de Pregão, em sua forma eletrônica, mediante adoção do Sistema de Registro de Preços, com julgamento pelo menor preço por item e fornecimento parcelado e sob demanda.

Este Termo de Referência encontra-se vinculado ao respectivo Estudo Técnico Preliminar e detalha as especificações, as quantidades, as condições de execução, os critérios de recebimento, as obrigações, os mecanismos de fiscalização e os demais requisitos necessários à futura contratação.

2.4. Justificativa para a adoção do Sistema de Registro de Preços

A utilização do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela necessidade de aquisições frequentes, pelo fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios e pela impossibilidade de definir previamente, com exatidão absoluta, o momento e a quantidade de cada aquisição durante o período de vigência da Ata.

A adoção do SRP permitirá que a Administração emita as requisições de fornecimento conforme a demanda efetiva, observando:

I – os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
II – o calendário escolar;
III – o número de estudantes atendidos;
IV – o consumo efetivamente verificado;
V – os estoques existentes;

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

VI – os prazos de validade e a rotatividade dos produtos;
VII – a capacidade de armazenamento das unidades recebedoras;
VIII – o prazo máximo de entrega de 30 (trinta) dias corridos; e
IX – a disponibilidade orçamentária e financeira.

O Sistema de Registro de Preços também contribuirá para reduzir perdas e desperdícios, evitar a manutenção de estoques superiores à capacidade das unidades, prevenir vencimentos, infestação e avarias, preservar a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos e proporcionar maior eficiência na gestão das aquisições.

A existência de preços registrados não obrigará a Administração a adquirir a totalidade dos quantitativos estimados nem assegurará ao fornecedor o faturamento integral do valor registrado, uma vez que as contratações decorrerão das necessidades efetivamente verificadas ao longo da vigência da Ata.

2.5. Justificativa da modalidade e do critério de julgamento

Considerando que os gêneros alimentícios possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, o objeto enquadra-se como aquisição de bens comuns.

A licitação deverá ser realizada na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e com o art. 24, inciso II, da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

O critério de julgamento será o de menor preço por item, tendo em vista a divisibilidade técnica e econômica do objeto e a possibilidade de fornecimento dos produtos por empresas distintas, sem prejuízo à execução da solução.

A adjudicação por item amplia a competitividade, permite a participação de fornecedores com capacidade para atender apenas parte do objeto e possibilita à Administração selecionar a proposta mais vantajosa para cada gênero alimentício, observadas as especificações, as condições de entrega e os requisitos de habilitação estabelecidos no edital.

2.6. Resultados pretendidos

Com a realização da contratação, pretende-se alcançar os seguintes resultados:
I – assegurar o abastecimento regular dos gêneros alimentícios não perecíveis durante o período letivo;
II – garantir a execução dos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
III – reduzir os riscos de desabastecimento e de interrupção da oferta de alimentação escolar;
IV – assegurar a entrega de produtos próprios para consumo, em condições adequadas de qualidade, integridade, acondicionamento, validade e segurança sanitária;
V – adequar a periodicidade e os quantitativos das entregas ao consumo efetivo, aos estoques existentes, aos prazos de validade e à capacidade de armazenamento das unidades recebedoras;

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

VI – reduzir perdas e desperdícios decorrentes de aquisições excessivas, vencimento, infestação, avarias ou armazenamento inadequado;
VII – promover maior eficiência na utilização dos recursos federais do PNAE e da contrapartida municipal;
VIII – assegurar maior controle sobre as quantidades solicitadas, entregues, recebidas e efetivamente utilizadas;
IX – garantir a disponibilidade dos produtos destinados aos estudantes com necessidades alimentares especiais;
X – contribuir para a promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes; e
XI – fortalecer a continuidade e a qualidade da política pública municipal de alimentação escolar.
Dessa forma, a contratação apresenta-se necessária e adequada ao atendimento do interesse público, contribuindo para a continuidade da alimentação escolar e para o regular funcionamento das unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná/RO.

CAPÍTULO III - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 Especificações dos Produtos

3.1.1. Os itens objeto da presente contratação correspondem a gêneros alimentícios não perecíveis destinados à preparação da alimentação escolar ofertada aos estudantes atendidos pelas unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná/RO.

3.1.2. Os produtos deverão atender integralmente às descrições, unidades de fornecimento, características técnicas, composição, condições de acondicionamento e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e em seus anexos.

3.1.3. As especificações técnicas de cada item deverão indicar, conforme a natureza do produto:
I – denominação e tipo do alimento;
II – unidade de fornecimento;
III – peso, volume ou quantidade por embalagem, quando aplicável;
IV – ingredientes, composição e características nutricionais;
V – características físicas, sensoriais e de processamento;
VI – forma de acondicionamento e embalagem;
VII – condições de conservação e armazenamento;
VIII – prazo mínimo de validade;
IX – registros, autorizações ou controles sanitários exigíveis;
X – identificação de substâncias alergênicas, restrições alimentares e advertências obrigatórias, quando aplicáveis; e
XI – demais requisitos necessários à verificação objetiva da qualidade.

3.1.4. A indicação de produto de "primeira qualidade", quando utilizada, deverá ser compreendida em conjunto com os parâmetros objetivos previstos na descrição do respectivo item, não sendo admitida como critério isolado de aceitação.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

3.1.5. Os gêneros alimentícios deverão ser próprios para o consumo humano, estar em perfeito estado de conservação e apresentar características compatíveis com a respectiva especificação, especialmente quanto à identidade, composição, aparência, coloração, odor, sabor, textura, consistência, integridade, peso, volume e apresentação.

3.1.6. Não serão aceitos produtos que apresentem:
I – sinais de deterioração, fermentação, rancificação, putrefação ou decomposição;
II – bolores, fungos, parasitas, larvas ou insetos;
III – sujidades, materiais estranhos ou sinais de contaminação;
IV – alterações anormais de cor, odor, sabor, textura ou consistência;
V – umidade, empedramento ou aglomeração incompatíveis com as características normais do produto;
VI – vazamentos, estufamento, oxidação ou perda de vedação;
VII – danos decorrentes de transporte, armazenamento ou manipulação inadequados;
VIII – embalagens violadas, rasgadas, perfuradas, amassadas, estufadas, enferrujadas, molhadas, contaminadas ou inadequadamente vedadas;
IX – peso, volume ou quantidade inferior ao estabelecido;
X – prazo de validade incompatível com o exigido; ou
XI – qualquer outra condição que comprometa sua identidade, qualidade, segurança ou aptidão para o consumo.

3.1.7. A marca, o fabricante e a apresentação do produto efetivamente fornecido deverão corresponder àqueles informados na proposta aceita pela Administração, quando aplicável, não sendo admitida substituição sem prévia solicitação, justificativa e autorização expressa do órgão gerenciador ou da unidade responsável pela contratação.

3.1.8. A eventual substituição de marca, fabricante ou apresentação somente poderá ser autorizada em caráter excepcional, quando o produto substituto possuir qualidade e especificações iguais ou superiores às do produto originalmente proposto, sem acréscimo de preço e mediante comprovação documental e avaliação da Administração.

3.1.9. Em caso de divergência entre a proposta da contratada e as disposições do edital e de seus anexos, prevalecerão as especificações, condições e obrigações estabelecidas no instrumento convocatório e no Termo de Referência, não podendo a proposta reduzir, restringir ou afastar as exigências da contratação.

3.2 Classificação dos Produtos quanto à Apresentação e Conservação
3.2.1. Para fins de acondicionamento, transporte, entrega, conferência e recebimento, os produtos deverão ser considerados conforme sua natureza, apresentação e condições específicas de conservação.

3.2.1.1 Produtos secos, em grãos, flocos, farinhas e pós

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

3.2.1.1.1. Os produtos secos, em grãos, flocos, farinhas, féculas, amidos, pós ou apresentações semelhantes deverão estar limpos, secos, íntegros e livres de umidade, impurezas, matérias estranhas, insetos, larvas, fungos, bolores e odores incompatíveis.
3.2.1.1.2. Os grãos deverão apresentar características compatíveis com sua classificação e espécie, não sendo admitidos produtos com excesso de grãos quebrados, ardidos, mofados, carunchados, germinados ou contendo impurezas acima dos limites admitidos pela legislação aplicável.
3.2.1.1.3. As farinhas, féculas, amidos, fermentos, temperos e produtos em pó deverão apresentar textura, granulometria, coloração, aroma e demais características próprias do produto, sem empedramento, umidade ou aglomeração anormal.

3.2.1.2 Produtos líquidos
3.2.1.2.1. Os óleos, azeites, leites, bebidas, vinagres e demais produtos líquidos deverão apresentar composição, aparência, coloração, odor, sabor, volume e embalagem compatíveis com a descrição do respectivo item.
3.2.1.2.2. Não serão aceitos produtos líquidos com sinais de vazamento, fermentação, separação anormal de fases, alteração de cor, odor, sabor ou consistência, presença de partículas estranhas ou embalagem sem vedação adequada.

3.2.1.3 Produtos enlatados, acondicionados ou processados
3.2.1.3.1. Os produtos enlatados, acondicionados ou processados deverão apresentar composição, peso líquido, peso drenado, quando aplicável, embalagem e demais características compatíveis com a especificação do respectivo item.
3.2.1.3.2. Não serão aceitas embalagens estufadas, enferrujadas, perfuradas, amassadas em regiões que comprometam sua vedação, com vazamentos ou outros sinais que indiquem risco de contaminação ou perda da qualidade do produto.

3.2.1.4 Massas alimentícias
3.2.1.4.1. As massas alimentícias deverão apresentar formato, composição, peso, ingredientes e características compatíveis com a especificação de cada item.
3.2.1.4.2. Não serão aceitas massas quebradiças em excesso, úmidas, mofadas, infestadas, com alteração de cor ou odor ou com embalagem danificada.

3.2.1.5 Fórmulas infantis e produtos destinados a dietas especiais
3.2.1.5.1. As fórmulas infantis e os produtos destinados a dietas especiais deverão atender rigorosamente às especificações nutricionais, à faixa etária, à composição e às restrições alimentares indicadas para cada item, bem como à legislação sanitária aplicável.
3.2.1.5.2. Não será admitida a substituição de fórmula infantil ou de produto destinado a dieta especial por produto de composição, indicação, faixa etária ou finalidade nutricional diferente, ainda que possua valor comercial equivalente.
3.2.1.5.3. Quando aplicável, deverão constar da embalagem as informações relativas à presença ou ausência de lactose, glúten, açúcares, proteínas específicas, substâncias alergênicas e demais componentes relevantes para a segurança alimentar dos estudantes.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

3.3 Embalagem, Acondicionamento e Rotulagem

3.3.1. Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais do fabricante, íntegras, limpas, resistentes, adequadamente vedadas e apropriadas à natureza do alimento, de modo a protegê-lo contra contaminação, umidade, perda de qualidade e danos durante o transporte, o armazenamento e a entrega.

3.3.2. Quando exigido pela legislação, a embalagem deverá apresentar, de forma clara, legível e indelével:

I – denominação do produto;
II – lista de ingredientes;
III – identificação do fabricante ou produtor;
IV – endereço ou dados de procedência;
V – número do lote;
VI – data de fabricação;
VII – prazo de validade;
VIII – peso líquido, volume ou quantidade;
IX – condições de conservação e armazenamento;
X – informações nutricionais;
XI – identificação de substâncias alergênicas e demais advertências obrigatórias; e
XII – número de registro ou autorização do órgão competente, quando aplicável.

3.3.3. Não serão aceitos produtos:

I – sem identificação de origem ou procedência;
II – com embalagens violadas ou inadequadamente vedadas;
III – fracionados ou reembalados sem autorização e sem observância da legislação sanitária;
IV – com etiquetas rasuradas, apagadas, sobrepostas ou ilegíveis;
V – com divergência entre o conteúdo e as informações constantes da embalagem;
VI – acondicionados em materiais reutilizados, contaminados ou incompatíveis com o contato com alimentos; ou
VII – cuja apresentação ou conteúdo líquido seja diferente daquele estabelecido na especificação do item.

3.3.4. Os produtos comercializados por quilograma deverão ser pesados em equipamento adequado e devidamente aferido, admitida a conferência pela Administração no momento do recebimento.

3.3.5. O peso da embalagem, recipiente, caixa ou de outro material de acondicionamento não poderá ser computado como peso líquido do alimento.

3.4 Prazo de Validade

3.4.1. O prazo de validade exigido será definido de acordo com a natureza de cada produto, sua forma de conservação e o período previsto para armazenamento, distribuição e consumo pelas unidades escolares.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

3.4.2. Os produtos deverão apresentar, no momento da entrega, prazo de validade remanescente compatível com aquele estabelecido na especificação técnica do respectivo item.

3.4.3. Quando a especificação do item não estabelecer prazo diferente, o produto deverá possuir, no momento da entrega, validade remanescente suficiente para permitir seu armazenamento, distribuição e consumo regular pelas unidades escolares, sem risco previsível de vencimento.

3.4.4. Não serão aceitos produtos com prazo de validade vencido, adulterado, rasurado, ilegível, suprimido ou incompatível com o período planejado para utilização.

3.4.5. A entrega de produtos pertencentes a lotes diferentes deverá ser previamente informada e identificada, permitindo o controle individualizado das respectivas datas de validade.

3.4.6. A aceitação do produto no momento da entrega não afasta a responsabilidade da contratada por deterioração precoce, vícios ocultos, contaminação, alteração da qualidade ou desconformidade constatada posteriormente, desde que não decorrente de armazenamento inadequado realizado pela Administração.

3.5 Condições Gerais de Fornecimento

3.5.1. O fornecimento será realizado de forma parcelada e sob demanda durante a vigência da Ata de Registro de Preços, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

3.5.2. Cada solicitação será formalizada por meio de Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento, Autorização de Compra ou instrumento equivalente, contendo, no mínimo:
I – os itens solicitados;
II – os quantitativos;
III – o local de entrega;
IV – a data ou o período de entrega;
V – o horário de recebimento; e
VI – a identificação da unidade solicitante ou recebedora.

3.5.3. Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contado do recebimento da Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento, Autorização de Compra ou instrumento equivalente pela contratada, salvo prazo diferente expressamente indicado na respectiva solicitação e devidamente justificado pela Administração.

3.5.4. As entregas deverão observar os cronogramas definidos pela Administração, considerando:
I – os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
II – o calendário escolar;
III – o número de estudantes atendidos;
IV – o consumo efetivo das unidades;
V – a capacidade de armazenamento;

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

VI – os prazos de validade dos produtos; e
VII – a prevenção de perdas e desperdícios.

3.5.5. Os quantitativos indicados em cada solicitação poderão corresponder apenas a parte das quantidades registradas, não sendo admitida a imposição, pela contratada, de quantidade mínima de pedido, faturamento mínimo ou cobrança adicional de transporte.

3.5.6. Todos os custos relacionados ao fornecimento, inclusive aquisição dos produtos, acondicionamento, embalagens, transporte, combustível, carga, descarga, mão de obra, equipamentos, tributos, seguros e demais despesas necessárias à entrega deverão estar incluídos nos preços registrados.

3.5.7. Os locais, os horários, a periodicidade das entregas e os procedimentos de recebimento serão disciplinados no Capítulo VIII deste Termo de Referência.

3.6 Transporte dos Gêneros Alimentícios

3.6.1. O transporte deverá ser realizado em veículos apropriados ao transporte de alimentos, devidamente higienizados, conservados e compatíveis com a natureza dos produtos transportados.

3.6.2. Durante o transporte, os alimentos deverão permanecer protegidos contra:
I – poeira, chuva, umidade e exposição direta ao sol;
II – insetos, animais e outros agentes contaminantes;
III – contato direto com o piso ou com superfícies inadequadas;
IV – produtos químicos, combustíveis, materiais de limpeza ou substâncias incompatíveis;
V – esmagamento, perfuração ou danos às embalagens; e
VI – variações de temperatura ou umidade capazes de comprometer sua conservação.

3.6.3. Não será permitido o transporte conjunto de alimentos com pessoas, animais, resíduos, produtos químicos, combustíveis, materiais de limpeza ou qualquer carga que possa ocasionar contaminação, alteração de odor ou comprometimento da qualidade dos produtos.

3.6.4. Os gêneros alimentícios deverão ser organizados no veículo de maneira adequada, separados conforme sua natureza, sem contato direto com o piso e sem empilhamento que possa causar esmagamento, rompimento das embalagens ou perda da integridade.

3.6.5. O veículo e os recipientes utilizados no transporte deverão permanecer limpos, secos e livres de resíduos, odores, umidade, pragas ou quaisquer agentes capazes de contaminar ou alterar os produtos.

3.7 Conformidade Sanitária e Normativa

3.7.1. Os produtos e os procedimentos de fornecimento deverão observar a legislação sanitária, alimentar e de proteção à saúde vigente, especialmente:
I – a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009;

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

II – a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, e suas alterações posteriores;
III – as normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
IV – as normas expedidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA;
V – as normas de metrologia e de proteção ao consumidor aplicáveis; e
VI – as normas sanitárias estaduais e municipais pertinentes.

3.7.2. A contratada deverá possuir e manter válidas, durante a execução, as licenças, autorizações, registros e demais documentos sanitários exigíveis para o exercício de sua atividade e para o fornecimento dos produtos.

3.7.3. Os estabelecimentos fabricantes, processadores, distribuidores e transportadores deverão estar regularmente constituídos e autorizados a exercer as respectivas atividades, conforme a legislação aplicável.

3.7.4. Os requisitos sanitários específicos, os procedimentos de controle de qualidade, os critérios de inspeção e rejeição e as exigências relacionadas à segurança dos alimentos encontram-se estabelecidos no **item 12 deste Termo de Referência, especialmente nos subitens 12.1 a 12.9**, e deverão ser integralmente observados durante a execução do fornecimento.

3.8 Compatibilidade com os Cardápios da Alimentação Escolar

3.8.1. Os gêneros alimentícios deverão ser compatíveis com os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição da Secretaria Municipal de Educação, observadas as necessidades nutricionais dos estudantes e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3.8.2. A contratada não poderá substituir, por iniciativa própria, o produto solicitado por outro alimento, ainda que semelhante ou de valor equivalente.

3.8.3. Eventual substituição somente poderá ocorrer em situação excepcional, mediante solicitação formal da contratada, apresentação de justificativa e autorização expressa da Administração, após avaliação da equipe técnica competente, sem prejuízo da equivalência nutricional, das especificações e do preço registrado.

3.8.4. A Administração poderá recusar produtos que, embora próprios para consumo, não atendam às características, à composição, ao peso, ao volume, à embalagem, à apresentação ou às demais especificações necessárias à execução dos cardápios escolares.

3.8.5. Os produtos destinados a dietas especiais deverão atender rigorosamente às especificações nutricionais e às restrições indicadas para cada item, não sendo admitida substituição que possa comprometer a segurança alimentar ou o atendimento das necessidades específicas dos estudantes.
Dessa forma, os requisitos estabelecidos neste capítulo destinam-se a assegurar que os gêneros alimentícios não perecíveis fornecidos apresentem qualidade, segurança sanitária e características compatíveis com as necessidades da alimentação escolar, sem prejuízo das condições detalhadas de

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

entrega, recebimento, fiscalização e substituição previstas nos capítulos próprios deste Termo de Referência.

CAPÍTULO IV – ESTIMATIVA DE QUANTITATIVOS E MEMÓRIA DE CÁLCULO

4.1 Estimativa dos Quantitativos

4.1.1. Os quantitativos estimados para a presente contratação foram definidos pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, com base nas necessidades previstas para a execução da alimentação escolar nas unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná/RO.

4.1.2. O planejamento considerou o atendimento aproximado de 9.019 estudantes, distribuídos nas 42 unidades escolares atendidas, durante o período correspondente ao calendário escolar e à vigência prevista para a Ata de Registro de Preços.

4.1.3. Para a definição dos quantitativos, foram considerados, conforme aplicável a cada gênero alimentício:

I – o número estimado de estudantes atendidos;
II – as etapas e modalidades de ensino;
III – o calendário escolar, com previsão de 200 dias letivos;
IV – os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
V – a frequência de utilização de cada alimento nos cardápios;
VI – o consumo per capita estabelecido para cada preparação;
VII – o número estimado de refeições em que cada produto será utilizado;
VIII – o rendimento dos alimentos e das preparações, quando aplicável;
IX – a unidade de fornecimento e o conteúdo de cada embalagem;
X – o histórico de consumo e de atendimento da alimentação escolar;
XI – o prazo de validade dos produtos;
XII – a capacidade de armazenamento das unidades recebedoras; e
XIII – as quantidades destinadas a cada fonte de custeio.

4.1.4. Os quantitativos foram formalizados por meio dos seguintes documentos:

I – DFD nº 2338, de 10 de julho de 2026, referente à aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis custeados com recursos federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; e
II – DFD nº 2339, de 10 de julho de 2026, referente à aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis custeados com recursos da contrapartida municipal.

4.1.5. As quantidades correspondentes às duas fontes de custeio foram consolidadas em um único procedimento licitatório em razão da identidade do objeto, da compatibilidade das especificações e das condições de fornecimento e da destinação dos produtos à execução da mesma política pública de alimentação escolar. A consolidação não afasta a necessidade de controle individualizado dos quantitativos, das despesas e dos saldos correspondentes aos recursos do PNAE e da contrapartida municipal.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

4.1.6. A consolidação das demandas não representa duplicidade de aquisição, pois os quantitativos custeados pelo PNAE e pela contrapartida municipal correspondem a parcelas complementares da necessidade total planejada.

4.1.7. Durante a execução, deverão ser mantidos registros individualizados das quantidades solicitadas, fornecidas, recebidas e pagas por cada fonte de recurso, assegurando a rastreabilidade orçamentária, financeira e documental.

4.1.8. Os quantitativos consolidados dos 46 itens encontram-se demonstrados no quadro constante do item 1.2 deste Termo de Referência, que deverá ser observado em conjunto com as especificações técnicas e com as planilhas de memória de cálculo anexadas ao processo.

4.2 Metodologia da Memória de Cálculo

4.2.1. A memória de cálculo foi elaborada pelo Setor de Nutrição da SEMED com base na relação entre o número estimado de estudantes, os cardápios planejados, o consumo per capita, a frequência de oferta das preparações e o período de atendimento.

4.2.2. Para os gêneros alimentícios cujo consumo é calculado em peso, a estimativa poderá ser representada, conforme os parâmetros efetivamente utilizados na planilha técnica, pela seguinte fórmula:

Quantidade estimada em quilogramas = consumo per capita em gramas × número estimado de porções ou refeições ÷ 1.000

4.2.3. O número estimado de porções ou refeições deverá considerar o quantitativo de estudantes abrangidos pelo respectivo cardápio e a quantidade de vezes em que o alimento ou a preparação está previsto no período analisado.

4.2.4. Quando tecnicamente aplicável, a quantidade necessária poderá ser ajustada em razão do rendimento do produto ou da preparação, desde que o parâmetro utilizado esteja demonstrado na memória de cálculo elaborada pelo Setor de Nutrição.

4.2.5. Para os gêneros fornecidos por unidade, pacote, frasco, garrafa, caixa, lata ou outra apresentação comercial, a quantidade deverá ser calculada mediante a conversão da necessidade total para a unidade de fornecimento estabelecida na especificação do item.

4.2.6. Para os produtos acondicionados em embalagens com peso ou volume determinado, deverá ser aplicada a seguinte fórmula:

Quantidade de embalagens = quantidade total necessária ÷ conteúdo líquido de cada embalagem

4.2.7. Quando o resultado do cálculo não corresponder a uma embalagem ou unidade completa, deverá ser realizado o arredondamento para o número inteiro imediatamente superior, evitando

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

fracionamentos incompatíveis com a apresentação comercial estabelecida.

4.2.8. Para os produtos utilizados em mais de uma preparação ou cardápio, a estimativa total deverá resultar do somatório das necessidades calculadas para cada utilização prevista.

4.2.9. Quando houver cardápios diferenciados por etapa, modalidade de ensino ou condição alimentar específica, os cálculos deverão ser realizados separadamente e posteriormente consolidados, evitando a aplicação indiscriminada de uma única quantidade per capita a todo o público atendido.

4.3 Parâmetros Utilizados

4.3.1. A memória de cálculo deverá demonstrar, para cada item e conforme sua aplicabilidade, os seguintes parâmetros:

I – nome do gênero alimentício;
II – unidade de fornecimento;
III – etapa ou modalidade de ensino atendida;
IV – número estimado de estudantes;
V – quantidade per capita utilizada;
VI – frequência de oferta no cardápio;
VII – número de dias, porções ou refeições em que o alimento será utilizado;
VIII – rendimento, quando aplicável;
IX – peso, volume ou quantidade por embalagem;
X – quantidade calculada;
XI – critério de arredondamento utilizado;
XII – quantidade destinada ao PNAE;
XIII – quantidade destinada à contrapartida municipal; e
XIV – quantidade total consolidada.

4.3.2. Os parâmetros deverão ser compatíveis com os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição e com o período de atendimento considerado na contratação.

4.3.3. A previsão de 200 dias letivos constitui referência geral do calendário escolar e não significa que todos os itens serão servidos diariamente ou a todos os estudantes.

4.3.4. A frequência de utilização de cada gênero alimentício deverá corresponder à sua efetiva previsão nos cardápios, considerada a população atendida por cada preparação.

4.3.5. Não deverão ser incluídas margens genéricas ou acréscimos sem demonstração técnica. Eventuais ajustes relacionados ao rendimento, às perdas próprias do preparo ou a outras variações justificadas deverão estar identificados na memória de cálculo.

4.4 Compatibilidade entre Quantidades e Unidades de Fornecimento

4.4.1. As unidades de fornecimento utilizadas neste Termo de Referência deverão ser compatíveis

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

com as especificações dos produtos, com as planilhas de preços, com as propostas dos licitantes, com a Ata de Registro de Preços e com os instrumentos de contratação dela decorrentes.

4.4.2. Antes da publicação do edital, deverão ser conferidas e uniformizadas as unidades constantes:
I – das DFDs nº 2338 e nº 2339;
II – do Estudo Técnico Preliminar;
III – deste Termo de Referência;
IV – da planilha definitiva de preços;
V – do sistema utilizado para cadastramento dos itens; e
VI – da minuta do edital.

4.4.3. Para os produtos comercializados em embalagem com peso ou volume definido, a descrição deverá indicar expressamente o conteúdo da embalagem, de modo a impedir propostas baseadas em apresentações comerciais diferentes.

4.4.4. Os itens registrados por litro, quilograma ou outra unidade de medida deverão ser cotados, adjudicados, contratados, entregues e pagos segundo a mesma unidade indicada na especificação.

4.4.5. Os itens registrados por pacote, unidade, frasco, garrafa, caixa ou outra apresentação comercial deverão ser entregues exatamente na unidade e na apresentação definidas, não sendo admitida alteração que modifique o quantitativo líquido adquirido ou dificulte a comparação entre as propostas.

4.4.6. Não será admitida a utilização de apresentação comercial diferente mediante simples conversão matemática quando essa alteração puder afetar a composição, a rotulagem, o acondicionamento, o controle de estoque, a distribuição ou a execução dos cardápios.

4.5 Natureza Estimativa dos Quantitativos

4.5.1. Considerando a adoção do Sistema de Registro de Preços, os quantitativos estabelecidos representam a demanda máxima estimada para o período de vigência da Ata e não constituem obrigação de aquisição integral pela Administração.

4.5.2. As aquisições serão realizadas de forma parcelada e conforme a necessidade efetiva da SEMED, mediante emissão de Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento, Autorização de Compra ou instrumento equivalente.

4.5.3. A definição das quantidades de cada solicitação deverá considerar:
I – os cardápios vigentes;
II – o calendário escolar;
III – o número efetivo de estudantes atendidos;
IV – o consumo verificado;
V – a existência de saldo em estoque;
VI – a capacidade de armazenamento;

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

VII – os prazos de validade dos produtos;
VIII – os saldos disponíveis na Ata de Registro de Preços;
IX – as aquisições eventualmente realizadas mediante outro instrumento vigente; e
X – a disponibilidade orçamentária e financeira.

4.5.4. A Administração poderá solicitar quantidades inferiores aos totais estimados, não sendo admitida a exigência de pedido mínimo, faturamento mínimo, compensação financeira ou indenização pela parcela não adquirida.

4.5.5. A possibilidade de variação da demanda durante a execução não autoriza a realização de pedidos superiores aos quantitativos registrados nem a alteração informal do objeto.

4.6 Justificativa dos Quantitativos

4.6.1. Os quantitativos estimados mostram-se necessários para assegurar o atendimento aproximado de 9.019 estudantes durante o período letivo, possibilitando a execução dos cardápios planejados e a continuidade da oferta de alimentação escolar.

4.6.2. A estimativa busca compatibilizar a necessidade alimentar da rede com a frequência de utilização, o rendimento, o prazo de validade e a capacidade de armazenamento dos produtos, evitando tanto a insuficiência quanto a aquisição antecipada e excessiva.

4.6.3. O fornecimento parcelado permitirá que as entregas sejam ajustadas ao consumo efetivo e à capacidade de armazenamento das unidades, reduzindo os riscos de desabastecimento, vencimento, perdas e desperdícios.

4.6.4. A definição individualizada das quantidades também possibilita o parcelamento da contratação por item, amplia a participação de fornecedores e favorece a obtenção da proposta mais vantajosa para cada gênero alimentício.

4.6.5. Dessa forma, os quantitativos apresentam-se compatíveis com a necessidade administrativa identificada, desde que permaneçam acompanhados das respectivas planilhas técnicas e dos documentos utilizados em sua elaboração.

4.7 Documentos de Suporte

4.7.1. Deverão integrar o processo administrativo, como documentos de suporte da estimativa dos quantitativos:
I – as DFDs nº 2338 e nº 2339;
II – os cardápios utilizados no planejamento;
III – a relação do número de estudantes atendidos, preferencialmente discriminada por etapa ou modalidade de ensino;
IV – o calendário escolar considerado;
V – a planilha de consumo per capita;

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

VI – a memória de cálculo elaborada pelo Setor de Nutrição;
VII – a planilha consolidada dos quantitativos do PNAE e da contrapartida municipal.

4.7.2. As planilhas deverão permitir a identificação da origem de cada quantitativo, a reprodução dos cálculos realizados e a conferência da correspondência entre os cardápios, o público atendido e as quantidades previstas.

4.7.3. Caso seja identificada divergência entre as quantidades constantes dos documentos preparatórios, deverá ser adotado o quantitativo definido neste Termo de Referência e na respectiva planilha consolidada, desde que a diferença esteja tecnicamente justificada e aprovada pelo setor responsável.

4.7.4. Qualquer alteração dos quantitativos antes da publicação do edital deverá ser formalmente registrada nos autos e refletida, de maneira uniforme, no Estudo Técnico Preliminar, neste Termo de Referência, na planilha de preços e na minuta do edital.

CAPÍTULO V - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1. As despesas decorrentes da contratação serão custeadas por recursos de origens distintas, correspondentes às demandas formalizadas nos DFDs nº 2338 e nº 2339, conforme a seguinte classificação:
I – **recursos federais**, provenientes das transferências realizadas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, destinados ao custeio da parcela da demanda formalizada no DFD nº 2338; e
II – **recursos municipais**, provenientes do Tesouro Municipal, destinados à contrapartida do Município para complementação do custeio da alimentação escolar, correspondentes à parcela da demanda formalizada no DFD nº 2339.

5.2. Não há, na composição atualmente prevista para esta contratação, indicação de utilização de recursos estaduais.

5.3. A classificação orçamentária inicialmente indicada para a contratação é a seguinte:

- **Unidade Orçamentária:** 020602 – Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica;
- **Classificação funcional programática:** 12.361.0004.2113.0001 – Programa Alimentação Escolar – Fundamental;
- **Natureza da despesa:** 3.3.90.30.00 – Material de Consumo; e
- **Ficha:** 244.

5.4. A indicação dos códigos específicos das fontes e destinações de recursos deverá ser confirmada pelo setor orçamentário e financeiro competente, observando-se a segregação entre os recursos federais do PNAE e os recursos próprios da contrapartida municipal.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

5.5. Por se tratar de procedimento realizado mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, a indicação orçamentária definitiva será realizada no momento de cada contratação, de acordo com os quantitativos efetivamente solicitados, a fonte de custeio correspondente e a disponibilidade orçamentária e financeira.

5.6. As Notas de Empenho, Autorizações de Compra ou instrumentos equivalentes deverão identificar expressamente a origem do recurso utilizado, de maneira a assegurar:
I – o correto cadastramento da contratação no Portal de Compras do Governo Federal;
II – a adequada execução orçamentária e financeira;
III – a segregação entre os recursos federais do PNAE e os recursos municipais da contrapartida;
IV – a rastreabilidade dos quantitativos e valores vinculados a cada fonte de custeio; e
V – o atendimento às exigências de controle, fiscalização e prestação de contas.

5.7. A existência de recursos orçamentários deverá ser comprovada previamente à emissão de cada instrumento de contratação, sendo vedada a realização de despesa sem a correspondente disponibilidade orçamentária.

CAPÍTULO VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1 Finalidade da Estimativa

6.1.1. A estimativa preliminar do valor da contratação tem por finalidade dimensionar economicamente a aquisição, subsidiar o planejamento orçamentário e permitir a avaliação inicial da viabilidade econômica da solução.

6.1.2. A estimativa foi elaborada com base nos quantitativos definidos pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, contemplando as demandas formalizadas por meio dos seguintes documentos:

I – DFD nº 2338, referente à aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis custeados com recursos federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; e
II – DFD nº 2339, referente à aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis custeados com recursos da contrapartida municipal.

6.1.3. Considerando que a contratação será realizada mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, os valores apresentados correspondem à projeção financeira dos quantitativos máximos estimados, não gerando obrigação de aquisição integral pela Administração nem direito a faturamento mínimo pelo fornecedor.

6.2 Pesquisa Preliminar de Preços

6.2.1. Para subsidiar a estimativa preliminar, foi realizada pesquisa direta junto a fornecedores que atuam na comercialização e distribuição de gêneros alimentícios não perecíveis.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

6.2.2. Foram utilizadas três referências de preços para os 46 itens que integram a demanda, conforme propostas comerciais e planilha comparativa anexadas ao processo administrativo.

6.2.3. A identificação completa dos fornecedores consultados, os respectivos dados cadastrais, as datas das cotações e os prazos de validade das propostas deverão permanecer demonstrados nos documentos de suporte da pesquisa.

6.2.4. As propostas comerciais, a planilha comparativa e os demais documentos utilizados deverão integrar o processo administrativo, permitindo a identificação das fontes consultadas, dos preços coletados e da metodologia empregada.

6.3 Metodologia de Cálculo

6.3.1. Os preços coletados foram organizados em planilha comparativa contendo:

I – número do item;
II – descrição do produto;
III – unidade de fornecimento;
IV – quantidade destinada ao PNAE;
V – quantidade destinada à contrapartida municipal;
VI – quantidade total consolidada;
VII – preços apresentados pelos fornecedores;
VIII – preço médio unitário;
IX – valor estimado correspondente ao PNAE;
X – valor estimado correspondente à contrapartida municipal; e
XI – valor total estimado de cada item.

6.3.2. Para a definição do preço médio unitário preliminar de cada item, foi utilizada a média aritmética simples dos preços válidos obtidos, conforme a seguinte fórmula:
Preço médio unitário = soma dos preços unitários válidos ÷ número de preços unitários válidos

6.3.3. Para os itens que receberam três cotações válidas, o preço médio foi calculado mediante a soma dos três valores unitários dividida por três.

6.3.4. Após a apuração do preço médio unitário, o valor total preliminar de cada item foi obtido mediante a multiplicação do preço médio pela respectiva quantidade estimada:
Valor total do item = quantidade total estimada × preço médio unitário

6.3.5. Os valores correspondentes às fontes de custeio foram calculados separadamente, conforme as seguintes fórmulas:

I – **valor estimado PNAE = quantidade PNAE × preço médio unitário**;
II – **valor estimado da contrapartida = quantidade da contrapartida × preço médio unitário**; e
III – **valor consolidado do item = valor estimado PNAE + valor estimado da contrapartida**.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

6.3.6. A memória de cálculo detalhada, contendo os preços unitários coletados e os valores estimados de cada item, integra a planilha comparativa anexada ao processo e deverá ser compatibilizada com o quadro de itens constante do Capítulo I deste Termo de Referência.

6.4 Resultado da Estimativa Preliminar

6.4.1. Com base nos quantitativos planejados e nos preços médios obtidos na pesquisa direta com fornecedores, a estimativa preliminar apresenta a seguinte composição:

Fonte de custeio	**Valor estimado**
Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE	R$ 961.804,70
Contrapartida municipal	R$ 852.237,72
Valor global preliminar	**R$ 1.814.042,42**

6.4.2. Dessa forma, o valor global preliminar da contratação corresponde a **R$ 1.814.042.42 (um milhão, oitocentos quatorze mil, quarenta e dois reais e quarenta e dois centavos).**

6.4.3. O valor global foi obtido mediante o somatório dos valores correspondentes às duas fontes de custeio:
R$ 961.804,70 + R$ 852.237,72 = R$ 1.814.042,42.

6.4.4. Os preços unitários preliminares, as quantidades e os valores totais de cada item constam da planilha comparativa que integra o processo administrativo.

6.5 Compatibilidade com as Previsões das DFDs

6.5.1. As DFDs registraram as seguintes previsões iniciais:

Documento/fonte	Valor previsto na DFD	Valor preliminar do TR	Diferença
DFD nº 2338 – PNAE	R$ 931.741,61	R$ 961.804,70	R$ 30.063,09
DFD nº 2339 – Contrapartida municipal	R$ 776.067,51	R$ 852.237,72	R$ 76.170,21
Total	**R$ 1.707.809,12**	**R$ 1.814.042,42**	**R$ 106.233,29**

6.5.2. A diferença entre as previsões das DFDs e a estimativa preliminar deste Termo de Referência não caracteriza, por si só, inconsistência na definição da demanda, pois os documentos possuem finalidades distintas e foram elaborados em momentos diferentes do planejamento.

6.5.3. Os valores das DFDs representam previsões iniciais destinadas à formalização da necessidade administrativa, enquanto a estimativa deste capítulo foi calculada posteriormente com base nos quantitativos consolidados e nas cotações obtidas junto ao mercado fornecedor.

6.5.4. A diferença global de R$ 106.233,29 corresponde a aproximadamente 6,22% do valor inicialmente previsto nas DFDs e decorre da atualização das referências de mercado realizada durante o planejamento da contratação.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

6.6 Análise Crítica dos Preços Coletados

6.6.1. A pesquisa preliminar de preços não deverá se limitar ao cálculo automático da média, sendo necessária a avaliação crítica das referências utilizadas, especialmente quanto:

I – à compatibilidade entre as descrições cotadas e as especificações da contratação;

II – à correspondência das unidades de fornecimento;

III – ao peso ou volume das embalagens;

IV – à inclusão dos custos de transporte e entrega;

V – à data e ao prazo de validade das propostas;

VI – à existência de preços excessivamente elevados ou aparentemente inexequíveis; e

VII – à ocorrência de variação relevante entre os preços apresentados.

6.6.2. Deverão ser analisados com especial atenção os itens que apresentem dispersão relevante entre as cotações, especialmente quando houver diferença acentuada entre os preços unitários informados pelos fornecedores.

6.6.3. A análise crítica deverá alcançar, em especial, o item referente ao fermento biológico seco, cujas referências apresentam variação acentuada, devendo ser verificado se todos os preços correspondem à mesma apresentação, peso, composição e condição de fornecimento.

6.6.4. Caso seja constatado que alguma referência apresenta erro material, unidade divergente, produto incompatível ou preço manifestamente destoante do comportamento do mercado, o valor poderá ser desconsiderado mediante justificativa expressa nos autos.

6.7 Arredondamento e Consistência dos Valores

6.7.1. Para a elaboração da estimativa preliminar, os valores médios unitários obtidos na pesquisa de preços foram arredondados para duas casas decimais.

6.7.2. Após o arredondamento do valor médio unitário, o valor total estimado de cada item foi calculado mediante a multiplicação do preço médio apresentado pela respectiva quantidade estimada, conforme a seguinte fórmula:

Valor total estimado do item = quantidade estimada × valor médio unitário arredondado

6.7.3. Os subtotais correspondentes aos recursos do PNAE e da contrapartida municipal foram obtidos mediante o somatório dos valores totais dos respectivos itens, e o valor global preliminar corresponde à soma das duas fontes de custeio.

6.7.4. Pequenas diferenças decorrentes exclusivamente do arredondamento dos valores médios deverão permanecer demonstradas na memória de cálculo, adotando-se metodologia uniforme para todos os itens.

6.7.5. Após a conclusão da pesquisa definitiva de preços pela Controladoria Geral de Preços – CGP, eventuais alterações dos preços unitários ou dos valores totais deverão ser refletidas uniformemente

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

na planilha de preços, neste Termo de Referência, no Estudo Técnico Preliminar, na minuta do edital e no sistema eletrônico da licitação.

6.8 Pesquisa Definitiva de Preços

6.8.1. Os valores apresentados neste capítulo possuem natureza preliminar e foram utilizados para fins de planejamento, dimensionamento econômico e análise inicial da viabilidade da contratação.

6.8.2. A pesquisa definitiva de preços será realizada pela Controladoria Geral de Preços – CGP, em etapa própria da instrução processual, observados:
I – o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021;
II – a regulamentação municipal aplicável; e
III – as condições e especificidades da presente contratação.

6.8.3. A pesquisa definitiva deverá utilizar fontes adequadas e atuais, avaliar criticamente os preços coletados e adotar método estatístico compatível com o conjunto de dados obtido.

6.8.4. Caberá ao setor competente verificar a existência de preços excessivamente elevados, inexequíveis ou destoantes do comportamento do mercado, podendo desconsiderá-los mediante justificativa técnica registrada nos autos.

6.8.5. Após a conclusão da pesquisa definitiva pela CGP, os preços unitários, os valores totais dos itens, os subtotais por fonte de recurso e o valor global deverão ser atualizados neste capítulo e na respectiva planilha antes da publicação do edital.

6.8.6. Caso a pesquisa definitiva resulte em valores diferentes dos apresentados neste capítulo, a alteração não caracterizará modificação dos quantitativos ou da necessidade administrativa, desde que sejam mantidos o objeto, as especificações e as quantidades estabelecidas neste Termo de Referência.

6.9 Formação do Preço pelos Licitantes

6.9.1. Os preços propostos deverão contemplar todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento integral do objeto, inclusive:
I – aquisição ou produção dos alimentos;
II – seleção, processamento e acondicionamento;
III – embalagens;
IV – transporte;
V – combustível;
VI – manutenção dos veículos e equipamentos;
VII – armazenamento e conservação;
VIII – carga e descarga;
IX – mão de obra;
X – tributos, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários;
XI – seguros;

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

XII – perdas e riscos inerentes ao fornecimento; e
XIII – demais despesas necessárias à entrega nos locais indicados pela Administração.

6.9.2. Não será admitida cobrança adicional por transporte, entrega, distância, acesso a unidades rurais, carga, descarga ou qualquer outra despesa indispensável ao fornecimento.

6.10 Compatibilidade com o Sistema de Registro de Preços

6.10.1. O valor global estimado representa a projeção financeira correspondente à totalidade dos quantitativos planejados para formação da futura Ata de Registro de Preços.

6.10.2. A utilização do Sistema de Registro de Preços não obriga a Administração a adquirir integralmente os quantitativos registrados nem assegura aos fornecedores a contratação do valor total estimado.

6.10.3. As aquisições serão formalizadas conforme a necessidade efetiva da SEMED, observados:
I – os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
II – o calendário escolar;
III – o número de estudantes atendidos;
IV – o consumo efetivamente verificado;
V – a capacidade de armazenamento;
VI – os prazos de validade dos produtos;
VII – a disponibilidade orçamentária e financeira;
VIII – a identificação da fonte de recurso;
IX – os preços registrados; e
X – a vigência da Ata de Registro de Preços.

6.10.4. O valor efetivamente contratado e pago corresponderá exclusivamente aos produtos solicitados, regularmente entregues, recebidos e atestados pela Administração.

CAPÍTULO VII – CRITÉRIO DE JULGAMENTO, MODALIDADE E REGIME DE EXECUÇÃO:

7.1 Modalidade da Licitação

7.1.1. A seleção do fornecedor será realizada mediante licitação na modalidade **Pregão, em sua forma eletrônica**, considerando que os gêneros alimentícios não perecíveis objeto da contratação se enquadram como bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado.

7.1.2. A adoção do Pregão Eletrônico encontra fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021 e no art. 24, inciso II, da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, aplicável à aquisição, mediante licitação, de alimentos custeados com recursos federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

7.1.3. O procedimento será processado pelo Sistema de Registro de Preços – SRP, observadas a Lei Federal nº 14.133/2021, o Decreto Municipal nº 1.385/2024 e as demais normas municipais aplicáveis.

7.1.4. A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se:
I – pela necessidade de aquisições frequentes durante o período letivo;
II – pela natureza contínua e variável da demanda;
III – pela necessidade de fornecimento parcelado;
IV – pela diversidade dos gêneros alimentícios que integram o objeto;
V – pela inconveniência administrativa e operacional de armazenamento integral dos quantitativos estimados;
VI – pela necessidade de adequação das aquisições ao consumo efetivamente verificado;
VII – pela necessidade de compatibilização das entregas com os cardápios e o calendário escolar;
VIII – pela possibilidade de variação do número de estudantes atendidos; e
IX – pela necessidade de considerar a capacidade de armazenamento e os prazos de validade dos produtos.

7.2 Critério de Julgamento

7.2.1. O critério de julgamento será o de **menor preço por item**, observadas as especificações, as as unidades de fornecimento, as condições de entrega e os demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e no edital.

7.2.2. A adjudicação por item mostra-se técnica e economicamente adequada em razão da divisibilidade do objeto e da possibilidade de fornecimento independente dos gêneros alimentícios, sem prejuízo ao funcionamento conjunto da solução.

7.2.3. O julgamento por item permitirá:
I – ampliar a competitividade;
II – possibilitar a participação de fornecedores especializados em determinados produtos ou grupos de alimentos;
III – evitar a concentração indevida do objeto em um único fornecedor;
IV – permitir a seleção da proposta mais vantajosa para cada produto; e
V – reduzir os riscos de desabastecimento decorrentes da dependência de um único fornecedor.

7.2.4. Um mesmo licitante poderá apresentar proposta e ser adjudicatário de um ou mais itens, desde que atenda às condições de habilitação, às especificações técnicas e às demais exigências do edital.

7.2.5. Não será exigida a apresentação de proposta para a totalidade dos itens, podendo o licitante participar apenas daqueles compatíveis com sua atividade e capacidade de fornecimento.

7.3 Apresentação e Julgamento das Propostas

7.3.1. As propostas deverão ser apresentadas individualmente para cada item, contendo, no mínimo:
I – número do item;

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

II – descrição do produto ofertado;
III – unidade de fornecimento;
IV – marca e fabricante, quando aplicáveis;
V – apresentação, peso ou volume da embalagem, quando aplicável;
VI – preço unitário;
VII – preço total correspondente à quantidade estimada; e
VIII – prazo de validade da proposta.

7.3.2. O preço total de cada item será obtido mediante a multiplicação do preço unitário ofertado pela respectiva quantidade estimada.

7.3.3. Em caso de divergência entre o preço unitário e o preço total, prevalecerá o preço unitário, devendo o valor total ser corrigido, desde que não haja majoração da proposta após o encerramento da fase competitiva.

7.3.4. Os preços deverão ser apresentados em moeda corrente nacional e incluir todos os custos diretos e indiretos necessários ao fornecimento, inclusive aquisição ou produção, seleção, processamento, acondicionamento, embalagem, armazenamento, conservação, transporte, combustível, carga, descarga, mão de obra, tributos, encargos, seguros e demais despesas relacionadas à entrega.

7.3.5. Não será admitida cobrança adicional por transporte, entrega, distância, acesso a unidades rurais, carga, descarga ou qualquer outro custo necessário ao cumprimento integral do objeto.

7.3.6. A proposta deverá observar exatamente a unidade de fornecimento e o conteúdo da embalagem definidos para cada item, não sendo admitida a comparação de preços entre produtos apresentados em pesos, volumes ou unidades comerciais diferentes.
7.3.7. Em caso de divergência, prevalecerão as disposições do edital e de seus anexos, especialmente as especificações técnicas e as condições estabelecidas neste Termo de Referência, não podendo a proposta da licitante reduzir, restringir ou afastar as obrigações da futura contratação.

7.4 Critérios de Aceitabilidade dos Preços
7.4.1. Serão utilizados para fins de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos pela Administração após a conclusão da pesquisa definitiva de preços pelo setor competente.

7.4.2. A divulgação do orçamento estimado observará a decisão adotada no processo administrativo, podendo o valor ser divulgado juntamente com o edital ou mantido sob sigilo até o momento legalmente adequado, mediante justificativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.4.3. Independentemente da divulgação prévia do orçamento, os preços máximos estabelecidos pela Administração deverão ser observados no julgamento e na negociação das propostas.

7.4.4. Serão desclassificadas as propostas que:

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

I – contiverem vícios insanáveis;
II – não atenderem às especificações técnicas;
III – apresentarem preços superiores aos máximos admitidos pela Administração e não forem reduzidos após a negociação;
IV – apresentarem preços manifestamente inexequíveis;
V – não tiverem sua exequibilidade demonstrada quando exigido pela Administração; ou
VI – apresentarem desconformidade insanável com outras exigências do edital.

7.4.5. A análise da exequibilidade deverá considerar a natureza do produto, os preços praticados no mercado e os custos de aquisição ou produção, acondicionamento, embalagem, armazenamento, transporte e entrega, não sendo permitida a desclassificação baseada exclusivamente em presunção genérica.

7.4.6. Quando houver indícios de inexequibilidade, a Administração deverá oportunizar ao licitante a demonstração da viabilidade de sua proposta, mediante apresentação de composição de custos, notas fiscais, contratos, cotações de fornecedores ou outros elementos idôneos.

7.4.7. A Administração poderá realizar diligências para esclarecer ou complementar informações relacionadas à proposta, inclusive para apurar fatos existentes à época da abertura do certame, observados os limites e as hipóteses admitidas pela Lei Federal nº 14.133/2021, sem permitir alteração da substância da proposta ou tratamento desigual entre os licitantes.

7.5 Negociação
7.5.1. Encerrada a etapa de lances, a Administração poderá negociar com o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, buscando a obtenção de preço mais vantajoso.

7.5.2. A negociação não poderá resultar em preço superior ao lance ou à proposta final apresentada pelo licitante.

7.5.3. Caso o preço permaneça superior ao valor máximo aceitável, a proposta será desclassificada, prosseguindo-se com a análise do licitante subsequente, observada a ordem de classificação.

7.5.4. A negociação será realizada por meio do sistema eletrônico e deverá ser registrada nos autos do procedimento.

7.6 Verificação da Conformidade do Produto Ofertado
7.6.1. A aceitação da proposta ficará condicionada à comprovação de que o produto ofertado atende integralmente às especificações técnicas estabelecidas para o respectivo item.

7.6.2. Para essa verificação, a Administração poderá solicitar, quando necessário e previsto no edital:
I – ficha técnica do produto;
II – catálogo ou documento do fabricante;

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

III – imagem da embalagem e do rótulo;
IV – registro sanitário ou comprovação de sua dispensa;
V – selo ou registro do serviço de inspeção competente, quando aplicável;
VI – licença ou autorização sanitária;
VII – declaração do fabricante; ou
VIII – outros documentos tecnicamente pertinentes.

7.6.3. A exigência de documentos técnicos deverá ser pertinente ao respectivo item e limitar-se ao necessário para comprovar o atendimento das especificações, não podendo estabelecer restrição desproporcional ou injustificada à competitividade.

7.6.4. A eventual exigência de amostras deverá ser restrita aos itens para os quais a avaliação física, sensorial, nutricional, de composição, embalagem ou rotulagem seja tecnicamente necessária, mediante previsão expressa no edital e definição prévia de critérios objetivos de análise.

7.6.5. Quando exigida, a amostra será solicitada ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, sem prejuízo da convocação dos demais licitantes na ordem de classificação em caso de reprovação.

7.6.6. O edital deverá estabelecer, quando houver exigência de amostra:
I – os itens sujeitos à avaliação;
II – a quantidade exigida;
III – o local, o prazo e o horário para apresentação;
IV – os critérios objetivos de análise e aceitação;
V – os responsáveis pela avaliação;
VI – a forma de registro do resultado;
VII – as consequências da não apresentação ou da reprovação; e
VIII – a destinação ou possibilidade de retirada das amostras após a avaliação.

7.6.7. A aprovação da proposta, da documentação técnica ou da amostra não afasta a responsabilidade da futura contratada pela qualidade e pela conformidade dos produtos entregues durante a execução.

7.7 Forma de Fornecimento

7.7.1. Por se tratar de aquisição de bens, não se aplica ao objeto regime de execução próprio de obras ou serviços. Para fins deste Termo de Referência, a execução ocorrerá mediante **fornecimento parcelado, por preço unitário e sob demanda**.

7.7.2. As aquisições serão realizadas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, mediante emissão de Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento, Autorização de Compra ou outro instrumento equivalente.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

7.7.3. Cada solicitação indicará os itens, as quantidades, a fonte de recurso, o local e o horário de entrega, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

7.7.4. Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contado do recebimento, pela contratada, da Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento, Autorização de Compra ou instrumento equivalente, observadas as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

7.7.5. A contratada será remunerada exclusivamente pelos gêneros alimentícios efetivamente solicitados, entregues, recebidos e atestados pela Administração.

7.7.6. Não haverá garantia de quantidade mínima por pedido, periodicidade fixa de solicitações, faturamento mínimo ou aquisição integral dos quantitativos registrados.

7.8 Parcelamento e Adjudicação

7.8.1. A contratação será parcelada em **46 itens independentes**, correspondentes aos gêneros alimentícios não perecíveis relacionados no Capítulo I.

7.8.2. A adjudicação será realizada separadamente para cada item, permitindo que fornecedores distintos sejam registrados para diferentes produtos.

7.8.3. Não será adotado lote único, tendo em vista que a reunião de todos os gêneros alimentícios poderia restringir a competitividade, dificultar a participação de fornecedores especializados e aumentar a dependência da Administração em relação a uma única empresa.

7.8.4. O parcelamento por item não compromete a execução da alimentação escolar, pois os produtos podem ser fornecidos, conferidos, recebidos e pagos de maneira independente.

7.8.5. Embora os quantitativos do PNAE e da contrapartida municipal tenham sido consolidados para cada produto, não haverá separação de itens idênticos exclusivamente em razão da fonte de recurso, permanecendo individualizados os controles orçamentários, financeiros e de prestação de contas.

7.9 Tratamento Favorecido

7.9.1. Será assegurado às microempresas, empresas de pequeno porte e, quando admitidos pela legislação e compatíveis com o objeto, aos microempreendedores individuais o tratamento favorecido previsto na Lei Complementar Federal nº 123/2006, observados os limites, as condições, as exceções legais e a regulamentação aplicável.

7.9.2. A definição de itens exclusivos, cotas reservadas ou outras formas de tratamento diferenciado será realizada na fase de elaboração do edital, após a consolidação dos valores estimados de cada item e a avaliação da existência de fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

7.9.3. O tratamento diferenciado não será aplicado quando configurada alguma das hipóteses legais de afastamento, mediante justificativa registrada nos autos.

CAPÍTULO VIII – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1 Condições Gerais de Execução

8.1.1. O fornecimento será realizado de forma parcelada e sob demanda, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação – SEMED.

8.1.2. As contratações serão formalizadas mediante Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento, Autorização de Compra, contrato ou outro instrumento admitido pela legislação.

8.1.3. Cada solicitação deverá indicar, no mínimo:
I – o número da Ata de Registro de Preços;
II – o número do item e a descrição do produto;
III – a quantidade solicitada;
IV – a fonte de recurso;
V – o local de entrega;
VI – o prazo ou a data prevista para entrega;
VII – o horário de recebimento;
VIII – a periodicidade, quando houver cronograma de entregas; e
IX – a identificação da unidade solicitante ou recebedora.

8.1.4. As solicitações poderão ser encaminhadas por meio eletrônico, devendo a contratada manter endereço de e-mail, telefone ou outro canal de comunicação permanentemente atualizado durante a vigência da contratação.
8.1.5. A contratada deverá confirmar o recebimento da solicitação encaminhada pela Administração, sem que a ausência de confirmação afaste sua obrigação quando comprovado o efetivo recebimento.

8.1.6. Não serão aceitas entregas sem prévia solicitação da Administração, em quantidade superior à autorizada ou em local, data e horário diferentes dos indicados, salvo autorização expressa do responsável pelo recebimento.

8.2 Prazo Geral de Entrega

8.2.1. Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser entregues no prazo máximo de **30 (trinta) dias corridos**, contado do recebimento, pela contratada, da Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento, Autorização de Compra ou instrumento equivalente.

8.2.2. Quando a solicitação contemplar cronograma com mais de uma entrega, os produtos deverão ser fornecidos nas datas expressamente estabelecidas no respectivo cronograma, observado o prazo

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

máximo previsto no item 8.2.1 para a primeira entrega, salvo disposição diferente devidamente justificada pela Administração.

8.2.3. O prazo de entrega somente poderá ser prorrogado em situação excepcional, mediante solicitação formal apresentada pela contratada antes de seu encerramento, acompanhada de justificativa e dos documentos comprobatórios pertinentes.

8.2.4. A prorrogação dependerá de autorização expressa da Administração e somente será concedida quando o fato alegado não for imputável à contratada e não houver prejuízo à continuidade da alimentação escolar.

8.2.5. Não constituem justificativas suficientes para prorrogação:
I – falta de planejamento da contratada;
II – indisponibilidade ordinária de estoque;
III – dificuldades logísticas previsíveis;
IV – falha de veículo ou equipamento sem comprovação de situação excepcional;
V – ausência de empregados ou prestadores; ou
VI – qualquer outro fato decorrente de responsabilidade da contratada.

8.2.6. A ausência de manifestação da Administração sobre pedido de prorrogação não implicará aceitação tácita nem afastará a caracterização do atraso.

8.3 Periodicidade das Entregas
8.3.1. As entregas ocorrerão conforme a demanda efetiva da SEMED, não sendo estabelecida periodicidade mínima ou quantidade fixa de solicitações durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

8.3.2. A programação das entregas considerará:
I – os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
II – o calendário escolar;
III – o consumo efetivamente verificado;
IV – o número de estudantes atendidos;
V – a capacidade de armazenamento das unidades;
VI – os prazos de validade dos produtos;
VII – os saldos existentes em estoque;
VIII – os saldos registrados na Ata de Registro de Preços;
IX – feriados, recessos e alterações do calendário escolar; e
X – situações administrativas ou operacionais devidamente justificadas.

8.3.3. A Administração poderá estabelecer cronogramas mensais, bimestrais ou com outra periodicidade compatível com suas necessidades, sem que isso gere obrigação de manutenção de frequência fixa durante toda a vigência da Ata.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

8.3.4. Os ajustes de periodicidade não poderão:
I – alterar a natureza do objeto;
II – ultrapassar os quantitativos registrados;
III – impor obrigação incompatível com as condições originais da contratação;
IV – reduzir injustificadamente o prazo de entrega; ou
V – comprometer o equilíbrio econômico-financeiro da contratação.

8.4 Locais e Horários de Entrega

8.4.1. As entregas serão realizadas nos locais indicados em cada solicitação, podendo ocorrer:
I – diretamente nas unidades escolares urbanas e rurais da Rede Pública Municipal de Ensino;
II – nas unidades escolares filantrópicas atendidas pela alimentação escolar; ou
III – em outro local previamente indicado pela SEMED, desde que situado no Município de Ji-Paraná/RO.

8.4.2. Os nomes e endereços das unidades recebedoras constarão do anexo próprio deste Termo de Referência.

8.4.3. O quadro de endereços deverá ser conferido e atualizado antes da publicação do edital, especialmente quanto à denominação das unidades, localização, classificação como urbana ou rural e horários de funcionamento.

8.4.4. As entregas deverão ser realizadas em dias úteis, nos seguintes horários:
I – das 7h30 às 11h30; e
II – das 13h30 às 17h30.

8.4.5. A solicitação poderá estabelecer horário específico dentro dos períodos indicados, conforme a organização e a capacidade de recebimento da respectiva unidade.
8.4.6. As entregas fora dos dias ou horários estabelecidos dependerão de autorização prévia do responsável pela unidade recebedora.

8.4.7. A contratada deverá considerar, na formação de seus preços, as entregas em diferentes pontos do território municipal, inclusive nas unidades localizadas na zona rural, não sendo devido pagamento adicional em razão da distância, das condições ordinárias de acesso ou da quantidade de pontos de entrega.

8.4.8. A Administração poderá atualizar o endereço de unidade recebedora ou indicar outro ponto de entrega dentro do Município de Ji-Paraná, mediante comunicação prévia, desde que não haja alteração desproporcional das condições originalmente previstas.

8.5 Condições Operacionais da Entrega

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

8.5.1. A entrega compreenderá o transporte, a carga, a descarga e a disponibilização dos produtos no local indicado pelo responsável pelo recebimento, sem ônus adicional para a Administração.

8.5.2. Os produtos deverão ser entregues acompanhados do respectivo documento fiscal e de cópia ou identificação da Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente.

8.5.3. O documento fiscal deverá apresentar, no mínimo:
I – número do processo administrativo;
II – número da Ata de Registro de Preços, quando aplicável;
III – número da Nota de Empenho ou instrumento equivalente;
IV – descrição dos produtos;
V – unidade de fornecimento;
VI – quantidade entregue;
VII – preço unitário e total;
VIII – marca e fabricante, quando aplicáveis;
IX – lote e prazo de validade, quando exigíveis; e
X – identificação da fonte de recurso, quando solicitado.

8.5.4. Os produtos deverão ser organizados de maneira que permita sua conferência quantitativa e qualitativa sem comprometer a integridade das embalagens ou suas condições de conservação.

8.5.5. A contratada deverá disponibilizar pessoal suficiente para realizar a descarga, não podendo exigir servidores da unidade recebedora para executar atividades de carga, descarga ou movimentação que sejam de sua responsabilidade.

8.5.6. O veículo deverá permanecer no local pelo tempo necessário à conferência dos produtos e ao registro de eventuais ocorrências.

8.5.7. A contratada não poderá deixar os produtos sem a presença e a anuência do servidor ou responsável designado para o recebimento.

8.5.8. O simples descarregamento dos produtos no local não caracteriza recebimento provisório ou definitivo sem a correspondente conferência e anuência do responsável designado.

8.6 Conferência no Momento da Entrega

8.6.1. No ato da entrega, o responsável pelo recebimento realizará a conferência quantitativa e a inspeção inicial das condições aparentes dos produtos.

8.6.2. A conferência deverá verificar, conforme a natureza de cada item:
I – correspondência com o produto solicitado;
II – quantidade e unidade de fornecimento;
III – peso líquido ou volume;

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

IV – marca e fabricante, quando aplicáveis;
V – apresentação comercial e conteúdo da embalagem;
VI – integridade da embalagem;
VII – número do lote;
VIII – data de fabricação e prazo de validade;
IX – condições de rotulagem;
X – condições de higiene e conservação do veículo;
XI – características de aparência, cor, odor, textura e consistência;
XII – ausência de umidade, deterioração, contaminação, pragas ou materiais estranhos;
XIII – composição e informações nutricionais, quando aplicáveis;
XIV – advertências sobre alergênicos e restrições alimentares, quando aplicáveis;
XV – existência de registro, autorização ou selo do órgão competente, quando exigível; e
XVI – conformidade com as especificações técnicas.

8.6.3. A Administração poderá utilizar balança ou outro equipamento adequado e devidamente aferido para verificar o peso, o volume e as demais características objetivamente mensuráveis dos produtos.

8.6.4. A contratada deverá permitir a abertura das embalagens secundárias para realização da inspeção. Quando houver necessidade justificada de abertura de embalagem primária, deverão ser observados os procedimentos sanitários e de controle definidos pela Administração.

8.6.5. As ocorrências poderão ser registradas por meio de relatório, formulário, fotografia, vídeo, anotação no documento fiscal ou outro meio idôneo.

8.7 Recebimento Provisório

8.7.1. Os gêneros alimentícios serão recebidos provisoriamente no momento da entrega, pelo servidor ou responsável designado, mediante conferência das quantidades e verificação inicial das condições aparentes dos produtos.

8.7.2. O recebimento provisório poderá ser registrado mediante assinatura no documento fiscal, comprovante de entrega, termo próprio ou sistema eletrônico utilizado pela Administração.

8.7.3. A assinatura do comprovante de entrega ou do documento fiscal não representa aceitação definitiva nem declaração de conformidade integral dos produtos.

8.7.4. O recebimento provisório não afasta a responsabilidade da contratada por:
I – vícios ocultos;
II – deterioração precoce;
III – contaminação;
IV – divergência de peso, volume ou quantidade;
V – desconformidade de composição;
VI – fraude, adulteração ou falsificação; ou

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

VII – qualquer irregularidade constatada posteriormente.

8.8 Recebimento Definitivo

8.8.1. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade qualitativa e quantitativa dos produtos, realizada pelo servidor, comissão ou unidade responsável.

8.8.2. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis após a entrega, quando a conferência demandar análise complementar de embalagem, rotulagem, documentação, peso, volume, composição ou outras características técnicas.

8.8.3. Quando todas as verificações necessárias puderem ser concluídas no momento da entrega, o recebimento definitivo poderá ocorrer no mesmo ato, mediante registro pelo responsável competente.

8.8.4. O recebimento definitivo será formalizado por meio de atesto no documento fiscal, termo de recebimento ou registro no sistema administrativo competente.

8.8.5. O decurso do prazo sem manifestação não importará aceitação automática de produto irregular nem afastará a responsabilidade da contratada.

8.8.6. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade civil, administrativa ou sanitária da contratada pela qualidade, segurança e conformidade dos produtos.

8.9 Rejeição e Substituição dos Produtos

8.9.1. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando:

I – estiverem em desacordo com as especificações;

II – apresentarem deterioração, contaminação ou condições impróprias para consumo;

III – estiverem com embalagens danificadas, violadas ou inadequadamente vedadas;

IV – apresentarem prazo de validade incompatível com o estabelecido;

V – apresentarem umidade, infestação, empedramento, vazamento, estufamento, oxidação ou outra alteração incompatível com sua natureza;

VI – apresentarem quantidade, peso, volume, unidade de fornecimento ou conteúdo da embalagem divergente;

VII – não possuírem registro, autorização ou selo obrigatório;

VIII – apresentarem marca, fabricante ou apresentação diferente da proposta aceita, sem autorização;

IX – forem entregues fora do prazo ou do cronograma, quando o atraso comprometer sua utilização; ou

X – descumprirem qualquer outro requisito deste Termo de Referência.

8.9.2. A rejeição deverá ser registrada e comunicada à contratada, com indicação da irregularidade constatada e da quantidade recusada.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

8.9.3. Os produtos rejeitados deverão ser retirados pela contratada, sem ônus para a Administração, no momento da entrega ou no prazo indicado pela fiscalização.

8.9.4. A substituição dos produtos rejeitados deverá ocorrer no prazo estabelecido na notificação, observado o prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contado do recebimento da comunicação pela contratada.

8.9.5. Quando a ausência do produto puder comprometer a execução imediata dos cardápios escolares, a fiscalização poderá estabelecer prazo inferior ao limite previsto no item 8.9.4, desde que a urgência seja devidamente justificada e o prazo fixado seja materialmente possível.

8.9.6. Os produtos apresentados em substituição estarão sujeitos aos mesmos procedimentos de conferência e recebimento aplicáveis à entrega original.

8.9.7. Os custos de retirada, transporte, substituição e nova entrega serão integralmente suportados pela contratada.

8.9.8. A substituição do produto não afasta a aplicação das sanções cabíveis nem a obrigação de ressarcimento dos prejuízos causados à Administração.

8.9.9. A reincidência na entrega de produtos desconformes deverá ser comunicada ao gestor da Ata ou da contratação para adoção das providências administrativas pertinentes.

8.10 Fiscalização da Execução

8.10.1. A execução será acompanhada e fiscalizada por servidor ou servidores formalmente designados pela autoridade competente, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.10.2. Compete à fiscalização operacional:

I – acompanhar o cumprimento das solicitações e dos cronogramas;
II – conferir as quantidades entregues;
III – verificar a qualidade e a conformidade dos produtos;
IV – fiscalizar as condições de transporte e conservação;
V – verificar lotes, validade, embalagens, rótulos, registros e autorizações exigíveis;
VI – registrar as ocorrências relacionadas ao fornecimento;
VII – rejeitar produtos em desconformidade;
VIII – solicitar a retirada e a substituição dos produtos rejeitados;
IX – atestar os documentos fiscais após o recebimento definitivo;
X – comunicar atrasos, reincidências ou descumprimentos ao gestor responsável; e
XI – fornecer informações necessárias à apuração de infrações e à aplicação de sanções.

8.10.3. A fiscalização deverá manter registro próprio das ocorrências, contendo as providências adotadas e as comunicações encaminhadas à contratada.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

8.10.4. A contratada deverá indicar representante responsável pelo acompanhamento do fornecimento e pelo recebimento das comunicações da Administração.

8.10.5. As determinações da fiscalização relacionadas ao cumprimento deste Termo de Referência deverão ser atendidas pela contratada, sem prejuízo do direito de apresentar justificativas ou requerimentos pelos meios administrativos adequados.

8.10.6. A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança sanitária, conservação, transporte e entrega dos produtos.

8.10.7. A gestão administrativa da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes, inclusive quanto ao controle de saldos, às comunicações formais e à aplicação de medidas administrativas, será disciplinada no capítulo próprio deste Termo de Referência.

8.11 Situações Excepcionais

8.11.1. Em caso de interrupção do calendário escolar, suspensão de aulas, alteração de cardápio, situação sanitária, interdição de unidade ou outra circunstância superveniente, a Administração poderá:
I – suspender entrega ainda não iniciada;
II – alterar a data de entrega;
III – modificar o local de entrega dentro do Município de Ji-Paraná; ou
IV – ajustar o quantitativo de entrega futura, respeitado o limite registrado.

8.11.2. A alteração deverá ser comunicada à contratada com a maior antecedência possível, consideradas a urgência e as circunstâncias do caso.

8.11.3. As alterações previstas neste item não poderão resultar em aquisição superior ao quantitativo registrado nem em modificação da natureza do objeto.

8.11.4. As situações de caso fortuito ou força maior deverão ser comunicadas imediatamente e comprovadas documentalmente, cabendo à Administração avaliar seus efeitos sobre o prazo e as obrigações da contratação.

CAPÍTULO IX – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

9.1 Das Obrigações da Contratada

9.1.1. Fornecer os gêneros alimentícios não perecíveis solicitados pela Administração em estrita conformidade com as especificações técnicas, com as quantidades constantes da respectiva solicitação, com os padrões de qualidade, com as exigências sanitárias e com as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital, na Ata de Registro de Preços, na proposta aceita e no instrumento de contratação.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

9.1.2. Entregar os produtos com prazo de validade compatível com o estabelecido nas respectivas especificações técnicas, não sendo aceitos produtos cuja validade remanescente comprometa seu armazenamento, sua distribuição ou seu consumo pelas unidades escolares.

9.1.3. Garantir que os produtos estejam em perfeitas condições de conservação, higiene e segurança alimentar, devidamente acondicionados em embalagens originais, íntegras e apropriadas à sua natureza, sem sinais de violação, umidade, infestação, contaminação, deterioração, vazamento, estufamento, oxidação ou qualquer outra alteração capaz de comprometer sua qualidade ou aptidão para o consumo.

9.1.4. Cumprir o prazo máximo de entrega de 30 (trinta) dias corridos e os demais prazos ou cronogramas estabelecidos na Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento, Autorização de Compra ou instrumento equivalente, responsabilizando-se por eventuais atrasos, salvo motivo devidamente comprovado e expressamente aceito pela Administração.

9.1.5. Comunicar formal e imediatamente à Administração qualquer ocorrência que possa comprometer o fornecimento, informando as medidas adotadas para a regularização, sem que a comunicação afaste sua responsabilidade pelo cumprimento das obrigações assumidas.

9.1.6. Retirar e substituir, no prazo fixado pela Administração e sem qualquer ônus adicional, os produtos que apresentarem vícios, defeitos, deterioração, contaminação, desconformidade, inadequação ao consumo, irregularidade sanitária ou divergência em relação às especificações, observados os prazos máximos e as condições estabelecidas no Capítulo 8 deste Termo de Referência.

9.1.7. Responsabilizar-se integralmente por todos os custos necessários ao fornecimento, incluindo aquisição ou produção dos alimentos, seleção, processamento, acondicionamento, armazenamento sob sua responsabilidade, conservação, transporte, frete, combustível, carga, descarga, mão de obra, embalagens, tributos, seguros e demais encargos, não sendo admitida cobrança adicional.

9.1.8. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

9.1.9. Atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente às normas da vigilância sanitária, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e dos demais órgãos competentes, conforme a natureza do produto, responsabilizando-se pela qualidade e pela segurança dos alimentos fornecidos.

9.1.10. Observar as boas práticas aplicáveis à produção, manipulação, acondicionamento, armazenamento, conservação e transporte de alimentos, garantindo que os produtos não sofram alterações físicas, químicas, sensoriais ou microbiológicas capazes de comprometer sua qualidade ou segurança.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

9.1.11. Indicar formalmente representante responsável pelo acompanhamento do fornecimento e manter endereço eletrônico, telefone ou outro canal de comunicação atualizado para recebimento das requisições, notificações e demais comunicações da Administração.

9.1.12. Responder pelos danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência de ação ou omissão na execução, especialmente aqueles relacionados ao fornecimento de produtos impróprios para consumo, contaminados, deteriorados, adulterados, defeituosos ou em desacordo com as normas sanitárias, sem prejuízo das demais responsabilidades legais.

9.1.13. Permitir e facilitar a atuação da gestão e da fiscalização, prestando informações e apresentando documentos sempre que solicitado.

9.1.14. Disponibilizar pessoal e meios suficientes para realizar o transporte, a carga e a descarga dos produtos, não transferindo aos servidores da Administração as atividades que sejam de sua responsabilidade.

9.1.15. Retirar, às suas expensas, os produtos rejeitados pela Administração, providenciando sua substituição e destinação adequada, observadas as normas sanitárias e ambientais aplicáveis.

9.1.16. Manter controle dos lotes, das datas de fabricação e dos prazos de validade dos produtos fornecidos, apresentando as respectivas informações sempre que solicitado pela Administração.

9.1.17. Não substituir marca, fabricante, composição, apresentação ou unidade de fornecimento sem prévia solicitação formal, justificativa e autorização expressa da Administração.

9.1.18. Responsabilizar-se pela procedência e autenticidade dos produtos, não sendo admitidos alimentos falsificados, adulterados, reembalados irregularmente ou de origem não comprovada.

9.1.19. Cumprir as determinações regularmente emitidas pelo gestor e pelos fiscais da contratação, prestando os esclarecimentos necessários e adotando as providências corretivas solicitadas.

9.1.20. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais obrigações decorrentes da execução, não havendo formação de vínculo de qualquer natureza entre seus empregados ou representantes e a Administração.

9.2 Das Obrigações da Contratante

9.2.1. Requisitar os gêneros alimentícios registrados conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento, Autorização de Compra ou outro instrumento equivalente, indicando os itens, as quantidades, a fonte de recurso, o local, o prazo e o horário de entrega.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

9.2.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, por meio de servidor ou comissão formalmente designada, quanto à qualidade, à quantidade, aos prazos e às condições sanitárias dos produtos.

9.2.3. Receber os produtos provisória e definitivamente, após a verificação de sua conformidade quantitativa e qualitativa com as especificações e com as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

9.2.4. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que não atendam às condições estabelecidas, notificando a contratada para retirada e substituição.

9.2.5. Efetuar o pagamento à contratada no prazo e nas condições estabelecidas neste Termo de Referência, após o recebimento definitivo, o atesto do documento fiscal e a conclusão dos procedimentos de liquidação da despesa.

9.2.6. Aplicar as sanções administrativas cabíveis em caso de descumprimento das obrigações, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2.7. Prestar as informações necessárias à execução do fornecimento, quando solicitadas pela contratada.

9.2.8. Verificar, durante toda a vigência da Ata e dos instrumentos dela decorrentes, a manutenção das condições de habilitação da contratada.

9.2.9. Assegurar que as unidades recebedoras disponham de condições adequadas para o recebimento, a conferência e o armazenamento dos gêneros alimentícios não perecíveis, observadas as exigências de higiene, organização, ventilação e proteção contra umidade, calor excessivo, contaminação e pragas.

9.2.10. Manter registro formal das ocorrências relacionadas à execução, assegurando controle, rastreabilidade e transparência.

9.2.11. Comunicar formalmente à contratada as irregularidades constatadas, estabelecendo prazo para correção ou substituição, quando cabível.

9.2.12. Manter controles individualizados das quantidades e dos valores correspondentes aos recursos do PNAE e da contrapartida municipal.

9.2.13. Acompanhar os quantitativos adquiridos e os saldos da Ata de Registro de Preços, de modo a impedir solicitações superiores às quantidades registradas.

9.2.14. Fornecer comprovante do recebimento provisório ou definitivo dos produtos, conforme os procedimentos estabelecidos neste Termo de Referência.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

CAPÍTULO X – DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

10.1 Do Recebimento, da Conferência e do Atesto

10.1.1. A apuração do fornecimento ocorrerá de forma individualizada para cada Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento, Autorização de Compra ou instrumento equivalente, considerando exclusivamente os quantitativos efetivamente entregues, conferidos e aceitos pela Administração.

10.1.2. A conferência será realizada mediante confronto entre:
I – a Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente;
II – o documento fiscal apresentado pela contratada;
III – os quantitativos efetivamente entregues;
IV – os preços unitários registrados;
V – a marca e o fabricante aprovados, quando aplicáveis;
VI – a apresentação, o peso ou o volume estabelecido para o produto; e
VII – a conformidade dos produtos com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

10.1.3. Não serão considerados para fins de recebimento e pagamento:
I – produtos não entregues;
II – quantidades superiores às autorizadas;
III – produtos rejeitados pela fiscalização;
IV – produtos entregues em desacordo com as especificações;
V – itens com vícios, deterioração, contaminação, infestação ou embalagens inadequadas;
VI – produtos com peso, volume, unidade, marca, fabricante ou apresentação divergente da proposta aceita, salvo autorização expressa da Administração; e
VII – produtos entregues fora do prazo quando, em razão do atraso, tiverem sido recusados pela Administração.

10.1.4. O atraso na entrega de produto posteriormente aceito e utilizado pela Administração não autoriza a supressão integral do respectivo pagamento, sem prejuízo da aplicação das sanções e das demais consequências decorrentes do atraso.

10.1.5. O atesto será emitido pelo servidor responsável após o recebimento definitivo e a verificação da conformidade quantitativa e qualitativa do fornecimento.

10.1.6. O recebimento e o atesto observarão os procedimentos e os prazos estabelecidos no Capítulo 8 deste Termo de Referência e no art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.2 Do Recebimento como Condição para a Liquidação

10.2.1. A liquidação da despesa ficará condicionada ao recebimento definitivo dos produtos e ao respectivo atesto do documento fiscal.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

10.2.2. O atesto deverá certificar:
I – a correspondência entre os produtos solicitados, entregues e faturados;
II – a conformidade das quantidades;
III – a conformidade qualitativa dos produtos;
IV – o atendimento às condições sanitárias, de validade e de conservação;
V – a adequação dos preços aos valores registrados; e
VI – a inexistência de pendência relacionada especificamente ao fornecimento faturado.

10.2.3. Caso sejam constatados erro no documento fiscal, divergência de quantidade, preço incorreto, produto rejeitado ou outra irregularidade relacionada ao fornecimento faturado, o documento será devolvido à contratada para correção.

10.2.4. O prazo para liquidação e pagamento será contado novamente a partir da apresentação do documento corrigido ou da regularização da pendência, desde que a causa da devolução seja imputável à contratada.

10.2.5. A devolução do documento fiscal deverá ser formalmente comunicada, com indicação objetiva da irregularidade identificada, não sendo admitida a suspensão do pagamento com base em pendência genérica ou sem relação com o fornecimento faturado.

10.3 Da Liquidação da Despesa
10.3.1. A liquidação observará a legislação financeira aplicável e consistirá na verificação do direito adquirido pela contratada, com base nos documentos comprobatórios do fornecimento.

10.3.2. Para fins de liquidação, deverão ser apresentados ou verificados:
I – documento fiscal correspondente ao fornecimento;
II – Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente;
III – comprovante ou termo de recebimento definitivo;
IV – atesto do servidor responsável;
V – identificação dos itens, quantidades, preços unitários e valores totais;
VI – identificação da fonte de recurso, quando exigida; e
VII – demais documentos previstos na legislação ou nas normas administrativas municipais.

10.3.3. O documento fiscal deverá ser emitido com os mesmos dados cadastrais da empresa beneficiária da Ata de Registro de Preços e do instrumento de contratação, ressalvadas as alterações societárias regularmente comprovadas e aceitas pela Administração.

10.3.4. Quando a aquisição envolver recursos do PNAE e da contrapartida municipal, a Administração poderá exigir documentos fiscais separados ou a discriminação individualizada dos quantitativos e valores correspondentes a cada fonte de custeio.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

10.3.5. A Administração verificará a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.3.6. Constatada irregularidade fiscal, trabalhista ou previdenciária, a contratada será notificada para regularização, sem prejuízo da adoção das providências administrativas cabíveis.

10.3.7. A irregularidade fiscal superveniente não implicará retenção automática do pagamento referente a produtos regularmente entregues, recebidos e atestados, salvo quando houver fundamento legal específico ou determinação da autoridade competente.

10.4 Do Pagamento

10.4.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, contado da conclusão da liquidação da despesa, observadas a ordem cronológica de pagamentos e as normas financeiras do Município.

10.4.2. O pagamento será realizado por meio de crédito em conta bancária de titularidade da contratada, informada nos documentos cadastrais ou no documento fiscal.

10.4.3. Não será realizado pagamento antecipado, tendo em vista que a natureza da contratação permite o pagamento após a entrega e o recebimento dos produtos.

10.4.4. Quando houver erro no documento fiscal ou circunstância imputável à contratada que impeça a liquidação, o prazo para pagamento será interrompido até a regularização da pendência.

10.4.5. Eventual atraso de pagamento imputável exclusivamente à Administração poderá ensejar atualização monetária, na forma e pelo índice estabelecidos no capítulo próprio deste Termo de Referência, calculada entre a data em que o pagamento deveria ter ocorrido e a data de sua efetiva realização.

10.4.6. O pagamento não afasta a responsabilidade da contratada por vícios ocultos, deterioração precoce, contaminação, adulteração ou qualquer desconformidade posteriormente constatada.

10.5 Das Glosas

10.5.1. A Administração efetuará glosa exclusivamente sobre valores correspondentes a:
I – produtos não entregues;
II – quantidades não comprovadas;
III – produtos rejeitados e não substituídos;
IV – quantidades superiores às autorizadas;
V – preços superiores aos registrados; ou
VI – itens faturados em desacordo com a Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

10.5.2. A glosa deverá ser calculada com base no preço unitário registrado multiplicado pela quantidade não entregue, rejeitada, excedente ou irregularmente faturada:
Valor da glosa = quantidade irregular × preço unitário registrado

10.5.3. A aplicação da glosa não possui natureza de sanção e não afasta a possibilidade de aplicação das penalidades cabíveis quando houver descumprimento contratual.

10.5.4. A contratada deverá ser comunicada sobre a glosa, com indicação dos itens, das quantidades, dos valores e da respectiva fundamentação.

10.5.5. As multas definitivamente aplicadas poderão ser descontadas dos valores devidos à contratada, observados o devido processo administrativo, o contraditório, a ampla defesa e as demais formas de cobrança admitidas pela legislação.

10.6 Dos Controles do Pagamento
10.6.1. A Administração manterá controles destinados a impedir:
I – pagamento em duplicidade;
II – pagamento por produto não entregue ou rejeitado;
III – pagamento de quantidade superior à autorizada;
IV – pagamento com preço divergente do registrado;
V – pagamento com fonte de recurso incorreta; e
VI – pagamento baseado em documento fiscal incompatível com o fornecimento.

10.6.2. Os pagamentos serão registrados nos sistemas oficiais de gestão orçamentária, financeira e contábil do Município.

10.6.3. Os documentos relacionados à solicitação, à entrega, ao recebimento, ao atesto, à liquidação e ao pagamento permanecerão juntados ou vinculados ao processo administrativo para fins de controle interno e externo.
10.6.4. O pagamento corresponderá exclusivamente aos gêneros alimentícios efetivamente solicitados, entregues, recebidos definitivamente e atestados pela Administração.

10.7. Das Retenções Tributárias
10.7.1. Os pagamentos realizados pela Administração estarão sujeitos às retenções tributárias previstas na legislação vigente, observadas a natureza do objeto, a situação tributária da contratada e as normas federais e municipais aplicáveis.

10.7.2. A Administração efetuará a retenção do Imposto sobre a Renda na fonte – IRRF e dos demais tributos cuja retenção seja legalmente exigida, mediante aplicação das alíquotas correspondentes à natureza do bem fornecido ou do serviço prestado, conforme a Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, suas alterações e a regulamentação municipal aplicável.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

10.7.3. Não será efetuada a retenção dos tributos abrangidos pelo regime do Simples Nacional sobre os pagamentos realizados às microempresas e empresas de pequeno porte regularmente optantes por esse regime, relativamente às suas receitas próprias, observadas as hipóteses de dispensa previstas no art. 4º, inciso XI, da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012.

10.7.4. Para usufruir do tratamento tributário aplicável às empresas optantes pelo Simples Nacional, a contratada deverá:
I – comprovar sua condição de optante por meio de consulta ao Portal do Simples Nacional ou outro documento idôneo;
II – apresentar, quando exigida, declaração de acordo com o modelo constante do Anexo IV da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012;
III – indicar no documento fiscal sua condição tributária e as informações exigidas pela legislação; e
IV – comunicar imediatamente à Administração eventual exclusão, desenquadramento ou alteração de sua condição de optante pelo Simples Nacional.

10.7.5. A dispensa aplicável às empresas optantes pelo Simples Nacional não afasta retenções que sejam exigidas por legislação específica e que não estejam abrangidas pelo referido regime tributário.

10.7.6. Caso a contratada não comprove sua condição tributária ou deixe de apresentar a documentação exigida, a Administração efetuará as retenções cabíveis de acordo com a legislação aplicável, sem prejuízo da possibilidade de posterior regularização perante a autoridade tributária competente.

10.7.7. As retenções tributárias legalmente realizadas não caracterizam redução indevida do preço contratado, glosa, penalidade ou inadimplemento da Administração, devendo o comprovante correspondente ser disponibilizado à contratada na forma da legislação.

CAPÍTULO XI – DA SUBCONTRATAÇÃO, DAS ATIVIDADES ACESSÓRIAS E DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

11.1 Da Subcontratação

11.1.1. Não será admitida a subcontratação integral do objeto nem a transferência total das obrigações assumidas pela contratada.

11.1.2. A vedação à subcontratação integral tem por finalidade assegurar:
I – a responsabilidade direta do fornecedor registrado;
II – o controle da qualidade dos gêneros alimentícios;
III – a rastreabilidade da origem dos produtos;
IV – o cumprimento das exigências sanitárias;
V – a regularidade das condições de armazenamento e transporte; e
VI – a adequada fiscalização do fornecimento.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

11.1.3. A aquisição de produtos de fabricantes, produtores, importadores, distribuidores ou outros fornecedores regularmente estabelecidos não caracteriza, por si só, subcontratação, desde que a contratada permaneça integralmente responsável perante a Administração pelo fornecimento.

11.1.4. A condição de distribuidor, comerciante ou revendedor não impede a participação na licitação, desde que o licitante esteja autorizado a comercializar os produtos e atenda às exigências de habilitação, rastreabilidade, qualidade e regularidade sanitária.

11.2 Das Atividades Acessórias

11.2.1. Poderá ser admitida a execução de atividades acessórias por terceiros, especialmente transporte, frete, carga, descarga ou apoio logístico, desde que:

I – não haja transferência da responsabilidade principal pelo fornecimento;

II – sejam atendidas as exigências sanitárias e de conservação;

III – os veículos e equipamentos sejam adequados à natureza dos alimentos;

IV – sejam preservadas a integridade das embalagens e as condições de armazenamento e transporte; e

V – a contratada permaneça integralmente responsável pelos atos e omissões dos terceiros utilizados.

11.2.2. A utilização de transportador ou operador logístico deverá ser comunicada à Administração quando solicitado, com a apresentação dos documentos sanitários, cadastrais e das autorizações exigíveis.

11.2.3. A Administração poderá rejeitar a utilização de terceiro que não atenda às condições técnicas, sanitárias ou legais necessárias à execução da atividade.

11.2.4. A utilização de terceiros não estabelecerá vínculo jurídico, trabalhista ou contratual entre a Administração e o terceiro responsável pela atividade acessória.

11.3 Da Responsabilidade da Contratada

11.3.1. A contratada permanecerá integralmente responsável perante a Administração pelo cumprimento de todas as obrigações, inclusive quando utilizar terceiros em atividades acessórias.

11.3.2. A contratada responderá pelos atos e omissões dos fabricantes, fornecedores, transportadores, operadores logísticos e demais terceiros por ela utilizados, na medida em que repercutam no cumprimento das obrigações assumidas.

11.3.3. A fiscalização exercida pela Administração e a eventual autorização ou ciência da utilização de terceiros não excluem nem reduzem a responsabilidade da contratada.

11.4 Das Vedações Específicas

11.4.1. É vedado à contratada:

I – transferir a terceiros a execução integral do objeto;

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

II – ceder ou transferir a Ata de Registro de Preços, o contrato, a Nota de Empenho ou o instrumento equivalente sem autorização da Administração e sem atendimento das condições legais;
III – fornecer produto diferente daquele constante da proposta aceita, salvo substituição previamente autorizada;
IV – substituir produto por outro de qualidade, composição, peso, volume, apresentação ou especificação inferior;
V – alterar marca, fabricante, apresentação ou embalagem sem autorização, quando esses elementos integrarem a proposta aceita;
VI – fornecer gêneros alimentícios sem identificação de origem ou procedência;
VII – fornecer produtos sem rotulagem, registro, autorização ou selo exigido pela legislação;
VIII – adulterar, rasurar, sobrepor, substituir ou ocultar informações relativas ao lote, à fabricação, à validade, ao peso, ao volume, à composição ou à origem;
IX – fornecer produtos deteriorados, contaminados, infestados, adulterados, falsificados ou impróprios para consumo;
X – fornecer produtos com embalagens violadas, molhadas, estufadas, enferrujadas, perfuradas ou inadequadamente vedadas;
XI – praticar atos que comprometam a rastreabilidade dos alimentos;
XII – apresentar documento fiscal, sanitário ou técnico falso, adulterado ou incompatível com o produto fornecido;
XIII – realizar entrega sem prévia solicitação da Administração;
XIV – utilizar identificação, documentos, licenças ou registros de terceiros de forma irregular; e
XV – reutilizar no fornecimento destinado à Administração produto anteriormente rejeitado sem a correção integral da irregularidade e sem nova avaliação.

11.5 Da Responsabilidade Ambiental e da Sustentabilidade

11.5.1. A contratada deverá observar a legislação ambiental e sanitária aplicável ao acondicionamento, ao armazenamento, ao transporte e à destinação dos resíduos decorrentes das atividades sob sua responsabilidade.

11.5.2. Sempre que tecnicamente possível e sem comprometer a qualidade, a integridade, a conservação e a segurança dos alimentos, deverão ser adotadas:
I – embalagens adequadas e recicláveis;
II – redução de embalagens secundárias desnecessárias;
III – organização e racionalização das rotas de entrega;
IV – prevenção de perdas e desperdícios;
V – destinação ambientalmente adequada de embalagens e produtos rejeitados; e
VI – práticas logísticas que reduzam deslocamentos e impactos ambientais.

11.5.3. Os produtos rejeitados e retirados pela contratada deverão receber destinação sanitária e ambientalmente adequada, sendo vedada sua reinserção irregular no fornecimento destinado à Administração.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

11.5.4. As exigências de sustentabilidade deverão observar as disposições específicas deste Termo de Referência, sem comprometer a qualidade, a conservação, a segurança sanitária ou a competitividade da contratação.

11.6 Da Responsabilidade Civil e Administrativa

11.6.1. A contratada responderá pelos danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência de ação ou omissão relacionada à execução do fornecimento.

11.6.2. A responsabilidade abrangerá, conforme o caso, danos decorrentes de:
I – fornecimento de produtos impróprios para consumo;
II – contaminação, infestação, adulteração ou deterioração dos alimentos;
III – armazenamento, acondicionamento ou transporte inadequados;
IV – ausência de registro, autorização ou inspeção obrigatória;
V – fraude, adulteração ou falsificação;
VI – informação incorreta sobre composição, origem, lote, fabricação, validade, peso ou volume; e
VII – descumprimento das condições de transporte, entrega, retirada ou substituição.

11.6.3. A responsabilidade administrativa da contratada será apurada em processo próprio, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.6.4. A aplicação de sanção administrativa não afasta a obrigação de reparação integral dos danos nem as responsabilidades civil e penal cabíveis, na forma da legislação.

11.7 Da Fiscalização e do Controle

11.7.1. A execução poderá ser fiscalizada ou auditada pelos órgãos de controle interno e externo, sem prejuízo da fiscalização exercida pelos servidores designados pela Administração.

11.7.2. A contratada deverá fornecer os documentos e as informações relacionados à execução, à origem dos produtos, às condições sanitárias, ao transporte, às entregas e aos pagamentos, quando regularmente solicitados.

11.7.3. A obrigação de prestar informações limita-se aos documentos relacionados à contratação e deverá observar os prazos estabelecidos na solicitação da Administração.

11.7.4. A recusa injustificada, a omissão de informação relevante ou a apresentação de documento falso poderá ensejar a adoção das medidas administrativas e legais cabíveis.

CAPÍTULO XII – DOS REQUISITOS SANITÁRIOS E DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

12.1 Das Condições Gerais de Qualidade

12.1.1. Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão atender integralmente às especificações técnicas, aos padrões de qualidade e às condições estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar, neste

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

Termo de Referência, no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos de contratação dela decorrentes.

12.1.2. Os produtos deverão ser próprios para o consumo humano e apresentar características compatíveis com sua natureza e especificação, especialmente quanto à aparência, coloração, odor, sabor, textura, consistência, integridade, composição, peso, volume e apresentação.

12.1.3. Os alimentos deverão estar livres de:
I – contaminação física, química ou microbiológica;
II – impurezas, sujidades ou materiais estranhos;
III – bolores, fungos, parasitas, larvas ou insetos;
IV – sinais de deterioração, fermentação, rancificação, putrefação ou decomposição;
V – alterações anormais de cor, odor, sabor, textura ou consistência;
VI – umidade, empedramento ou aglomeração incompatíveis com as características próprias do produto;
VII – resíduos ou substâncias em quantidade superior aos limites admitidos pela legislação;
VIII – danos causados por armazenamento, manipulação ou transporte inadequados; e
IX – qualquer condição que comprometa sua qualidade, segurança ou aptidão para o consumo.

12.1.4. Não serão aceitos produtos impróprios para consumo, adulterados, falsificados, contaminados, deteriorados, infestados, com origem não identificada ou em desacordo com a legislação sanitária.

12.1.5. A expressão "primeira qualidade", quando utilizada nas especificações, deverá ser interpretada em conjunto com os critérios objetivos definidos para cada produto, não constituindo, isoladamente, parâmetro suficiente para sua aceitação ou rejeição.

12.2 Da Conformidade com a Legislação Sanitária
12.2.1. Os produtos deverão estar em conformidade com a legislação sanitária e alimentar vigente aplicável à produção, ao processamento, à manipulação, ao armazenamento, ao acondicionamento, ao transporte, à rotulagem e à comercialização de alimentos.

12.2.2. Deverão ser observadas, conforme a natureza de cada produto:
I – a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009;
II – a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, e suas alterações posteriores;
III – as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
IV – as normas do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA;
V – as normas dos serviços de inspeção federal, estadual ou municipal, quando aplicáveis;
VI – as normas da vigilância sanitária estadual e municipal;
VII – as normas de metrologia e proteção ao consumidor; e
VIII – os demais regulamentos técnicos aplicáveis aos produtos alimentícios.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

12.2.3. Quando exigido pela legislação, os produtos deverão possuir registro sanitário ou comprovação de regularização perante o órgão competente.

12.2.4. Os produtos dispensados de registro deverão atender aos respectivos regulamentos técnicos e estar acompanhados de comprovação da dispensa quando solicitada pela Administração.

12.2.5. A contratada deverá assegurar que os produtos sejam provenientes de estabelecimentos regularmente autorizados a produzir, processar, importar, armazenar, distribuir ou comercializar alimentos.

12.2.6. Durante a vigência da contratação, a contratada deverá manter válidas as licenças, autorizações e demais documentos sanitários exigíveis para o exercício de sua atividade.

12.3 Dos Requisitos Específicos por Grupo de Alimentos

12.3.1 Grãos, cereais e leguminosas

12.3.1.1. Arroz, feijão, milho para pipoca, canjica, canjiquinha, sagu e demais produtos em grãos deverão apresentar características compatíveis com sua classificação, espécie e especificação.

12.3.1.2. Os produtos deverão estar limpos, secos, íntegros e livres de matérias estranhas, insetos, larvas, fungos, bolores, odores incompatíveis e umidade excessiva.

12.3.1.3. Não serão aceitos produtos com excesso de grãos quebrados, ardidos, mofados, carunchados, germinados ou com impurezas superiores aos limites admitidos pela legislação.

12.3.2 Farinhas, amidos, féculas, flocos e produtos em pó

12.3.2.1. Farinhas, amido de milho, polvilho, fubá, flocão, aveia e produtos semelhantes deverão apresentar textura, granulometria, coloração, odor e sabor próprios.

12.3.2.2. Não serão aceitos produtos com umidade, empedramento, aglomeração anormal, fermentação, bolores, infestação ou matérias estranhas.

12.3.3 Açúcares e cacau em pó

12.3.3.1. O açúcar cristal, o açúcar mascavo e o cacau em pó deverão apresentar composição, coloração, textura e características sensoriais compatíveis com a respectiva especificação.

12.3.3.2. Não serão aceitos produtos úmidos, empedrados, fermentados, mofados, contaminados ou que contenham ingredientes incompatíveis com a descrição do item.

12.3.4 Temperos, condimentos e especiarias

12.3.4.1. Açafrão, canela, colorau, cravo-da-índia, orégano, tomilho e demais temperos deverão apresentar aroma, coloração, textura e composição próprios do produto.

12.3.4.2. Os produtos deverão estar livres de umidade, mofo, insetos, matérias estranhas, adulteração ou mistura com substâncias não declaradas.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

12.3.5 Óleos, azeites e vinagre

12.3.5.1. Óleo de soja, óleo de girassol, óleo de coco, azeite de dendê, azeite extravirgem, vinagre e demais produtos líquidos deverão apresentar composição, aparência, coloração, odor, sabor, acidez e volume compatíveis com suas especificações.

12.3.5.2. Não serão aceitos produtos com sinais de rancificação, fermentação, vazamento, alteração de cor, odor ou sabor, presença de partículas estranhas ou embalagem sem vedação adequada.

12.3.6 Leites, bebidas e produtos à base de soja ou coco

12.3.6.1. Leite UHT, leite UHT sem lactose, leite em pó integral, alimento à base de soja e leite de coco deverão apresentar composição, volume, peso, embalagem, rotulagem e características nutricionais compatíveis com as especificações.

12.3.6.2. Os produtos deverão estar devidamente regularizados perante o órgão competente e apresentar identificação do fabricante, lote, fabricação, validade e condições de armazenamento.

12.3.6.3. Para os produtos sem lactose ou destinados a restrições alimentares, a composição e a rotulagem deverão confirmar expressamente o atendimento da condição exigida.

12.3.7 Fórmulas infantis e produtos destinados a dietas especiais

12.3.7.1. As fórmulas infantis deverão atender rigorosamente à faixa etária, à composição, à indicação nutricional, ao peso e às demais características estabelecidas na especificação do item.

12.3.7.2. Não será admitida a substituição por fórmula de etapa, composição, indicação ou finalidade nutricional diferente, ainda que o produto possua valor comercial equivalente.

12.3.7.3. As embalagens deverão apresentar todas as informações obrigatórias, incluindo instruções de preparo, conservação, faixa etária, composição nutricional, identificação de alergênicos e advertências aplicáveis.

12.3.8 Massas alimentícias

12.3.8.1. As massas alimentícias deverão apresentar formato, composição, ingredientes, peso e características compatíveis com as especificações de cada item.

12.3.8.2. O macarrão de arroz deverá atender à composição e às restrições alimentares indicadas em sua especificação, não sendo admitida substituição por massa de trigo ou produto de composição diferente.

12.3.8.3. Não serão aceitas massas úmidas, mofadas, infestadas, quebradiças em excesso ou com alterações de cor, odor ou textura.

12.3.9 Fermentos

12.3.9.1. Os fermentos biológico seco e químico deverão apresentar tipo, composição, peso, embalagem e prazo de validade compatíveis com a especificação correspondente.

12.3.9.2. Não serão aceitos produtos úmidos, empedrados, com embalagem violada ou que apresentem perda aparente de suas características.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

12.3.10 Produtos processados e acondicionados

12.3.10.1. Extrato de tomate, milho cozido sem sal, coco ralado e demais produtos processados deverão apresentar composição, peso líquido, peso drenado, quando aplicável, embalagem e características compatíveis com a especificação.

12.3.10.2. Não serão aceitas embalagens estufadas, enferrujadas, perfuradas, com vazamentos, amassadas em áreas que comprometam sua vedação ou que apresentem sinais de contaminação ou deterioração.

12.4 Das Condições de Embalagem e Rotulagem

12.4.1. Os produtos deverão ser fornecidos em embalagens originais do fabricante, íntegras, limpas, resistentes, devidamente vedadas e adequadas à natureza do alimento, de modo a preservar sua qualidade e segurança até o consumo.

12.4.2. Quando exigida pela legislação, a rotulagem deverá estar redigida em língua portuguesa e apresentar, de forma clara, legível e indelével:

I – denominação do produto;
II – lista de ingredientes;
III – identificação do fabricante ou produtor;
IV – identificação de origem e procedência;
V – número do lote;
VI – data de fabricação;
VII – prazo de validade;
VIII – peso líquido, volume ou quantidade;
IX – condições de conservação e armazenamento;
X – informações nutricionais;
XI – identificação de substâncias alergênicas e demais advertências obrigatórias; e
XII – número de registro, autorização ou selo do órgão competente, quando aplicável.

12.4.3. Não serão aceitos produtos com embalagens:

I – abertas, violadas ou inadequadamente vedadas;
II – rasgadas, perfuradas ou molhadas;
III – excessivamente amassadas, estufadas, enferrujadas ou deformadas;
IV – contaminadas ou com sinais de deterioração;
V – com rótulos rasurados, apagados, sobrepostos ou ilegíveis; ou
VI – incompatíveis com a conservação e a segurança do alimento.

12.4.4. Não serão aceitos produtos fracionados ou reembalados sem previsão na especificação e sem atendimento às exigências sanitárias aplicáveis.

12.4.5. O peso da embalagem, recipiente, caixa ou outro material de acondicionamento não poderá ser computado como peso líquido do produto.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

12.4.6. A apresentação, o peso, o volume ou o conteúdo líquido da embalagem deverá corresponder exatamente ao estabelecido na especificação do respectivo item.

12.5 Do Prazo de Validade

12.5.1. O prazo de validade exigido será definido conforme a natureza, a forma de conservação, a apresentação e o período previsto para utilização de cada produto.

12.5.2. Os produtos deverão apresentar, no momento da entrega, validade remanescente correspondente ao prazo mínimo estabelecido na especificação técnica do respectivo item.

12.5.3. Não serão aceitos produtos:
I – com prazo de validade vencido;
II – com prazo de validade adulterado, rasurado, suprimido ou ilegível;
III – com validade inferior à exigida na especificação;
IV – com validade incompatível com o período planejado para consumo; ou
V – que apresentem deterioração antes do prazo indicado pelo fabricante.

12.5.4. A Administração poderá recusar produtos que, embora ainda estejam formalmente dentro do prazo de validade, não apresentem período remanescente suficiente para armazenamento, distribuição e consumo regular pelas unidades escolares.

12.5.5. A aceitação no momento da entrega não afasta a responsabilidade da contratada por deterioração precoce, vício oculto ou desconformidade posteriormente constatada, desde que não decorrente de armazenamento inadequado pela Administração.

12.6 Das Condições de Transporte e Conservação

12.6.1. O transporte deverá ser realizado em veículos adequados, limpos, secos, higienizados e compatíveis com a natureza dos alimentos, preservando sua qualidade e segurança até o momento da entrega.

12.6.2. Durante o transporte, os produtos deverão permanecer protegidos contra:
I – poeira, chuva, umidade e exposição direta ao sol;
II – insetos, animais e agentes contaminantes;
III – contato direto com o piso;
IV – substâncias químicas, combustíveis e materiais de limpeza;
V – esmagamento ou danos às embalagens; e
VI – calor, umidade ou outras condições capazes de comprometer sua conservação.

12.6.3. Não será permitido o transporte conjunto dos alimentos com pessoas, animais, resíduos, produtos químicos ou qualquer carga capaz de causar contaminação, alteração de odor ou comprometimento da qualidade dos produtos.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

12.6.4. Os produtos deverão ser organizados e empilhados de modo a preservar a integridade das embalagens, sem contato direto com o piso ou com superfícies contaminadas.

12.6.5. As condições operacionais detalhadas de transporte e entrega observarão o disposto nos Capítulos 3 e 8 deste Termo de Referência.

12.7 Da Inspeção e do Controle de Qualidade

12.7.1. A Administração poderá realizar inspeção quantitativa, qualitativa, documental e sanitária dos produtos no momento da entrega ou posteriormente, quando necessário.

12.7.2. A fiscalização poderá verificar:
I – conformidade com as especificações;
II – peso, volume e quantidade;
III – apresentação comercial;
IV – integridade das embalagens;
V – rotulagem;
VI – lote, fabricação e validade;
VII – marca e fabricante;
VIII – características sensoriais;
IX – condições do veículo transportador;
X – origem e procedência;
XI – composição e informações nutricionais;
XII – advertências relativas a alergênicos e restrições alimentares; e
XIII – registros, autorizações e selos exigíveis.

12.7.3. A Administração poderá utilizar balança ou outros equipamentos adequados e devidamente aferidos para realizar a conferência.

12.7.4. Quando houver dúvida fundamentada sobre a qualidade, a composição ou a segurança do alimento, a Administração poderá:
I – suspender o recebimento do lote;
II – separar preventivamente os produtos;
III – solicitar documentação técnica complementar;
IV – encaminhar amostra para análise;
V – comunicar o fato à vigilância sanitária ou ao órgão competente; e
VI – adotar outras providências necessárias à proteção da saúde dos estudantes.

12.7.5. Os produtos desconformes poderão ser rejeitados no todo ou em parte, devendo ser retirados e substituídos pela contratada nos prazos estabelecidos no Capítulo 8.

12.7.6. As ocorrências poderão ser registradas por relatório, formulário, fotografia, vídeo, anotação no documento fiscal ou outro meio idôneo.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

12.8 Da Responsabilidade pela Segurança dos Alimentos

12.8.1. A contratada será responsável pela qualidade, segurança, origem, armazenamento sob sua responsabilidade, conservação e conformidade dos alimentos até o respectivo recebimento pela Administração, sem prejuízo da responsabilidade por vícios ocultos ou danos constatados posteriormente.

12.8.2. Caso sejam identificados produtos impróprios para consumo ou em desacordo com as normas sanitárias, a Administração poderá:

I – determinar sua imediata retirada;
II – rejeitar total ou parcialmente o lote;
III – exigir a substituição;
IV – suspender cautelarmente a distribuição ou utilização do produto;
V – aplicar as sanções cabíveis;
VI – exigir o ressarcimento dos prejuízos; e
VII – comunicar o fato aos órgãos sanitários e de fiscalização competentes.

12.8.3. A contratada deverá comunicar imediatamente à Administração qualquer alerta sanitário, recolhimento, suspensão de comercialização ou irregularidade relacionada a produto, marca, fabricante ou lote fornecido.

12.8.4. Na hipótese de recolhimento ou risco sanitário, a contratada deverá identificar os lotes entregues, promover sua retirada e substituição e prestar todas as informações necessárias à rastreabilidade, sem ônus para a Administração.

12.9 Disposições Finais sobre Qualidade Sanitária

12.9.1. O cumprimento dos requisitos sanitários e de qualidade constitui condição essencial para o recebimento definitivo e para o pagamento dos produtos.

12.9.2. A fiscalização e o recebimento realizados pela Administração não excluem nem reduzem a responsabilidade da contratada pela qualidade e segurança dos alimentos.

12.9.3. Em caso de divergência entre a especificação deste Termo de Referência e norma sanitária superveniente de cumprimento obrigatório, prevalecerá a norma vigente, devendo a Administração avaliar a necessidade de adequação formal dos instrumentos da contratação.

12.9.4. Os requisitos deste capítulo destinam-se a assegurar que os alimentos fornecidos sejam adequados ao consumo e à proteção da saúde dos estudantes atendidos pela Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná/RO.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

CAPÍTULO XIII – DA FORMALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

13.1. A Ata de Registro de Preços terá validade de 1 (um) ano, contado a partir da data de sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e da publicação do respectivo extrato no Diário Oficial do Município (DOM), nos termos do § 1º do art. 12 do Decreto Municipal nº 1.385/2024.

Parágrafo único. A Ata poderá ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, haja concordância do fornecedor e sejam observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis.

13.1.1. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os quantitativos registrados poderão ser renovados, desde que devidamente justificada a necessidade pela Administração, mantidas as condições iniciais da contratação, demonstrada a vantajosidade e observadas as disposições do art. 12 do Decreto Municipal nº 1.385/2024.

13.2. Homologado o resultado da licitação, **o Órgão Gerenciador**, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços, que, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições nela estabelecidas.

13.3. O licitante convocado que, dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar a Ata de Registro de Preços ou deixar de cumprir as exigências do edital ficará sujeito às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, garantidos o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo das demais penalidades previstas no edital e no instrumento contratual.

13.4. A Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada, durante sua vigência, por órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao Órgão Gerenciador.

13.5. Caberá à detentora da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

13.6. De acordo com o Decreto Municipal n. 1385, art. 26:

> "Durante a vigência da ata de registro de preços e mediante autorização prévia do órgão gerenciador, o órgão ou entidade que não tenha participado do procedimento poderá aderir à ata de registro de preços, desde que seja justificada no processo a vantagem de utilização da ata, a possibilidade de adesão tenha sido prevista no edital e haja a concordância do fornecedor ou prestador beneficiário da ata. § 1º As aquisições ou as contratações adicionais a que se refere o caput deste artigo não poderão exceder, por

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes".

13.7. Após a autorização do Município de Ji-Paraná, o Órgão Não Participante ou carona deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata.

13.8. O instrumento convocatório preverá que o quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

13.9. 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.

13.9.1. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

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

13.11.1. 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;

13.12. O registro tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

13.13. 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.

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

13.14.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no **Edital de Licitação do Pregão Eletrônico e seus anexos.**

13.14.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços.

13.15. 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. Após a homologação da licitação, o

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação e seus anexos, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

13.16. A ata de registro de preços deverá ser assinada no prazo de 10 (dez) dias úteis, por meio de assinatura digital, pelo link Portal de Serviços (ji-parana.ro.gov.br) , o qual será disponibilizado via e-mail pelo Setor de Registro de Preços, tão logo sua elaboração.

13.17. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante convocado, desde que apresentada justificativa dentro do prazo e que seja aceita pelo Órgão Gerenciador.

13.18. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

13.19. Na hipótese de nenhum dos licitantes, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do **Edital de Licitação do Pregão Eletrônico**, poderá:

14.19.1. 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

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

13.20. 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.

CAPÍTULO XIV – DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

14.1. Os preços registrados na Ata de Registro de Preços permanecerão **fixos e irreajustáveis pelo período mínimo de 12 (doze) meses**, contado da data do orçamento estimado da contratação ou da data da apresentação da proposta que lhe serviu de base, conforme disposto no art. 92, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

14.2. Decorrido o período mínimo de 12 (doze) meses, os preços registrados poderão ser **reajustados**, para mais ou para menos, mediante aplicação do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA (IBGE)**, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, desde que haja previsão no edital e seja mantida a vantajosidade da contratação.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

14.3. Independentemente do reajuste anual, os preços registrados poderão ser **revistos para restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro**, quando comprovada a ocorrência de uma das seguintes situações, nos termos da Lei nº 14.133/2021:
I – força maior, caso fortuito ou fato do príncipe;
II – fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis que inviabilizem a execução da ata nas condições originalmente pactuadas;
III – criação, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

14.4. O pedido de revisão ou recomposição do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formalizado pela contratada mediante requerimento fundamentado, acompanhado de documentação comprobatória que demonstre de forma inequívoca a ocorrência do fato gerador e seu impacto direto sobre os custos do objeto registrado.

14.5. A Administração analisará o pedido sob critérios técnicos e jurídicos, podendo solicitar diligências complementares, planilhas de composição de custos e documentos adicionais que comprovem a efetiva alteração da equação econômico-financeira originalmente estabelecida.

14.6. A eventual alteração dos preços registrados deverá ser formalizada mediante **apostilamento ou termo aditivo**, conforme o caso, e devidamente publicada, garantindo transparência e controle administrativo.

14.7. Os **contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços** poderão sofrer acréscimos ou supressões quantitativas, observado o limite legal previsto no art. 125 da Lei nº 14.133/2021 e demais disposições aplicáveis.

CAPÍTULO XV – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

15.1. Gestão e Fiscalização Contratual

A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor(es) formalmente designado(s) pela Administração, nos termos da Lei nº 14.133/2021, aos quais caberá verificar o fiel cumprimento das obrigações contratuais, bem como a conformidade do objeto fornecido com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

15.2. Designação de Gestor e Fiscal

A Administração designará, por meio de ato formal da autoridade competente, **um Gestor do Contrato e um ou mais Fiscais do Contrato**, que atuarão de forma integrada no acompanhamento da execução contratual, observando-se as competências e atribuições estabelecidas na legislação vigente.

15.3. Competências do Gestor do Contrato

Compete ao Gestor do Contrato, dentre outras atribuições:
I – acompanhar a execução global do contrato, assegurando o cumprimento das cláusulas contratuais;

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

II – coordenar a atuação dos fiscais do contrato;
III – adotar as providências administrativas necessárias para a solução de eventuais ocorrências verificadas durante a execução contratual;
IV – promover a comunicação formal com a contratada sempre que necessário;
V – encaminhar à autoridade competente eventuais irregularidades constatadas na execução contratual, para fins de adoção das medidas administrativas cabíveis.

15.4. Competências do Fiscal do Contrato
Compete ao Fiscal do Contrato:
I – acompanhar e fiscalizar a execução do objeto contratado;
II – verificar a conformidade dos materiais entregues com as especificações previstas neste Termo de Referência;
III – registrar, em instrumento próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução contratual;
IV – comunicar ao gestor do contrato quaisquer irregularidades constatadas;
V – atestar o recebimento provisório e definitivo dos materiais, quando verificada a conformidade do objeto com as condições contratuais.

15.5. Registro das Ocorrências
Todas as ocorrências relacionadas à execução contratual deverão ser registradas formalmente pelo fiscal do contrato, em instrumento próprio, permitindo o adequado acompanhamento da execução e a adoção tempestiva das medidas administrativas cabíveis.

15.6. Comunicação com a Contratada
As comunicações entre a Administração e a contratada deverão ocorrer **por meio formal**, podendo ser utilizados ofícios, notificações, correio eletrônico institucional ou outros meios que assegurem o registro documental das tratativas e a rastreabilidade das informações.

CAPÍTULO XVI – DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

16.1 Caracterização da Solução
16.1.1. A solução consiste na realização de Pregão Eletrônico para formação de Ata de Registro de Preços, visando à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis destinados à preparação da alimentação escolar ofertada aos estudantes atendidos pelas unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná/RO.

16.1.2. A solução foi definida com base no Estudo Técnico Preliminar e compreende o fornecimento parcelado e sob demanda, com julgamento pelo menor preço por item, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

16.1.3. A contratação contempla os itens e quantitativos formalizados por meio:
I – da DFD nº 2338, referente aos gêneros alimentícios não perecíveis custeados com recursos federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; e

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

II – da DFD nº 2339, referente aos gêneros alimentícios não perecíveis custeados com recursos da contrapartida municipal.

16.1.4. A consolidação das duas demandas em um único procedimento não afasta a necessidade de controle e rastreabilidade das respectivas fontes de recursos durante as solicitações, entregas, liquidações e pagamentos.

16.1.5. A contratação será dividida em 46 itens independentes, com disputa e adjudicação separadas, permitindo a participação de fornecedores conforme sua capacidade comercial e operacional.

16.2 Abrangência da Solução

16.2.1. A solução abrange o fornecimento de grãos, cereais, leguminosas, farinhas, amidos, féculas, flocos, açúcares, massas alimentícias, temperos, condimentos, óleos, azeites, leites, bebidas, fórmulas infantis e demais gêneros alimentícios não perecíveis relacionados no Capítulo 1 deste Termo de Referência.

16.2.2. Os produtos serão utilizados na preparação das refeições previstas nos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição da Secretaria Municipal de Educação – SEMED.

16.2.3. A solução contempla todas as atividades necessárias ao fornecimento, inclusive:
I – aquisição ou produção dos alimentos;
II – seleção e processamento, quando aplicáveis;
III – acondicionamento e embalagem;
IV – armazenamento sob responsabilidade do fornecedor;
V – conservação adequada dos produtos;
VI – transporte;
VII – carga e descarga;
VIII – entrega nos locais indicados;
IX – apresentação da documentação sanitária e técnica exigível;
X – substituição de produtos rejeitados; e
XI – destinação sanitária e ambientalmente adequada dos produtos recusados.

16.2.4. Todos os custos necessários à execução deverão estar incluídos nos preços registrados, não sendo admitida cobrança adicional por transporte, distância, entrega em zona rural, armazenamento, conservação, carga ou descarga.

16.3 Forma de Disponibilização da Solução

16.3.1. A disponibilização ocorrerá por meio do fornecimento parcelado, conforme as necessidades efetivamente verificadas pela SEMED durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

16.3.2. As aquisições serão formalizadas mediante Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento, Autorização de Compra, contrato ou outro instrumento admitido pela legislação.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

16.3.3. Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contado do recebimento, pela contratada, da Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento, Autorização de Compra ou instrumento equivalente.

16.3.4. As solicitações considerarão:
I – os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
II – o calendário escolar;
III – o número de estudantes atendidos;
IV – a frequência de utilização dos produtos;
V – o consumo efetivamente verificado;
VI – os saldos existentes em estoque;
VII – a capacidade de armazenamento das unidades;
VIII – os prazos de validade dos produtos;
IX – os saldos registrados na Ata de Registro de Preços; e
X – a disponibilidade orçamentária e financeira.

16.3.5. As entregas ocorrerão conforme as solicitações e os cronogramas emitidos pela Administração, podendo ser programadas mensalmente, bimestralmente ou segundo outra periodicidade compatível com a demanda.

16.3.6. A solução não obriga a Administração a adquirir integralmente os quantitativos registrados nem assegura aos fornecedores faturamento mínimo, quantidade mínima por pedido ou exclusividade.

16.4 Requisitos Essenciais da Solução
16.4.1. Os produtos deverão atender às especificações técnicas e aos requisitos de qualidade, segurança sanitária, composição, embalagem, rotulagem, peso, volume, prazo de validade, transporte e conservação previstos neste Termo de Referência.

16.4.2. Os produtos deverão ser provenientes de fabricantes ou estabelecimentos regularmente autorizados a produzir, processar, importar, armazenar, distribuir ou comercializar alimentos.

16.4.3. Quando exigido pela legislação, os produtos deverão possuir registro, autorização, comunicação de início de fabricação, selo de inspeção ou outro documento de regularização perante o órgão competente.

16.4.4. As fórmulas infantis e os produtos destinados a dietas especiais deverão atender rigorosamente às especificações nutricionais, às faixas etárias, à composição e às restrições alimentares estabelecidas para cada item.

16.4.5. Os alimentos deverão ser transportados em veículos limpos, secos, higienizados e protegidos contra chuva, umidade, calor excessivo, contaminação, pragas e danos às embalagens.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

16.4.6. Os produtos em desconformidade deverão ser retirados e substituídos pela contratada, sem ônus para a Administração, nos prazos estabelecidos no Capítulo 8.

16.4.7. Não será admitida substituição de marca, fabricante, composição, apresentação ou unidade de fornecimento sem prévia solicitação, justificativa e autorização expressa da Administração.

16.5 Integração com a Política de Alimentação Escolar

16.5.1. A aquisição integra as ações destinadas à execução da política pública de alimentação escolar no Município de Ji-Paraná/RO.

16.5.2. Os alimentos serão utilizados na preparação das refeições ofertadas aos estudantes, conforme os cardápios e as orientações da equipe técnica de nutrição.

16.5.3. A alimentação escolar contribui para:
I – a promoção da segurança alimentar e nutricional;
II – o crescimento e o desenvolvimento dos estudantes;
III – a formação de hábitos alimentares saudáveis;
IV – a permanência dos estudantes na escola;
V – a melhoria das condições de aprendizagem; e
VI – a continuidade das atividades educacionais.

16.6 Benefícios Esperados

16.6.1. A implementação da solução permitirá:
I – assegurar o abastecimento regular das unidades escolares;
II – garantir os insumos necessários à execução dos cardápios;
III – reduzir os riscos de desabastecimento;
IV – adequar as entregas ao consumo efetivo;
V – preservar a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos;
VI – reduzir perdas decorrentes de vencimento, armazenamento inadequado ou danos às embalagens;
VII – evitar a formação de estoques incompatíveis com a capacidade das unidades;
VIII – melhorar o controle dos recursos do PNAE e da contrapartida municipal;
IX – ampliar a competitividade por meio da adjudicação por item; e
X – promover maior eficiência na gestão da alimentação escolar.

16.7 Resultado Esperado

16.7.1. Espera-se que a contratação assegure a disponibilidade de gêneros alimentícios não perecíveis em quantidades, condições e periodicidades compatíveis com as necessidades das unidades escolares.

16.7.2. A solução deverá garantir a continuidade e a regularidade da alimentação escolar, preservando a qualidade sanitária dos produtos e promovendo a utilização eficiente dos recursos públicos.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

16.7.3. O resultado será aferido por meio do acompanhamento das entregas, do controle dos quantitativos, da verificação da conformidade dos produtos, do registro das ocorrências e do monitoramento de atrasos, rejeições, substituições, perdas, vencimentos e situações de desabastecimento.

CAPÍTULO XVII – DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

17.1 Princípios Gerais

17.1.1. A contratação observará os princípios do desenvolvimento nacional sustentável, da economicidade, da eficiência e do planejamento, nos termos dos arts. 5º e 11 da Lei Federal nº 14.133/2021.

17.1.2. Também serão observadas, no que forem aplicáveis ao objeto, as disposições da Lei Federal nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, e as demais normas ambientais e sanitárias vigentes.

17.1.3. Os critérios de sustentabilidade deverão ser tecnicamente pertinentes, proporcionais à natureza do objeto e compatíveis com as condições do mercado, não podendo estabelecer preferência subjetiva entre fornecedores nem restringir injustificadamente a competitividade.

17.2 Sustentabilidade dos Produtos e das Embalagens

17.2.1. Sempre que tecnicamente viável, disponível no mercado e compatível com a segurança dos alimentos, os produtos deverão:

I – utilizar embalagens adequadas à quantidade fornecida;

II – evitar embalagens secundárias excessivas ou desnecessárias;

III – utilizar embalagens recicláveis, reutilizáveis ou passíveis de destinação ambientalmente adequada;

IV – apresentar acondicionamento que reduza os riscos de deterioração, contaminação, rompimento e desperdício;

V – possuir rotulagem clara, permitindo a identificação da origem, do lote, da validade e das condições de conservação; e

VI – atender às normas sanitárias e ambientais aplicáveis.

17.2.2. A utilização de embalagens sustentáveis não poderá comprometer:

I – a proteção sanitária do alimento;

II – a integridade do produto;

III – a resistência e a vedação da embalagem;

IV – as condições de conservação;

V – o prazo de validade;

VI – a rotulagem obrigatória; ou

VII – a rastreabilidade.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

17.2.3. Não serão exigidos selos, certificações ambientais ou materiais específicos sem justificativa técnica e sem demonstração de disponibilidade no mercado fornecedor.

17.3 Planejamento das Entregas

17.3.1. As entregas deverão ser planejadas de forma a compatibilizar:
I – o consumo das unidades escolares;
II – os cardápios;
III – a capacidade de armazenamento;
IV – os prazos de validade dos produtos;
V – a periodicidade de fornecimento;
VI – os estoques existentes; e
VII – a conservação adequada dos alimentos.

17.3.2. O planejamento das entregas terá como objetivos:
I – evitar aquisições excessivas;
II – reduzir perdas por vencimento ou deterioração;
III – prevenir desperdícios;
IV – reduzir a necessidade de armazenamento prolongado; e
V – preservar a qualidade dos produtos.

17.3.3. A contratada deverá organizar suas rotas de maneira eficiente, sempre que possível agrupando entregas compatíveis, sem prejuízo dos cronogramas e das necessidades das unidades escolares.

17.3.4. A otimização das rotas não poderá resultar em descumprimento do prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos nem em prejuízo às condições de conservação dos produtos.

17.4 Prevenção de Perdas e Desperdícios

17.4.1. A contratada deverá adotar medidas destinadas a evitar perdas durante o armazenamento sob sua responsabilidade, o transporte, a carga, a descarga e a entrega dos alimentos.

17.4.2. Os produtos deverão ser acondicionados e organizados de maneira a prevenir:
I – esmagamento;
II – rompimento ou perfuração das embalagens;
III – contaminação;
IV – exposição inadequada ao calor, à umidade ou à luz solar;
V – infestação por pragas;
VI – deterioração precoce; e
VII – perda de qualidade.

17.4.3. A Administração organizará suas solicitações conforme o consumo efetivo, os estoques existentes, os cardápios e a capacidade das unidades recebedoras.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

17.4.4. As unidades deverão adotar métodos de controle de estoque que favoreçam a utilização dos produtos com prazo de validade mais próximo, respeitadas as condições sanitárias e a organização dos lotes.

17.4.5. Sempre que possível, deverá ser aplicado método de gestão de estoque baseado na prioridade de saída dos produtos com vencimento mais próximo, sem utilização de produtos vencidos ou inadequados para consumo.

17.5 Destinação de Produtos Rejeitados

17.5.1. Os produtos rejeitados pela Administração deverão ser retirados pela contratada e receber destinação adequada, conforme sua natureza e as normas sanitárias e ambientais aplicáveis.

17.5.2. É vedada a reutilização, o reaproveitamento ou a reinserção irregular de produto impróprio, contaminado, adulterado, infestado ou deteriorado na cadeia de fornecimento destinada à Administração.

17.5.3. Quando solicitado, a contratada deverá comprovar a destinação adequada de produtos recolhidos em razão de risco sanitário, deterioração, fraude, adulteração ou determinação do órgão competente.

17.5.4. Produtos próprios para consumo, mas rejeitados exclusivamente por divergência comercial ou administrativa, poderão receber outra destinação lícita pela contratada, desde que não sejam novamente apresentados para cumprimento da mesma solicitação sem autorização expressa.

17.6 Destinação de Embalagens e Resíduos

17.6.1. A destinação das embalagens e dos resíduos deverá observar a Política Nacional de Resíduos Sólidos, a responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos e as normas municipais de coleta e manejo de resíduos.

17.6.2. A contratada deverá:

I – dar destinação adequada às embalagens utilizadas exclusivamente no transporte e que permaneçam sob sua responsabilidade;

II – evitar o abandono de caixas, plásticos, materiais de acondicionamento ou outros resíduos nos locais de entrega;

III – recolher os resíduos produzidos durante as atividades de carga e descarga; e

IV – cumprir as obrigações de logística reversa quando legalmente aplicáveis ao produto ou à embalagem.

17.6.3. As embalagens que permanecerem com as unidades escolares após a entrega deverão ser encaminhadas aos sistemas municipais de coleta seletiva ou a outra forma de destinação ambientalmente adequada, conforme a estrutura disponível.

17.7 Responsabilidade Socioambiental

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

17.7.1. A contratada deverá cumprir a legislação ambiental, sanitária, trabalhista e social aplicável às atividades relacionadas ao fornecimento.

17.7.2. É vedada a utilização de trabalho infantil, trabalho forçado ou qualquer forma de trabalho em condições degradantes na execução das atividades relacionadas à contratação.

17.7.3. As exigências socioambientais deverão ser verificadas por meios objetivos e legalmente admitidos, não constituindo critério subjetivo de julgamento das propostas.

17.8 Compatibilidade com a Segurança Alimentar

17.8.1. A adoção de critérios de sustentabilidade não poderá comprometer a qualidade, a segurança sanitária, a conservação, a composição, o prazo de validade, a integridade das embalagens ou a adequação nutricional dos alimentos.

17.8.2. Em caso de conflito entre determinada prática ambiental e uma exigência sanitária de cumprimento obrigatório, deverá prevalecer a medida necessária à proteção da saúde e à segurança dos alimentos, sem prejuízo da busca por solução ambientalmente adequada.

17.9 Acompanhamento

17.9.1. A fiscalização poderá verificar o cumprimento das obrigações de sustentabilidade diretamente relacionadas à execução, especialmente quanto:
I – às condições de transporte e acondicionamento;
II – à prevenção de perdas;
III – à retirada dos produtos rejeitados;
IV – à destinação dos resíduos produzidos durante a entrega; e
V – ao atendimento das obrigações ambientais legalmente aplicáveis.

17.9.2. O descumprimento de obrigação ambiental ou sanitária prevista neste Termo de Referência poderá ensejar a adoção das medidas administrativas cabíveis, observados o contraditório e a ampla defesa.

CAPÍTULO XVIII – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

18.1 Fundamentação

18.1.1. O planejamento das compras públicas deverá observar o princípio do parcelamento quando este for técnica e economicamente viável, nos termos do art. 40, inciso V, alínea “b”, e § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.1.2. A decisão quanto ao parcelamento deverá considerar:
I – a viabilidade da divisão do objeto em itens;
II – o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível e sem prejuízo da competição;

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

III – a ampliação da competição; e
IV – a prevenção da concentração de mercado.

18.1.3. Nos termos do § 3º do art. 40 da Lei Federal nº 14.133/2021, o parcelamento poderá deixar de ser adotado quando:
I – a economia de escala, a redução dos custos de gestão ou a maior vantagem na contratação recomendar a aquisição com um único fornecedor;
II – o objeto configurar sistema único e integrado e houver risco ao conjunto com sua divisão; ou
III – o processo de padronização ou de escolha de marca conduzir à contratação de fornecedor exclusivo.

18.1.4. Nenhuma dessas hipóteses impeditivas está presente nesta contratação. Os gêneros alimentícios não perecíveis possuem natureza divisível e podem ser fornecidos, recebidos, fiscalizados e pagos de forma independente, sem prejuízo à execução dos cardápios da alimentação escolar.

18.2 Parcelamento por Item

18.2.1. A contratação será parcelada em **46 itens independentes**, correspondentes aos gêneros alimentícios não perecíveis relacionados no Capítulo 1 deste Termo de Referência.

18.2.2. O julgamento e a adjudicação ocorrerão pelo menor preço por item, desde que o produto ofertado atenda integralmente às especificações e às demais exigências estabelecidas no edital e neste Termo de Referência.

18.2.3. O licitante poderá participar de um ou mais itens, não sendo exigida a apresentação de proposta para a totalidade do objeto.

18.2.4. Um mesmo licitante poderá ser adjudicatário de vários itens, desde que atenda aos requisitos de habilitação e possua capacidade para cumprir as respectivas condições de fornecimento.

18.2.5. A adjudicação por item possibilita:
I – maior participação de fornecedores;
II – ampliação da competitividade;
III – participação de empresas especializadas em determinados produtos ou grupos de alimentos;
IV – participação de microempresas e empresas de pequeno porte, observadas as disposições da Lei Complementar Federal nº 123/2006;
V – obtenção do menor preço para cada produto;
VI – redução da dependência em relação a um único fornecedor; e
VII – mitigação dos riscos de desabastecimento decorrentes de falhas atribuídas a uma única empresa.

18.3 Inadequação da Formação de Lote Único

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

18.3.1. Não será adotado lote único para a totalidade dos gêneros alimentícios, pois os produtos possuem características comerciais, sanitárias, de composição, embalagem, armazenamento e transporte distintas.

18.3.2. A reunião de grãos, cereais, leguminosas, farinhas, amidos, açúcares, massas alimentícias, temperos, condimentos, óleos, azeites, leites, bebidas, fórmulas infantis e demais produtos processados em um único lote poderia restringir a participação apenas às empresas capazes de fornecer todos os 46 itens.

18.3.3. A formação de lote único também poderia:
I – reduzir a competitividade;
II – impedir a participação de fornecedores especializados;
III – concentrar o fornecimento em uma única empresa;
IV – elevar os preços dos itens;
V – aumentar os riscos operacionais; e
VI – comprometer o abastecimento de toda a rede em caso de inadimplemento do fornecedor.

18.3.4. Não foi identificada dependência técnica entre os produtos que exija sua contratação conjunta, pois cada gênero alimentício poderá ser solicitado, entregue, conferido, recebido e pago de forma independente.
18.3.5. Também não foi identificada economia de escala relevante que justifique a reunião integral dos produtos em lote único, considerando que os gêneros são regularmente comercializados de forma individualizada e por fornecedores de diferentes segmentos.

18.4 Limites do Parcelamento
18.4.1. Embora o objeto seja dividido em 46 itens, não se mostra necessário subdividir cada item em parcelas autônomas conforme:
I – a fonte de recurso;
II – a unidade escolar recebedora;
III – a localização urbana ou rural;
IV – o período de entrega; ou
V – cada solicitação de fornecimento.

18.4.2. Os quantitativos custeados com recursos do PNAE e da contrapartida municipal foram consolidados porque se referem aos mesmos produtos e às mesmas especificações, destinando-se à execução da mesma política pública.

18.4.3. A divisão de um mesmo produto em itens distintos apenas em razão da fonte de recurso resultaria em duplicação de registros, propostas, adjudicações e preços, sem benefício técnico ou econômico demonstrado.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

18.4.4. A identificação e a rastreabilidade das fontes de recursos serão asseguradas nas requisições, Notas de Empenho, Ordens de Fornecimento, documentos fiscais, liquidações e pagamentos, não sendo necessária a criação de itens licitatórios distintos.

18.4.5. Também não se mostra vantajosa a criação de itens separados para cada unidade escolar ou ponto de entrega, pois essa fragmentação:
I – multiplicaria excessivamente o número de itens;
II – aumentaria os custos administrativos do procedimento;
III – poderia reduzir a escala econômica das propostas;
IV – dificultaria o gerenciamento da Ata de Registro de Preços; e
V – não produziria benefício proporcional à Administração.

18.4.6. Os diferentes locais e períodos de entrega serão tratados como condições de execução do mesmo item e deverão ser considerados pelos licitantes na formação de seus preços.

18.5 Fornecimento Parcelado
18.5.1. O parcelamento do objeto em itens não se confunde com o fornecimento parcelado durante a execução.

18.5.2. Além da adjudicação individualizada dos 46 itens, as aquisições ocorrerão gradualmente, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento, Autorização de Compra ou instrumento equivalente.

18.5.3. O fornecimento parcelado permitirá:
I – adequar as aquisições aos cardápios;
II – acompanhar o consumo efetivamente verificado;
III – respeitar a capacidade de armazenamento das unidades;
IV – considerar os estoques existentes e os prazos de validade;
V – preservar a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos;
VI – reduzir perdas por vencimento, deterioração ou armazenamento inadequado;
VII – evitar a aquisição integral e antecipada dos quantitativos registrados; e
VIII – ajustar as aquisições à disponibilidade orçamentária e financeira.

18.5.4. Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contado do recebimento, pela contratada, da respectiva Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento, Autorização de Compra ou instrumento equivalente.

18.6 Conclusão
18.6.1. Diante da natureza divisível do objeto e da estrutura do mercado fornecedor, conclui-se que o parcelamento em **46 itens independentes** constitui a solução técnica e economicamente mais adequada para a contratação.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

18.6.2. A adjudicação pelo menor preço por item amplia a competitividade, favorece a participação de fornecedores especializados, reduz a concentração do fornecimento e possibilita a obtenção da proposta mais vantajosa para cada produto.

18.6.3. Não se recomenda a divisão adicional de cada item por fonte de recurso, unidade escolar, local ou período de entrega, pois essas condições podem ser administradas durante a execução sem necessidade de fragmentação licitatória.

18.6.4. Dessa forma, o parcelamento adotado atende ao art. 40 da Lei Federal nº 14.133/2021 e concilia competitividade, economicidade, eficiência administrativa, segurança do abastecimento e adequada execução da política pública de alimentação escolar.

CAPÍTULO XIX – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
19.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo(a) pregoeiro(a) durante o certame;
19.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, especialmente quando:
19.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
19.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
19.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
19.1.2.4. deixar de apresentar amostra; ou
19.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do Estudo Técnico Preliminar, do Termo de Referência ou do edital.
19.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
19.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a Ata de Registro de Preços, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
19.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
19.1.5. fraudar a licitação;
19.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, especialmente quando:
19.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
19.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento; ou
19.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
19.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; ou
19.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

19.2. Com fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021, a Administração poderá, assegurada a prévia defesa, aplicar aos licitantes e aos adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal:
19.2.1. advertência;
19.2.2. multa;
19.2.3. impedimento de licitar e contratar; e
19.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

19.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
19.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
19.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
19.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
19.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública; e
19.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

19.4. A multa será aplicada em percentual de 0,5% (cinco décimos por cento) a 30% (trinta por cento), incidente sobre o valor do contrato licitado, e deverá ser recolhida no prazo estabelecido na comunicação oficial expedida pelo órgão sancionador.
19.4.1. Para as infrações previstas nos itens 19.1.1, 19.1.2 e 19.1.3, a multa será de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do contrato licitado.
19.4.2. Para as infrações previstas nos itens 19.1.4, 19.1.5, 19.1.6, 19.1.7 e 19.1.8, a multa será de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado.

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

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

19.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos itens 19.1.1, 19.1.2 e 19.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

19.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar em decorrência da prática das infrações previstas nos itens 19.1.4, 19.1.5, 19.1.6, 19.1.7 e 19.1.8, bem como das infrações administrativas previstas nos itens 19.1.1, 19.1.2 e 19.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo estabelecido no art. 156, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

19.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a Ata de Registro de Preços, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, conforme previsto no item 19.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades cabíveis e, quando exigida, à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, § 4º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.

19.10. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará os fatos e as circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

19.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação. O recurso será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

19.12. Caberá pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, devendo ser decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado de seu recebimento.

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

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

CAPÍTULO XX – DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

20.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA (art. 66 da Lei 14.133/2021)

1. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária;
3. Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária;
4. Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

5. Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedidos por órgão competente, quando a atividade assim o exigir; 1.6. Comprovante de Inscrição do Microempreendedor Individual – MEI

Os documentos acima deverão ser apresentados com todas as suas alterações, excluindo-se os casos de documentos expressamente consolidados.

20.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
- Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;
- Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual;
- Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Municipal, da sede ou do domicílio do licitante, relativa aos tributos mobiliários e incidentes sobre o objeto desta licitação;
- Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa

20.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (art. 69 da Lei 14.133/2021)

20.3.1. A habilitação econômico-financeira tem por finalidade demonstrar, de forma objetiva, a aptidão econômica da licitante para cumprir as obrigações decorrentes da futura contratação, nos termos do art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021.

20.3.2. Para comprovação da habilitação econômico-financeira, será exigida certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, emitida dentro do prazo indicado no próprio documento ou, na ausência de prazo expresso, nos 90 (noventa) dias anteriores à data de apresentação da proposta.

20.3.3. A apresentação de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial não implicará, por si só, a inabilitação da licitante.

20.3.4. A licitante que estiver em recuperação judicial ou extrajudicial deverá apresentar, conforme o estágio e as características do respectivo processo:
I – plano de recuperação homologado judicialmente, quando aplicável;
II – decisão judicial que tenha deferido o processamento da recuperação;
III – certidão emitida pelo juízo responsável pelo processo, quando necessária;
IV – demonstrações contábeis atualizadas;
V – declaração subscrita por profissional habilitado da área contábil; e

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

VI – outros documentos aptos a demonstrar sua viabilidade econômico-financeira e sua capacidade para cumprir as obrigações decorrentes da futura contratação.

20.3.5. A documentação apresentada pela empresa em recuperação será analisada objetivamente pela Administração, considerando a natureza e a dimensão das obrigações previstas, sendo vedada a inabilitação automática fundada exclusivamente na existência do processo de recuperação judicial ou extrajudicial.

20.3.6. A licitante deverá apresentar balanço patrimonial, demonstração do resultado do exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da legislação aplicável, assinados pelo representante legal e pelo profissional da contabilidade responsável, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

20.3.7. Os documentos contábeis deverão demonstrar a boa situação financeira da licitante, mediante atendimento aos índices de Liquidez Geral – LG, Liquidez Corrente – LC e Solvência Geral – SG, cujas fórmulas e parâmetros deverão estar expressamente definidos no edital e justificados no processo administrativo.

20.3.8. A Administração poderá exigir declaração assinada por profissional habilitado da área contábil atestando o atendimento aos índices econômico-financeiros estabelecidos no edital.

20.3.9. Caso um ou mais índices de Liquidez Geral – LG, Liquidez Corrente – LC ou Solvência Geral – SG apresentem resultado igual ou inferior a 1 (um), poderá ser exigida comprovação de capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo correspondente ao percentual definido e justificado no edital, limitado a **até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente**, conforme o art. 69, §4º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

20.3.10. A exigência de capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo deverá ser proporcional aos riscos e às obrigações da contratação, ficando vedada a adoção de percentual superior ao limite estabelecido em lei.

20.3.11. As empresas constituídas há menos de 2 (dois) anos apresentarão as demonstrações contábeis correspondentes ao último exercício social, nos termos do art. 69, §6º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

20.3.12. As empresas constituídas no exercício financeiro da licitação deverão atender às exigências de habilitação econômico-financeira e poderão substituir as demonstrações contábeis pelo balanço de abertura, devidamente elaborado e registrado na forma da legislação aplicável.

20.3.13. O microempreendedor individual – MEI, quando sujeito à exigência de qualificação econômico-financeira prevista no edital, deverá apresentar balanço patrimonial e as demonstrações contábeis exigíveis para fins licitatórios, ainda que esteja dispensado da escrituração contábil para

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

outras finalidades, observadas as particularidades legais aplicáveis à sua constituição e ao período de funcionamento.

20.3.14. É vedada a exigência de valores mínimos de faturamento anterior, de índices de rentabilidade ou lucratividade e de índices ou valores não usualmente adotados para avaliação da capacidade econômico-financeira necessária ao cumprimento das obrigações da contratação.

20.4. HABILITAÇÃO TÉCNICA

- Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.
- Comprovação de aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios não perecíveis compatíveis com o objeto desta contratação, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) o fornecimento anterior de produtos semelhantes em características, quantidades e prazos.
- Os atestados de capacidade técnica deverão conter, no mínimo: a) identificação da entidade emitente; b) identificação da empresa fornecedora; c) descrição dos produtos fornecidos; d) período de execução do fornecimento; e) declaração de que o fornecimento foi executado de forma satisfatória. 4.4. Quando aplicável, deverá ser apresentada: a) Licença ou Alvará Sanitário vigente, expedido pelo órgão competente; b) Comprovação de regularidade junto aos órgãos de vigilância sanitária, quando exigido pela natureza dos produtos.
- A Administração poderá realizar diligências para verificar a veracidade das informações prestadas, bem como solicitar documentos complementares, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

CAPÍTULO XXI – DA LEGALIDADE

21.1. A licitação, os Contratos, as Notas de Empenhos de aquisição e os pagamentos deverão obedecer e cumprir as seguintes legislações:

- Lei de Responsabilidade Fiscal n° 101/00;
- Lei Federal n° 4.320/64;
- Lei Federal n° 14.133/21, e suas alterações;
- Decreto Municipal n° 1385/24;
- Decreto Municipal n° 1384/24;
- Decreto Federal n° 11.462/23

Elaborado por:

[Assinado Eletronicamente]
KARINA ZERBINATTI MANTOVANO
Assessora Nível I
Decreto n° 01594/25

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

Autorizado por:

[Assinado Eletronicamente]
ROBSON MAGNO CLODOALDO CASULA
Secretário Municipal de Educação
Decreto n° 2219/25

ANEXO I

Quadro de Endereços:

UNIDADES ESCOLARES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL		
ORD.	**NOME DA UNIDADE**	**ENDEREÇO**
1.	E.M.E.I.E.F. Adão Valdir Lamota	Rua Guarulhos / T-23, 2610 - Bairro JK
2.	E.M.E.I.E.F. Prof. Almir Zandonadi	Rua Jabuticaba, 1060 - Jardim Novo Horizonte
3.	E.M.E.I.E.F. Antônio prado	Linha 206, Gleba 31, Lote 49 - Setor Ouro Preto – Zona Rural
4.	C.M.E.I. Ariel Vieira Hilgert	Rua Pacaás Novos, 219 - Bairro Urupá
5.	C.M.A.E.E. Autismo	Rua Miguel Galdino, 85 - Bairro Urupá
6.	E.M.E.I.E.F. Bárbara Heliodora	4ª Linha, Lote 6 - Gleba G - Zona Rural
7.	E.M.E.I.E.F. Prof. Celso Augusto Rocco	Rua da Paz, 4037 - Habitar Brasil
8.	E.M.E.I.E.F. Prof.ª Dinalmir Ferreira de Barros de Lisboa	Rua das Pedras, 491 - Jardim dos Migrantes
9.	E.M.E.I.E.F. Prof. Edson Lopes	Linha 20 - Setor Itapirema - Zona Rural
10.	C.M.E.I. Felipe Anselmo Abreu de Souza	Rua Izilda Correia Amaro, 200 - Bairro Jardim Capelasso
11.	E.M.E.I.E.F. Prof. Irineu Antônio Dresch	Linha 128, Lotes 37 e 38, Gleba 48 - Setor Riachuelo - Zona Rural
12.	E.M.E.I.E.F. Jamil Vilas Boas	Rua Jamil Vilas Boas, 106 - Bairro Duque de Caxias
13.	E.M.E.I.E.F. Jandinei Cella	Av. Monte Castela, 1510 - Jardim dos Migrantes
14.	C.M.E.I. Marcelino Calegário	Rua João Nascimento, 1068 - Bairro São Bernardo
15.	C.M.E.I.E.F. Prof.ª Maria Antônia	Rua São Manoel, 1601 - Bairro Jardim Presidencial II
16.	C.M.E.I. Prof.ª Maria Esmeralda Ayres de Oliveira	Rua Rio Branco, 1365 - Bairro Jardim dos Migrantes
17.	C.M.E.I.E.F. Mário David Andreazza	Rua “S”, 179 - Bairro Mário Andreazza
18.	C.M.E.I.E.F. Menino Jesus	Av. Guanabara, 2763 - Bairro JK
19.	C.M.E.I.E.F. Prof.ª Miriam Trajano Lopes	Rua Solimões, 989 - Dom Bosco
20.	E.M.E.F. Moisés Umbelino Gomes	Rua José Fernandes, 301 - Jardim Capelasso
21.	C.M.E.I. Nelson Dias	Rua Jasmim, 2247 - Bairro Santiago
22.	C.M.E.I. Nosso Lar	Rua Manoel Franco, 326 - Bairro Nova Brasília
23.	E.M.E.F. Nova Aliança	Linha 86, Lote 28, Km 45 - Setor Riachuelo - Zona Rural
24.	C.M.E.I. Olivia Heiderich de Brito	Rua Manoel Pinheiro Machado, 3570 - Bairro Alto Alegre
25.	C.M.E.I.E.F. Parque dos Pioneiros	Rua Jerusalém, 70 - Bairro Parque dos Pioneiros
26.	E.M.E.I.E.F. Paulo Freire	Linha 153, Gleba 1b, Lote 03 - Setor Ouro Preto - Zona Rural

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

27.	C.M.E.I. Pedro Gonçalves	Rua Xapuri, 1920 - Bairro Riachuelo
28.	E.M.E.F. Pérola	Linha 98, KM 47 - Setor Riachuelo - Zona Rural
29.	C.M.E.I. Primavera	Rua Plácido de Castro, 259 – Bairro Primavera
30.	C.M.E.I.E.F. Ruth Rocha	Rua São Luiz, 1831 - Bairro Nova Brasília
31.	E.M.E.I.E.F. Tupi	Linha 08 - Setor Itapirema - Zona Rural
32.	E.M.E.I.E.F. Ulisses Matosinho Peres de Pontes	3ª Linha - Gleba G - Zona Rural
33.	C.M.E.I. Zilda Arns	Rua Três Irmãos, 471 - Bairro Parque São Pedro
34.	C.M.E.I. Joaquim Pedro Mattos e Souza Gohl	Rua Bélgica, 500 - Bairro São Cristóvão
35.	C.M.E.I. Edimilson da Silva Reis	Rua José Jorge de Melo, S/N - Bairro Bosque dos Ipês
36.	C.M.E.I. Prof.ª Vera Lúcia de Oliveira	Av. Aracaju, S/N - Bairro Jorge Teixeira
37.	Escola Professora Carmem Rocha Borges	R. Abílio Freire dos Santos, 611 - Casa Preta, Ji-Paraná - RO, 78960-000
38.	Colégio Rio urupá	Av. Ji-Paraná s/nº - B. URUPÁ CEP:76.900-261
39	Escola Tancredo De Almeida Neves	R. Xapuri, 1866 – B. Riachuelo Cep:76.913-717
40	C.M.E.I. Patrícia Valério dos Reis	Rua Jerusalém, S/N - Bairro União 2
41	E.M.E.F. Prof. Antônio Ferreira de Souza Filho	Av. Projetada, 10 - Residencial Copas Verdes
42	C.M.E.I. Prof.ª Marcilene Ferreira de Almeida	Rua Fernando de Noronha, S/N - Park Amazonas
UNIDADES ESCOLARES FILANTRÓPICAS		
ORD.	**NOME DAS ESCOLAS**	**ENDEREÇO**
1.	Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE)	Rua Antônio Lázaro de Moura, 1123, Bairro Jardim Presidencial
2.	C.E. Grilo Falante	Rua José da Paz, 2569 - Bairro Novo Ji-Paraná
3.	E.F.A. Itapirema	Linha 04, KM 09, saída p/ Porto Velho
4.	C.E.I. Cantinho do Céu	Rua Curitiba, 2027 – Bairro Nova Brasília

ANEXO II

Segue a planilha com a descrição e o valor médio obtido nas consultas de mercado:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PERECÍVEIS	UND	QNT		Total	Valor médio	Valor total
			PNAE	Contra-partida			
1	Açafrão	Pct de 100g	1.124	1.015	**2.139**	R$ 8,46	R$ 18.103,07
2	Açúcar cristal	Pct de 2Kg	2.540	2.230	**4.770**	R$ 6,85	R$ 32.690,40
3	Açúcar mascavo	Pct de 500g	321	309	**630**	R$ 15,89	R$ 10.008,60
4	Alimento de soja	Lt	818	888	**1.706**	R$ 16,43	R$ 28.023,89
5	Amido de milho	Pct de 500g	1.072	584	**1.656**	R$ 8,82	R$ 14.600,40
6	Arroz branco	Pct de 5Kg	4.374	4.381	**8.755**	R$ 25,22	R$ 220.801,10

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

7	Arroz integral	Pct de 1Kg	200	103	**303**	R$ 7,42	R$ 2.248,26
8	Aveia em flocos finos	Pct de 200g	2.076	1.011	**3.087**	R$ 7,25	R$ 22.391,04
9	Azeite de dendê	Frs de 250mL	300	144	**444**	R$ 18,86	R$ 8.373,84
10	Azeite extra virgem	Frs de 500mL	895	354	**1.249**	R$ 64,12	R$ 80.085,88
11	Cacau em pó 100%	Pct de 200g	1.576	1.054	**2.630**	R$ 36,16	R$ 95.109,57
12	Canela em pó	Pct de 7g	1.799	695	**2.494**	R$ 4,69	R$ 11.688,55
13	Canjica de Milho Branca	Pct de 500g	1.014	1.082	**2.096**	R$ 6,39	R$ 13.386,45
14	Canjiquinha de milho	Pct de 500g	3.800	3.018	**6.818**	R$ 4,72	R$ 32.180,96
15	Coco ralado	Pct de 50g	2.507	987	**3.494**	R$ 6,99	R$ 24.411,41
16	Colorau	Pct de 100g	1.651	2.008	**3.659**	R$ 5,78	R$ 21.136,82
17	Cravo da índia	Pct de 8g	1.348	440	**1.788**	R$ 7,50	R$ 13.415,96
18	Extrato de tomate	Pct de 340g	3.606	7.739	**11.345**	R$ 16,24	R$ 184.242,80
19	Farinha de arroz pacote	Pct de 500g	418	102	**520**	R$ 13,57	R$ 7.054,67
20	Farinha de mandioca	Pct de 1Kg	1.610	1.199	**2.809**	R$ 9,15	R$ 25.711,71
21	Farinha de Trigo	Pct de 1Kg	4.125	3.017	**7.142**	R$ 6,55	R$ 46.803,91
22	Feijão	Pct de 1Kg	3.616	5.371	**8.987**	R$ 10,65	R$ 95.741,51
23	Fermento em pó biológico seco	Und de 50g	300	309	**609**	R$ 15,29	R$ 2.734,41
24	Fermento em Pó químico	Und de 100g	2.507	3.017	**5.524**	R$ 6,85	R$ 37.857,81
25	Flocão de milho	Pct de 500g	1.655	1.152	**2.807**	R$ 5,69	R$ 15.981,19
26	Fórmula infantil	Und de 400g	389	199	**588**	R$ 41,87	R$ 24.619,56
27	Fórmula infantil de segmento	Und de 400g	882	588	**1.470**	R$ 35,77	R$ 52.581,90
28	Fubá de milho	Pct de 1Kg	1.910	1.664	**3.574**	R$ 5,58	R$ 19.954,83
29	Leite de coco	Und de 500g	1.283	1.044	**2.327**	R$ 11,05	R$ 25.721,11
30	Leite em pó integral	Pct de 400g	1.885	1.972	**3.857**	R$ 19,46	R$ 75.044,36
31	Leite longa vida UHT	Lt	9.964	6.940	**16.904**	R$ 7,35	R$ 124.300,75
32	Leite longa vida UHT sem lactose	Lt	4.000	963	**4.963**	R$ 7,89	R$ 39.141,53
33	Macarrão de arroz	Pct de 500g	443	463	**906**	R$ 9,72	R$ 8.806,32
34	Macarrão espaguete	Pct de 500g	6.324	4.867	**11.191**	R$ 6,09	R$ 68.115,89
35	Macarrão parafuso	Pct de 500g	6.324	5.185	**11.509**	R$ 6,42	R$ 73.887,78
36	Milho cozido SEM SAL	Und de 200g	3.006	3.122	**6.128**	R$ 5,25	R$ 32.192,43

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

37	Milho de Pipoca	Pct de 500g	718	600	**1.318**	R$ 4,69	R$ 6.177,03
38	Óleo de coco extra virgem	Grf de 200mL	209	210	**419**	R$ 27,75	R$ 11.627,25
39	Óleo de girassol	Und de 900mL	290	503	**793**	R$ 22,76	R$ 18.051,33
40	Óleo de soja	Und de 900mL	2.900	5.110	**8.010**	R$ 9,52	R$ 76.255,20
41	Orégano pacote de 10g	Pct de 10g	2.138	1.224	**3.362**	R$ 6,48	R$ 21.774,55
42	Polvilho doce pacote 1kg	Pct de 1Kg	1.330	396	**1.726**	R$ 14,99	R$ 25.866,99
43	Sagu sem sabor	Pct de 500g	496	280	**776**	R$ 11,82	R$ 9.172,32
44	Sal Refinado	Pct de 1Kg	1.005	1.039	**2.044**	R$ 3,75	R$ 7.671,81
45	Tomilho	PCt de 25g	1.463	781	**2.244**	R$ 6,70	R$ 15.027,32
46	Vinagre	Und de 750mL	1.388	1.045	**2.433**	R$ 5,45	R$ 13.267,96
TOTAL							R$ 1.814.042,42

Ji-Paraná, data da assinatura.

Autorizado por:

[Assinado Eletronicamente]
ROBSON MAGNO CLODOALDO CASULA
Secretário Municipal de Educação
Decreto n° 2219/25

ID: 2981371 e CRC: 1AEE7BCD

Município de Ji-Paraná

04.092.672/0001-25
Av. 2 de Abril
www.ji-parana.ro.gov.br

FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO

Tipo do Documento	Identificação/Número	Data
Termo de Referência	**REV01**	**31/08/2026**

ID: **2981371**
CRC: **1AEE7BCD**
Processo: **1-12817/2026**
Usuário: **KARINA ZERBINATTI MANTOVANI**
Criação: **31/08/2026 09:11:00** Finalização: **31/08/2026 09:39:35**

Processo Documento

MD5: **FE30AA8154078BCCA7A96B8273001B91**

SHA256: **B8FB49591E5A2A2139BD80726BFB96392CBB79D25DD7D80B836F957215B21B3F**

Súmula/Objeto:
TR

INTERESSADOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	Ji-Paraná	RO	31/08/2026 09:11:00

ASSUNTOS

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	31/08/2026 09:11:00

CIENTES

ROBSON PEREIRA GAMA	31/08/2026 10:58:51

ASSINATURAS ELETRÔNICAS

KARINA ZERBINATTI MANTOVANI	GERENTE DE PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO	31/08/2026 09:41:00

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 435/2023.

ROBSON MAGNO CLODOALDO CASULA	SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	31/08/2026 11:03:13

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 435/2023.

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site eproc.ji-parana.ro.gov.br informando o ID 2981371 e o CRC 1AEE7BCD.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR	
Órgão:	Secretaria Municipal de Educação
Unidades:	Unidades Escolares Urbanas e Rurais da Rede Pública Municipal
Objeto:	Aquisição de Gêneros Alimentícios Não Perecíveis para atender às Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino do município de Ji-Paraná

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por finalidade garantir o fornecimento contínuo de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS** destinados à preparação da alimentação escolar ofertada nas unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e às necessidades complementares supridas com recursos da contrapartida municipal.

A alimentação escolar constitui política pública essencial voltada à promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes da educação básica, sendo reconhecida como instrumento de apoio ao processo de ensino-aprendizagem, à permanência dos alunos na escola e ao desenvolvimento físico, cognitivo e social.

Nesse contexto, compete à Secretaria Municipal de Educação assegurar a oferta regular de refeições nutricionalmente adequadas, seguras do ponto de vista sanitário e suficientes em termos quantitativos, em conformidade com a legislação vigente, especialmente a Lei Federal nº 11.947/2009, a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, e as demais normas sanitárias aplicáveis.

Conforme levantamento realizado pelo setor responsável, a Rede Municipal de Ensino atende atualmente aproximadamente 9.019 estudantes, distribuídos em 42 unidades escolares da rede pública municipal e quatro unidades escolares filantrópicas conveniadas, todas devidamente registradas no Censo Escolar e beneficiárias das ações de alimentação escolar.

A estimativa da demanda foi construída com base nos seguintes parâmetros técnicos:

- número de estudantes matriculados na rede municipal de ensino;
- cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição da Secretaria Municipal de Educação;
- consumo médio por aluno;
- planejamento de atendimento durante **200 dias letivos**;
- histórico de consumo em exercícios anteriores;
- demandas formalizadas nos **Documentos de Formalização de Demanda – DFD nº 2338 (PNAE) e nº 2339 (Contra Partida)**

1.1. PROBLEMAS ATUAIS

A inexistência ou a insuficiência de estoque de **gêneros alimentícios não perecíveis** compromete diretamente a execução regular da alimentação escolar nas unidades da Rede Municipal de Ensino, podendo ocasionar a descontinuidade ou a inadequação das refeições fornecidas aos estudantes.

O levantamento realizado junto às unidades escolares e ao setor responsável pelo planejamento da alimentação escolar demonstra a necessidade de aquisição e reposição planejada de diversos produtos essenciais à composição dos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição.

ID: 2981335 e CRC: 0CC7AE80

Embora os gêneros alimentícios não perecíveis possuam, em regra, maior prazo de validade, sua aquisição deve ser adequadamente planejada, considerando o consumo previsto, a capacidade de armazenamento, a rotatividade dos estoques, os prazos de validade e a necessidade de evitar tanto o desabastecimento quanto perdas decorrentes de armazenamento prolongado ou inadequado.

Entre os principais problemas identificados, destacam-se:

- redução ou esgotamento do estoque de determinados gêneros alimentícios necessários à preparação das refeições escolares;
- necessidade de manutenção de abastecimento contínuo durante todo o período letivo;
- risco de descontinuidade no fornecimento de itens essenciais à execução dos cardápios;
- impossibilidade de substituição integral de determinados produtos sem comprometer a composição nutricional das refeições;
- necessidade de reposição planejada dos estoques, observados o consumo, a validade e a capacidade de armazenamento;
- risco de comprometimento do planejamento alimentar elaborado pela equipe técnica de nutrição; e
- necessidade de assegurar produtos em condições adequadas de qualidade, integridade, conservação e segurança sanitária.

A ausência de reposição adequada desses produtos pode provocar dificuldades operacionais nas unidades escolares, alterações não planejadas nos cardápios e comprometimento da regularidade da oferta da alimentação escolar, impactando negativamente o atendimento aos estudantes.

Diante desse cenário, torna-se necessária a realização de procedimento administrativo para a aquisição de **gêneros alimentícios não perecíveis**, de modo a garantir a reposição planejada dos estoques, o abastecimento regular das unidades escolares e a continuidade da política pública de alimentação escolar.

1.2. O IMPACTO DA AQUISIÇÃO

A realização da presente contratação permitirá assegurar a continuidade do fornecimento de alimentação escolar nas unidades da Rede Municipal de Ensino, contribuindo diretamente para a manutenção das condições adequadas de atendimento aos estudantes.

A disponibilização regular dos gêneros alimentícios não perecíveis possibilitará a execução dos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição da Secretaria Municipal de Educação, garantindo refeições equilibradas, seguras e adequadas às necessidades nutricionais dos alunos.

Entre os principais resultados esperados com a contratação, destacam-se:

- garantia da continuidade do fornecimento da alimentação escolar durante o período letivo;
- atendimento às diretrizes nutricionais estabelecidas no âmbito do PNAE;
- manutenção de estoque suficiente para atender à demanda das unidades escolares;
- redução do risco de desabastecimento e de interrupção da oferta de refeições;
- manutenção das condições adequadas de segurança alimentar e nutricional;
- execução dos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
- melhor planejamento da aquisição, do armazenamento, da distribuição e da rotatividade dos estoques;
- redução de perdas decorrentes de vencimento, avarias ou armazenamento inadequado;
- apoio ao desenvolvimento físico, cognitivo, social e educacional dos estudantes; e

- fortalecimento das políticas públicas de alimentação escolar e de permanência dos alunos na escola.

Além disso, a contratação contribuirá para o aprimoramento do planejamento logístico e operacional da Rede Municipal de Ensino, possibilitando a organização do abastecimento, a realização de entregas de acordo com a necessidade da Administração e a gestão eficiente dos estoques destinados à alimentação escolar.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária, adequada e alinhada ao interesse público, por garantir a continuidade de serviço essencial prestado à comunidade escolar do Município de Ji-Paraná..

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1 Plano de Contratações Anual

A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual – PCA do Poder Executivo Municipal para o exercício de 2026, em consonância com o planejamento da Secretaria Municipal de Educação – SEMED e com as necessidades do Programa de Alimentação Escolar.

A demanda foi formalizada pelo Setor de Nutrição por meio de dois Documentos de Formalização de Demanda – DFD, que contemplam o mesmo objeto — aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis — e se distinguem quanto à fonte de custeio:
I – DFD nº 2338: aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis custeada com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, com valor previsto de R$ 931.741,61 (novecentos e trinta e um mil, setecentos e quarenta e um reais e sessenta e um centavos);
II – DFD nº 2339: aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis custeada com recursos da contrapartida municipal, com valor previsto de R$ 776.067,51 (setecentos e setenta e seis mil, sessenta e sete reais e cinquenta e um centavos).

Ambas as demandas estão vinculadas à Unidade Orçamentária 02.06.02 – Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica, ao Programa 0004 – Educação com Qualidade, Equidade e Inclusão e ao Projeto/Atividade 2113 – Programa de Alimentação Escolar, tendo como unidade requisitante a Secretaria Municipal de Educação – SEMED.

2.2 Previsão de Recursos

Considerados conjuntamente os valores previstos nos DFDs nº 2338 e nº 2339, a demanda apresenta previsão global de R$ 1.707.809,12 (um milhão, setecentos e sete mil, oitocentos e nove reais e doze centavos), assim distribuída:

- R$ 931.741,61, à conta dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; e
- R$ 776.067,51, à conta dos recursos da contrapartida municipal.

Os valores constantes dos DFDs possuem natureza de previsão para fins de planejamento da demanda e não se confundem com o orçamento estimado definitivo da licitação, que será apurado na etapa própria, mediante pesquisa de preços, observado o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e a regulamentação municipal aplicável.

A indicação das dotações, fontes de recursos e fichas orçamentárias específicas será confirmada pelos setores competentes no momento oportuno da instrução processual.

3. REQUISITOS DA AQUISIÇÃO

A contratação deverá assegurar o fornecimento contínuo, parcelado e sob demanda de gêneros alimentícios não perecíveis destinados à preparação da alimentação escolar das unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná/RO, em conformidade com os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição da Secretaria Municipal de Educação – SEMED.

Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas, sanitárias, nutricionais, quantitativas e qualitativas estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência, no edital, na proposta da contratada e nos demais instrumentos que integrarem a contratação.

Em caso de divergência entre os documentos que integram a contratação, prevalecerão as disposições do edital e de seus anexos, especialmente as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência. A proposta da contratada não poderá reduzir, restringir ou afastar as obrigações e os requisitos definidos pela Administração, devendo ser interpretada em conformidade com o edital e seus anexos.

A execução da contratação deverá observar, especialmente:
I – a Lei Federal nº 14.133/2021;
II – a Lei Federal nº 11.947/2009;
III – a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, que dispõe sobre a gestão e a oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, e suas alterações posteriores;
IV – a legislação sanitária e de segurança dos alimentos;
V – as normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
VI – as normas expedidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, quando aplicáveis;
VII – as normas dos serviços de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal, conforme a natureza do produto; e
VIII – os regulamentos municipais aplicáveis às contratações públicas e ao Sistema de Registro de Preços.

3.1. Requisitos técnicos e sanitários

3.1.1. Qualidade dos produtos

Os gêneros alimentícios deverão ser próprios para o consumo humano e apresentar características compatíveis com as especificações técnicas de cada item, especialmente quanto à identidade, composição, aparência, coloração, odor, sabor, textura, consistência, integridade, peso, granulometria, teor de umidade e demais atributos próprios do produto.

Não será suficiente a utilização isolada da expressão “produto de primeira qualidade”. Os parâmetros de qualidade deverão ser descritos objetivamente nas especificações de cada item, de forma a permitir a verificação de conformidade no momento da entrega.

Os produtos não poderão apresentar:
I – sinais de deterioração, fermentação, rancificação, putrefação ou decomposição;
II – bolores, fungos, parasitas, larvas, insetos vivos ou mortos ou outros indícios de infestação;
III – sujidades, impurezas, materiais estranhos ou qualquer tipo de contaminação;
IV – alterações anormais de cor, odor, sabor, textura ou consistência;

V – umidade excessiva, empedramento, aglomeração ou compactação incompatível com as características do produto;
VI – vazamentos, oxidação ou sinais de contato com água ou umidade;
VII – presença de resíduos ou contaminantes em desacordo com os limites estabelecidos pela legislação;
VIII – embalagens violadas, abertas, rasgadas, perfuradas, amassadas, estufadas, enferrujadas, molhadas, manchadas, contaminadas ou inadequadamente vedadas;
IX – conteúdo com peso, composição ou características diferentes das especificações estabelecidas; ou
X – qualquer condição que comprometa a segurança, a qualidade ou a aptidão do produto para o consumo.

No caso de grãos, cereais, farinhas, açúcares, massas, biscoitos, temperos, produtos em pó e produtos desidratados, também não serão admitidos carunchos, traças, teias, ovos, excrementos, cascas em excesso ou outros sinais de infestação ou armazenamento inadequado.

Os óleos, azeites e demais produtos gordurosos não poderão apresentar rancidez, turvação anormal, vazamento, alteração de cor, odor estranho ou qualquer indício de deterioração.

As conservas, molhos e produtos acondicionados em latas, vidros, sachês ou embalagens cartonadas deverão apresentar recipientes íntegros, sem estufamento, vazamento, ferrugem, trincas, deformações que atinjam a vedação ou sinais de perda de hermeticidade.

3.1.2. Produtos destinados a dietas especiais

Os produtos destinados a dietas especiais deverão atender rigorosamente às especificações nutricionais e às restrições estabelecidas para cada item, especialmente quanto à presença ou ausência de lactose, glúten, soja, açúcares, alergênicos e demais componentes relevantes. Não será admitida a substituição por produto com composição, indicação nutricional ou finalidade distinta sem prévia avaliação e autorização expressa da equipe técnica de nutrição da Secretaria Municipal de Educação – SEMED.

A rotulagem deverá permitir a identificação clara da composição do produto, dos ingredientes, das advertências obrigatórias e das informações relativas às restrições alimentares, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

Os produtos destinados a estudantes com necessidades alimentares especiais deverão ser armazenados, transportados e entregues de forma a evitar contaminação cruzada, troca de embalagens ou fornecimento de item incompatível com a dieta prescrita.

3.1.3. Embalagem e rotulagem

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em embalagens originais de fábrica, íntegras, limpas, resistentes, devidamente vedadas e adequadas à natureza de cada produto, capazes de protegê-lo contra umidade, poeira, infestação, contaminação e danos durante o transporte, armazenamento e manuseio.

Quando exigida pela legislação, a embalagem deverá apresentar, de forma clara, legível e indelével:
I – denominação do produto;
II – lista de ingredientes;
III – identificação do fabricante ou produtor;

IV – endereço ou origem do fabricante;
V – número do lote;
VI – data de fabricação;
VII – prazo de validade;
VIII – peso líquido, volume ou quantidade;
IX – condições de conservação e armazenamento;
X – modo de preparo, quando aplicável;
XI – informações nutricionais;
XII – identificação de substâncias alergênicas, lactose, glúten e demais advertências obrigatórias; e
XIII – registros ou selos dos órgãos de inspeção competentes, quando aplicáveis.
As embalagens secundárias ou coletivas deverão permitir o empilhamento e o transporte seguro dos produtos, sem provocar rompimento, esmagamento, deformação ou perda da integridade das embalagens primárias.

Não serão aceitos produtos fracionados, reembalados ou com etiquetas sobrepostas, rasuradas, apagadas, ilegíveis ou que dificultem a identificação das informações obrigatórias, salvo quando o fracionamento estiver expressamente previsto na especificação do item e for realizado por estabelecimento devidamente autorizado.

O peso da embalagem, recipiente ou material de acondicionamento não poderá ser computado como peso líquido do produto.

3.1.4. Prazo de validade e garantia dos produtos
Os produtos deverão ser entregues dentro do prazo de validade e com período remanescente suficiente para permitir seu armazenamento, distribuição e consumo pelas unidades escolares, considerando o planejamento dos cardápios, a rotatividade dos estoques e a capacidade de armazenamento das unidades recebedoras.

Como regra geral, os gêneros alimentícios não perecíveis deverão apresentar, no momento da entrega, prazo de validade remanescente correspondente a, no mínimo, dois terços do prazo total de validade estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação.

Para os produtos cuja natureza, processo de fabricação ou prática de mercado resulte em prazo total de validade reduzido, especialmente leite longa vida UHT, leite longa vida UHT sem lactose, extrato de tomate, leite de coco, alimento de soja, fermentos e outros produtos semelhantes, o Termo de Referência poderá estabelecer prazo de validade remanescente específico, desde que:
I – seja compatível com o prazo total de validade normalmente praticado pelos fabricantes;
II – seja suficiente para o armazenamento, a distribuição e o consumo planejado pelas unidades escolares;
III – esteja indicado objetivamente na especificação técnica do respectivo item; e
IV – não provoque restrição indevida à competitividade.
Não serão aceitos produtos:
I – com prazo de validade vencido;
II – com data de fabricação, lote ou validade apagados, rasurados, adulterados ou ilegíveis;
III – com prazo de validade incompatível com o período previsto para armazenamento e consumo;

IV – cuja validade esteja indicada somente por etiqueta sobreposta à informação original do fabricante;
V – que apresentem sinais de deterioração, fermentação, rancificação, infestação, vazamento ou perda de qualidade, ainda que estejam dentro do prazo formal de validade; ou
VI – pertencentes a lote que tenha sido objeto de recolhimento, interdição ou alerta sanitário.

A contratada responderá pela qualidade, segurança e conformidade dos produtos durante o respectivo prazo de validade, desde que tenham sido armazenados e manuseados pela Administração de acordo com as condições indicadas pelo fabricante e com as normas sanitárias aplicáveis.

A aceitação definitiva não afastará a responsabilidade da contratada por vícios ocultos, defeitos de fabricação, contaminação, infestação, deterioração precoce, perda de hermeticidade, recolhimento determinado pelo fabricante ou pela autoridade sanitária ou qualquer desconformidade posteriormente constatada.

3.1.5. Da exigência de amostras
A exigência de amostras somente será admitida quando tecnicamente necessária à verificação da conformidade do produto, devendo ser prevista no Termo de Referência e no edital, com indicação dos itens abrangidos, dos critérios objetivos de avaliação, do prazo e local de apresentação, dos responsáveis pela análise e da possibilidade de acompanhamento pelos interessados.

3.2. Condições, periodicidade e prazos de entrega
O fornecimento será realizado de forma parcelada e sob demanda, mediante requisição de fornecimento, Nota de Empenho, autorização de compra ou instrumento equivalente, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação – SEMED.

As entregas deverão observar os quantitativos, locais, datas e horários estabelecidos pela Administração, considerando:
I – os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
II – o número de estudantes atendidos;
III – o consumo médio das unidades escolares;
IV – a capacidade de armazenamento das unidades recebedoras;
V – o prazo de validade e a rotatividade dos estoques;
VI – a necessidade de evitar desabastecimento, perdas e desperdícios;
VII – as condições adequadas de armazenamento dos produtos;
VIII – a necessidade de emissão antecipada das requisições, em razão do prazo de entrega estabelecido; e
IX – a continuidade da alimentação escolar.

3.2.1. Prazo geral de entrega
Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser entregues no prazo máximo de 30 dias corridos, contado do primeiro dia subsequente ao recebimento, pela contratada, da requisição de fornecimento, Nota de Empenho, autorização de compra ou instrumento equivalente.

Para fins de comprovação do início da contagem do prazo, a Administração deverá manter registro da data de recebimento da requisição pela contratada, inclusive quando encaminhada por meio eletrônico.

A requisição deverá indicar, no mínimo:
I – os itens solicitados;
II – os respectivos quantitativos;
III – o local ou os locais de entrega;
IV – a data ou o período previsto para entrega;
V – o horário de recebimento;
VI – a identificação da unidade solicitante; e
VII – o número da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, quando aplicável.

Quando a requisição contemplar cronograma com mais de uma entrega, o prazo máximo de 30 dias corridos será aplicado à primeira entrega, devendo as entregas subsequentes ocorrer nas datas expressamente estabelecidas no cronograma.

As requisições deverão ser emitidas com antecedência suficiente para assegurar a manutenção dos estoques e evitar a interrupção do fornecimento da alimentação escolar, considerando o prazo contratual de entrega.

O prazo de entrega poderá ser prorrogado, excepcionalmente, mediante solicitação fundamentada da contratada, apresentada antes do encerramento do prazo original e sujeita à análise e à aceitação expressa da Administração.

Não será admitida prorrogação quando o atraso decorrer de falta de planejamento da contratada, indisponibilidade ordinária de estoque, dificuldades logísticas previsíveis ou outro fato que lhe seja imputável.

A Administração poderá estabelecer, na requisição, prazo inferior a 30 dias corridos, desde que:
I – exista concordância expressa da contratada;
II – não sejam impostos custos adicionais à Administração;
III – a antecipação não seja utilizada de forma habitual; e
IV – não implique alteração das condições originalmente contratadas.
A contratada poderá realizar a entrega antes do encerramento do prazo, desde que comunique previamente a unidade recebedora e observe os dias e horários estabelecidos para o recebimento.

3.2.2. Fundamentação do prazo de entrega de 30 dias
O prazo máximo de 30 dias corridos foi definido considerando a natureza não perecível dos gêneros alimentícios, a possibilidade de planejamento antecipado das aquisições, a capacidade de formação e rotatividade dos estoques e a necessidade de estabelecer prazo compatível com a logística do mercado fornecedor.

A definição também considera que o conjunto da contratação abrange 46 itens com diferentes características de fabricação, embalagem, disponibilidade comercial e distribuição, incluindo:

I – açúcares, cereais e leguminosas;
II – farinhas, amidos, massas e derivados de milho;
III – leites, fórmulas infantis e alimentos destinados a dietas específicas;
IV – óleos, azeites e vinagre;
V – temperos, especiarias e condimentos;
VI – produtos em pó e desidratados;
VII – extrato de tomate, milho cozido e outros produtos industrializados acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas; e
VIII – produtos com características específicas, como alimentos sem lactose, macarrão de arroz, arroz integral e fórmulas infantis.

O prazo de 30 dias possibilita aos fornecedores organizar a aquisição dos produtos junto aos fabricantes e distribuidores, consolidar as cargas, planejar as rotas de entrega e atender às unidades localizadas nas zonas urbana e rural, favorecendo a participação de maior número de interessados e a obtenção de preços mais competitivos.

A adoção desse prazo deverá ser acompanhada de planejamento antecipado pela SEMED, com controle do consumo, acompanhamento dos saldos, emissão tempestiva das requisições e manutenção de estoque suficiente para evitar desabastecimento durante o período compreendido entre a solicitação e a entrega.

A definição do prazo considerou, conjuntamente:
I – a natureza não perecível dos produtos;
II – o prazo de validade dos alimentos;
III – a possibilidade de armazenamento por período prolongado, desde que observadas as condições sanitárias adequadas;
IV – a necessidade de aquisição e distribuição de 46 itens distintos;
V – a logística de atendimento às unidades escolares urbanas e rurais;
VI – a necessidade de planejamento dos fornecedores;
VII – a possibilidade de consolidação das cargas e redução dos custos de transporte;
VIII – a preservação da competitividade do procedimento licitatório; e
IX – a necessidade de continuidade da alimentação escolar.
Diante desses elementos, o prazo máximo de 30 dias corridos mostra-se razoável, proporcional e compatível com a natureza do objeto, desde que as requisições sejam emitidas antecipadamente e que a Administração mantenha controle adequado dos estoques.

3.2.3. Periodicidade das entregas
A periodicidade das entregas será definida conforme o consumo estimado, os cardápios, a capacidade de armazenamento, o prazo de validade e a rotatividade dos estoques, observada a seguinte classificação:

Grupo	**Itens abrangidos**	**Periodicidade estimada**	**Condições específicas**
Grupo I – Cereais, grãos e leguminosas	Arroz branco, arroz integral, feijão, canjica de milho branca, canjiquinha	Mensal, bimestral ou conforme demanda	Ausência de umidade, impurezas, carunchos, traças e outros sinais de infestação

	de milho, milho de pipoca e sagu sem sabor		
Grupo II – Farinhas, amidos e derivados	Amido de milho, farinha de arroz, farinha de mandioca, farinha de trigo, flocão de milho, fubá de milho e polvilho doce	Mensal, bimestral ou conforme demanda	Produtos secos, soltos e sem empedramento, fermentação, bolores ou infestação
Grupo III – Massas alimentícias	Macarrão de arroz, macarrão espaguete e macarrão parafuso	Mensal, bimestral ou conforme demanda	Embalagens íntegras e ausência de umidade, quebra excessiva e infestação
Grupo IV – Açúcares e produtos para preparações	Açúcar cristal, açúcar mascavo, aveia em flocos finos, cacau em pó 100% e coco ralado	Mensal, bimestral ou conforme demanda	Embalagens vedadas, produtos sem umidade, aglomeração, ranço ou alteração de odor
Grupo V – Temperos, especiarias e condimentos	Açafrão, canela em pó, colorau, cravo-da-índia, orégano, sal refinado e tomilho	Mensal, bimestral ou conforme demanda	Produtos com cor, aroma e características próprias, sem umidade, materiais estranhos ou infestação
Grupo VI – Óleos, azeites e vinagre	Azeite de dendê, azeite extravirgem, óleo de coco extravirgem, óleo de girassol, óleo de soja e vinagre	Mensal, bimestral ou conforme demanda	Recipientes íntegros, sem vazamentos, rancidez, turvação ou alterações incompatíveis com o produto
Grupo VII – Leites e alimentos líquidos	Alimento de soja, leite de coco, leite longa vida UHT e leite longa vida UHT sem lactose	Mensal ou conforme demanda	Embalagens hermeticamente fechadas, sem estufamento, vazamento, amassamento que comprometa a vedação ou sinais de deterioração
Grupo VIII – Leite em pó e fórmulas infantis	Leite em pó integral, fórmula infantil e fórmula infantil de segmento	Mensal ou conforme demanda	Embalagens originais, hermeticamente fechadas, com rotulagem completa e prazo de validade compatível com o consumo planejado
Grupo IX – Fermentos	Fermento biológico seco e fermento químico em pó	Mensal, bimestral ou conforme demanda	Embalagens vedadas, sem umidade, empedramento ou perda aparente das características
Grupo X – Produtos industrializados acondicionados	Extrato de tomate e milho cozido sem sal	Mensal ou conforme demanda	Embalagens sem estufamento, vazamento, ferrugem, perfuração ou perda de hermeticidade

ID: 2981335 e CRC: 0CC7AE80

As periodicidades indicadas possuem natureza **ESTIMATIVA** e poderão ser ajustadas pela Administração conforme:
I – os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
II – o calendário escolar;
III – o consumo efetivo das unidades;
IV – a capacidade de armazenamento;
V – o prazo de validade e a rotatividade dos produtos;
VI – o número de estudantes atendidos;
VII – o saldo disponível em estoque; e
VIII – situações devidamente justificadas pela unidade demandante.

Considerando que o prazo contratual de entrega será de até 30 dias corridos, a SEMED deverá realizar o acompanhamento contínuo dos estoques e emitir as requisições com antecedência suficiente para evitar o desabastecimento das unidades escolares.

Os ajustes de periodicidade não poderão alterar a natureza do objeto, criar obrigação não prevista originalmente, impor prazo inferior ao contratado sem concordância da contratada ou comprometer o equilíbrio econômico-financeiro da contratação.

3.3. Fundamentação legal da definição do prazo
A Lei Federal nº 14.133/2021 não estabelece prazo único para a entrega de bens adquiridos pela Administração Pública. O art. 6º, inciso X, considera compra imediata aquela realizada com prazo de entrega de até 30 dias da ordem de fornecimento.

Nos termos do art. 40 da Lei Federal nº 14.133/2021, o planejamento das compras deverá considerar a expectativa de consumo, os quantitativos prováveis, as condições de guarda e armazenamento e o atendimento aos princípios da padronização, do parcelamento e da responsabilidade fiscal.

O art. 40, § 1º, inciso II, exige que o Termo de Referência contenha a indicação dos locais de entrega dos produtos e das regras para os recebimentos provisório e definitivo, quando for o caso. O art. 92, inciso VII, estabelece a necessidade de definição dos prazos de início, execução, conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo.

Assim, a definição do prazo máximo de 30 dias corridos decorre:
I – da natureza não perecível dos alimentos;
II – da possibilidade de planejamento antecipado da demanda;
III – da capacidade de armazenamento e rotatividade dos estoques;
IV – da necessidade de aquisição e distribuição de 46 itens distintos;
V – da necessidade de abastecimento das unidades escolares urbanas e rurais;
VI – da possibilidade de consolidação das cargas e organização logística pelos fornecedores;
VII – da busca por maior competitividade e economicidade;
VIII – da necessidade de estabelecimento de prazo operacionalmente exequível; e
IX – da manutenção da continuidade da alimentação escolar mediante emissão antecipada das requisições.

Dessa forma, o prazo adotado mostra-se compatível com os princípios do planejamento, da razoabilidade, da proporcionalidade, da competitividade, da eficiência, da economicidade e do interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

3.4. Subcontratação e transferência do objeto

Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência integral do objeto. A utilização de transportador ou operador logístico não caracteriza subcontratação do fornecimento e não afasta a responsabilidade integral da contratada pela origem, qualidade, conservação, transporte, entrega e conformidade dos produtos.

3.5 Quadro de Endereços:

UNIDADES ESCOLARES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL		
ORD.	**NOME DA UNIDADE**	**ENDEREÇO**
1.	SEMED	Rua Almirante Barroso, 1853, Bairro Casa Preta, Ji-Paraná 76900-07
2.	Almoxarifado geral	Avenida Clóvis Arraes (na rua lateral do colégio Claretiano)
3.	E.M.E.I.E.F. Adão Valdir Lamota	Rua Guarulhos / T-23, 2610 - Bairro JK
4.	E.M.E.I.E.F. Prof. Almir Zandonadi	Rua Jabuticaba, 1060 - Jardim Novo Horizonte
5.	E.M.E.I.E.F. Antônio prado	Linha 206, Gleba 31, Lote 49 - Setor Ouro Preto – Zona Rural
6.	C.M.E.I. Ariel Vieira Hilgert	Rua Pacaás Novos, 219 - Bairro Urupá
7.	C.M.A.E.E. Autismo	Rua Miguel Galdino, 85 - Bairro Urupá
8.	E.M.E.I.E.F. Bárbara Heliodora	4ª Linha, Lote 6 - Gleba G - Zona Rural
9.	E.M.E.I.E.F. Prof. Celso Augusto Rocco	Rua da Paz, 4037 - Habitar Brasil
10.	E.M.E.I.E.F. Prof.ª Dinalmir Ferreira de Barros de Lisboa	Rua das Pedras, 491 - Jardim dos Migrantes
11.	E.M.E.I.E.F. Prof. Edson Lopes	Linha 20 - Setor Itapirema - Zona Rural
12.	C.M.E.I. Felipe Anselmo Abreu de Souza	Rua Izilda Correia Amaro, 200 - Bairro Jardim Capelasso
13.	E.M.E.I.E.F. Prof. Irineu Antônio Dresch	Linha 128, Lotes 37 e 38, Gleba 48 - Setor Riachuelo - Zona Rural
14.	E.M.E.I.E.F. Jamil Vilas Boas	Rua Jamil Vilas Boas, 106 - Bairro Duque de Caxias
15.	E.M.E.I.E.F. Jandinei Cella	Av. Monte Castela, 1510 - Jardim dos Migrantes
16.	C.M.E.I. Marcelino Calegário	Rua João Nascimento, 1068 - Bairro São Bernardo
17.	C.M.E.I.E.F. Prof.ª Maria Antônia	Rua São Manoel, 1601 - Bairro Jardim Presidencial II
18.	C.M.E.I. Prof.ª Maria Esmeralda Ayres de Oliveira	Rua Rio Branco, 1365 - Bairro Jardim dos Migrantes
19.	C.M.E.I.E.F. Mário David Andreazza	Rua “S”, 179 - Bairro Mário Andreazza
20.	C.M.E.I.E.F. Menino Jesus	Av. Guanabara, 2763 - Bairro JK
21.	C.M.E.I.E.F. Prof.ª Miriam Trajano Lopes	Rua Solimões, 989 - Dom Bosco
22.	E.M.E.F. Moisés Umbelino Gomes	Rua José Fernandes, 301 - Jardim Capelasso
23.	C.M.E.I. Nelson Dias	Rua Jasmim, 2247 - Bairro Santiago
24.	C.M.E.I. Nosso Lar	Rua Manoel Franco, 326 - Bairro Nova Brasília
25.	E.M.E.F. Nova Aliança	Linha 86, Lote 28, Km 45 - Setor Riachuelo - Zona Rural
26.	C.M.E.I. Olivia Heiderich de Brito	Rua Manoel Pinheiro Machado, 3570 - Bairro Alto Alegre

ID: 2981335 e CRC: 0CC7AE80

27.	C.M.E.I.E.F. Parque dos Pioneiros	Rua Jerusalém, 70 - Bairro Parque dos Pioneiros
28.	E.M.E.I.E.F. Paulo Freire	Linha 153, Gleba 1b, Lote 03 - Setor Ouro Preto - Zona Rural
29.	C.M.E.I. Pedro Gonçalves	Rua Xapuri, 1920 - Bairro Riachuelo
30.	E.M.E.F. Pérola	Linha 98, KM 47 - Setor Riachuelo - Zona Rural
31.	C.M.E.I. Primavera	Rua Plácido de Castro, 259 – Bairro Primavera
32.	C.M.E.I.E.F. Ruth Rocha	Rua São Luiz, 1831 - Bairro Nova Brasília
33.	E.M.E.I.E.F. Tupi	Linha 08 - Setor Itapirema - Zona Rural
34.	E.M.E.I.E.F. Ulisses Matosinho Peres de Pontes	3ª Linha - Gleba G - Zona Rural
35.	C.M.E.I. Zilda Arns	Rua Três Irmãos, 471 - Bairro Parque São Pedro
36.	C.M.E.I. Joaquim Pedro Mattos e Souza Gohl	Rua Bélgica, 500 - Bairro São Cristóvão
37.	C.M.E.I. Edimilson da Silva Reis	Rua José Jorge de Melo, S/N - Bairro Bosque dos Ipês
38.	C.M.E.I. Prof.ª Vera Lúcia de Oliveira	Av. Aracaju, S/N - Bairro Jorge Teixeira
37.	Escola Professora Carmem Rocha Borges	R. Abílio Freire dos Santos, 611 - Casa Preta, Ji-Paraná - RO, 78960-000
38.	Colégio Rio urupá	Av. Ji-Paraná s/nº - B. URUPÁ CEP:76.900-261
39	Escola Tancredo De Almeida Neves	R. Xapuri, 1866 – B. Riachuelo Cep:76.913-717
40	C.M.E.I. Patrícia Valério dos Reis	Rua Jerusalém, S/N - Bairro União 2
41	E.M.E.F. Prof. Antônio Ferreira de Souza Filho	Av. Projetada, 10 - Residencial Copas Verdes
42	C.M.E.I. Prof.ª Marcilene Ferreira de Almeida	Rua Fernando de Noronha, S/N - Park Amazonas
UNIDADES ESCOLARES FILANTRÓPICAS		
ORD.	**NOME DAS ESCOLAS**	**ENDEREÇO**
1.	Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE)	Rua Antônio Lázaro de Moura, 1123, Bairro Jardim Presidencial
2.	C.E. Grilo Falante	Rua José da Paz, 2569 - Bairro Novo Ji-Paraná
3.	E.F.A. Itapirema	Linha 04, KM 09, saída p/ Porto Velho
4.	C.E.I. Cantinho do Céu	Rua Curitiba, 2027 – Bairro Nova Brasília

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A AQUISIÇÃO

A definição das quantidades estimadas para a presente contratação foi realizada com base em critérios técnicos e nutricionais, considerando as necessidades operacionais da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, o histórico de consumo, os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição e as diretrizes aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A estimativa tem por finalidade assegurar o atendimento adequado da demanda alimentar dos estudantes durante o período letivo, evitando tanto o desabastecimento quanto o superdimensionamento dos quantitativos, em observância aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e do interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

A metodologia empregada considerou, especialmente, os seguintes parâmetros:
I – o quantitativo de estudantes atendidos pela Rede Pública Municipal de Ensino e pelas unidades filantrópicas conveniadas, quando abrangidas pela contratação;
II – o número de unidades escolares atendidas;
III – a previsão de 200 (duzentos) dias letivos;
IV – os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição da Secretaria Municipal de Educação;
V – a frequência de utilização de cada gênero alimentício nas preparações escolares;
VI – o consumo médio por estudante;
VII – o número de refeições planejadas para cada modalidade de ensino;

VIII – o histórico de consumo e de aquisições realizadas em exercícios anteriores;
IX – a necessidade de atendimento das unidades localizadas nas zonas urbana e rural;
X – a capacidade de armazenamento e a rotatividade dos estoques;
XI – o prazo de validade dos produtos;
XII – a necessidade de manutenção de nível mínimo de segurança dos estoques, de modo a prevenir interrupções no fornecimento da alimentação escolar; e
XIII – as demandas formalizadas nos DFDs nº 2338 e nº 2339.

A adoção desses parâmetros busca assegurar que os quantitativos representem a necessidade estimada da Administração, permitindo o abastecimento regular das unidades escolares sem provocar formação de estoques excessivos, vencimento de produtos, perdas ou desperdícios.

4.1. Base de cálculo dos quantitativos
A base de cálculo foi estabelecida a partir do levantamento técnico realizado pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, considerando os cardápios planejados, o número estimado de estudantes atendidos, a frequência de oferta de cada preparação e o consumo médio dos gêneros alimentícios não perecíveis.

A Rede Municipal de Ensino atende aproximadamente 9.019 estudantes, distribuídos em 42 unidades escolares públicas municipais e quatro unidades filantrópicas conveniadas, quando abrangidas pela execução da alimentação escolar, conforme levantamento atualizado do setor responsável.

Para cada produto, a equipe técnica considerou, conforme aplicável:
I – a quantidade per capita necessária em cada preparação;
II – a frequência de utilização do produto nos cardápios;
III – o número de refeições em que o produto será utilizado;
IV – o número de estudantes atendidos em cada modalidade de ensino;
V – o período de atendimento correspondente ao calendário escolar;
VI – o histórico de consumo e de fornecimento;
VII – as particularidades das dietas especiais;
VIII – as perdas tecnicamente previsíveis relacionadas ao preparo e ao acondicionamento, quando aplicáveis; e
IX – a necessidade de manutenção de estoque mínimo de segurança.

Os quantitativos estimados não representam obrigação de aquisição integral pela Administração, especialmente em razão da adoção do Sistema de Registro de Preços. As aquisições serão realizadas de forma parcelada, mediante requisições emitidas conforme o consumo efetivo, os cardápios, a disponibilidade orçamentária e as necessidades das unidades escolares.

4.2. Consolidação das demandas
A contratação compreende **46 (quarenta e seis) itens de gêneros alimentícios não perecíveis**, consolidados a partir de dois Documentos de Formalização de Demanda que contemplam o mesmo objeto, mas possuem fontes de custeio distintas:
I – **DFD nº 2338**, referente à demanda financiada com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; e
II – **DFD nº 2339**, referente à demanda financiada com recursos da contrapartida municipal.

A consolidação das demandas em um único procedimento licitatório justifica-se pela identidade e compatibilidade dos produtos, das especificações técnicas e das condições de fornecimento, proporcionando padronização, racionalização do procedimento, ampliação da competitividade e maior eficiência administrativa.

Embora consolidadas no mesmo procedimento, as quantidades e despesas correspondentes a cada fonte de recurso deverão permanecer individualizadas para fins de emissão dos empenhos, execução financeira, controle, fiscalização e prestação de contas.

Os itens abrangem, entre outros:
I – açúcares, cereais e leguminosas;
II – farinhas, amidos, massas e derivados de milho;
III – leites, fórmulas infantis e alimentos destinados a dietas especiais;
IV – óleos, azeites e vinagre;
V – temperos, especiarias e condimentos;
VI – produtos em pó e desidratados; e
VII – produtos industrializados acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas.
Os quantitativos individuais correspondentes ao PNAE e à contrapartida municipal deverão ser apresentados em quadros próprios, seguidos de quadro consolidado contendo a quantidade total estimada de cada item.

4.3. Memória de cálculo
A memória de cálculo das quantidades foi elaborada pela equipe técnica responsável pela alimentação escolar, considerando a relação entre:

1. número de estudantes atendidos;
2. quantidade per capita utilizada em cada preparação;
3. frequência de utilização do produto nos cardápios;
4. número de refeições previstas;
5. número de dias de oferta da preparação durante o período letivo; e
6. quantidade necessária para atendimento das unidades escolares.

De forma geral, a estimativa de cada item poderá ser representada pela seguinte relação:
Quantidade estimada = número de estudantes atendidos × quantidade per capita × frequência de utilização do produto no período considerado.

Quando aplicável, o resultado foi ajustado em razão:
I – das diferentes modalidades e faixas etárias atendidas;
II – da quantidade de refeições ofertadas em período parcial ou integral;
III – das necessidades alimentares especiais;
IV – das unidades de apresentação comercial dos produtos;
V – do histórico de consumo;
VI – da capacidade de armazenamento; e
VII – da necessidade técnica de manutenção de estoque mínimo de segurança.

A planilha de cálculo elaborada pelo Setor de Nutrição, com a indicação dos parâmetros utilizados e dos quantitativos atribuídos a cada fonte de recurso, integra os autos como documento de suporte deste Estudo Técnico Preliminar, assegurando a rastreabilidade e a possibilidade de verificação dos quantitativos estimados.

4.4 – QUANTITATIVOS – RECURSOS DO PNAE

Gêneros alimentícios não perecíveis – Secretaria Municipal de Educação de Ji-Paraná/RO

Quantidade de itens: 46 **Valor total estimado: R$ 961.804,70**

Item	Descrição	U.M	Quant	Valor médio unitário	Valor total estimado

ID: 2981335 e CRC: 0CC7AE80

1	Açafrão	Pct de 100 g	1.124	R$ 8,46	R$ 9.512,79
2	Açúcar cristal	Pct de 2 kg	2.540	R$ 6,85	R$ 17.407,47
3	Açúcar mascavo	Pct de 500 g	321	R$ 15,89	R$ 5.099,62
4	Alimento de soja	L	818	R$ 16,43	R$ 13.437,01
5	Amido de milho	Pct de 500 g	1.072	R$ 8,82	R$ 9.451,47
6	Arroz branco	Pct de 5 kg	4.374	R$ 25,22	R$ 110.312,28
7	Arroz integral	Pct de 1 kg	200	R$ 7,42	R$ 1.484,00
8	Aveia em flocos finos	Pct de 200 g	2.076	R$ 7,25	R$ 15.057,92
9	Azeite de dendê	Frasco de 250 mL	300	R$ 18,86	R$ 5.658,00
10	Azeite extravirgem	Frasco de 500 mL	895	R$ 64,12	R$ 57.387,40
11	Cacau em pó 100%	Pct de 200 g	1.576	R$ 36,16	R$ 56.993,41
12	Canela em pó	Pct de 7 g	1.799	R$ 4,69	R$ 8.431,31
13	Canjica de milho branca	Pct de 500 g	1.014	R$ 6,39	R$ 6.476,08
14	Canjiquinha de milho	Pct de 500 g	3.800	R$ 4,72	R$ 17.936,00
15	Coco ralado	Pct de 50 g	2.507	R$ 6,99	R$ 17.515,57
16	Colorau	Pct de 100 g	1.651	R$ 5,78	R$ 9.537,28
17	Cravo-da-índia	Pct de 8 g	1.348	R$ 7,50	R$ 10.114,49
18	Extrato de tomate	Pct de 1 kg	3.606	R$ 16,24	R$ 58.561,44
19	Farinha de arroz	Pct de 500 g	418	R$ 13,57	R$ 5.670,87
20	Farinha de mandioca	Pct de 1 kg	1.610	R$ 9,15	R$ 14.736,87
21	Farinha de trigo	Pct de 1 kg	4.125	R$ 6,55	R$ 27.032,50
22	Feijão	Pct de 1 kg	3.616	R$ 10,65	R$ 38.522,45
23	Fermento biológico seco	Unid. de 500 g	300	R$ 4,49	R$ 1.347,00
24	Fermento químico em pó	Unid. de 100 g	2.507	R$ 6,85	R$ 17.181,31
25	Flocão de milho	Pct de 500 g	1.655	R$ 5,69	R$ 9.422,47
26	Fórmula infantil	Unid. de 400 g	389	R$ 41,27	R$ 16.287,43
27	Fórmula infantil de segmento	Unid. de 400 g	882	R$ 35,77	R$ 31.549,14
28	Fubá de milho	Pct de 1 kg	1.910	R$ 5,58	R$ 10.664,17
29	Leite de coco	Unid. de 500 g	1.283	R$ 11,05	R$ 14.181,43
30	Leite em pó integral	Pct de 400 g	1.885	R$ 19,46	R$ 36.675,82
31	Leite longa vida UHT	L	9.964	R$ 7,35	R$ 73.268,61
32	Leite longa vida UHT sem lactose	L	4.000	R$ 7,89	R$ 31.546,67
33	Macarrão de arroz	Pct de 500 g	443	R$ 9,72	R$ 4.305,96
34	Macarrão espaguete	Pct de 500 g	6.324	R$ 6,09	R$ 38.492,08

ID: 2981335 e CRC: 0CC7AE80

35	Macarrão parafuso	Pct de 500 g	6.324	R$ 6,42	R$ 40.600,08
36	Milho cozido sem sal	Unid. de 200 g	3.006	R$ 5,25	R$ 15.791,52
37	Milho de pipoca	Pct de 500 g	718	R$ 4,69	R$ 3.365,03
38	Óleo de coco extravirgem	Garrafa de 200 mL	209	R$ 27,75	R$ 5.799,75
39	Óleo de girassol	Unid. de 900 mL	290	R$ 22,76	R$ 6.601,37
40	Óleo de soja	Unid. de 900 mL	2.900	R$ 9,52	R$ 27.608,00
41	Orégano	Pct de 10 g	2.138	R$ 6,48	R$ 13.847,11
42	Polvilho doce	Pct de 1 kg	1.330	R$ 14,99	R$ 19.932,27
43	Sagu sem sabor	Pct de 500 g	496	R$ 11,82	R$ 5.862,72
44	Sal refinado	Pct de 1 kg	1.005	R$ 3,75	R$ 3.772,10
45	Tomilho	Pct de 25 g	1.463	R$ 6,70	R$ 9.797,22
46	Vinagre	Unid. de 750 mL	1.388	R$ 5,45	R$ 7.569,23
VALOR TOTAL ESTIMADO					**R$ 961.804,70**

4.5 – QUANTITATIVOS – CONTRAPARTIDA MUNICIPAL

Gêneros alimentícios não perecíveis – Secretaria Municipal de Educação de Ji-Paraná/RO

Quantidade de itens: 46 **Valor total estimado: R$ 852.237,72**

Item	Descrição	U.M.	Quant	Valor médio unitário	Valor total estimado
1	Açafrão	Pct de 100 g	1.015	R$ 8,46	R$ 8.590,28
2	Açúcar cristal	Pct de 2 kg	2.230	R$ 6,85	R$ 15.282,93
3	Açúcar mascavo	Pct de 500 g	309	R$ 15,89	R$ 4.908,98
4	Alimento de soja	L	888	R$ 16,43	R$ 14.586,88
5	Amido de milho	Pct de 500 g	584	R$ 8,82	R$ 5.148,93
6	Arroz branco	Pct de 5 kg	4.381	R$ 25,22	R$ 110.488,82
7	Arroz integral	Pct de 1 kg	103	R$ 7,42	R$ 764,26
8	Aveia em flocos finos	Pct de 200 g	1.011	R$ 7,25	R$ 7.333,12
9	Azeite de dendê	Frasco de 250 mL	144	R$ 18,86	R$ 2.715,84
10	Azeite extravirgem	Frasco de 500 mL	354	R$ 64,12	R$ 22.698,48
11	Cacau em pó 100%	Pct de 200 g	1.054	R$ 36,16	R$ 38.116,15
12	Canela em pó	Pct de 7 g	695	R$ 4,69	R$ 3.257,23
13	Canjica de milho branca	Pct de 500 g	1.082	R$ 6,39	R$ 6.910,37
14	Canjiquinha de milho	Pct de 500 g	3.018	R$ 4,72	R$ 14.244,96
15	Coco ralado	Pct de 50 g	987	R$ 6,99	R$ 6.895,84

ID: 2981335 e CRC: 0CC7AE80

16	Colorau	Pct de 100 g	2.008	R$ 5,78	R$ 11.599,55
17	Cravo-da-índia	Pct de 8 g	440	R$ 7,50	R$ 3.301,47
18	Extrato de tomate	Pct de 1 kg	7.739	R$ 16,24	R$ 125.681,36
19	Farinha de arroz	Pct de 500 g	102	R$ 13,57	R$ 1.383,80
20	Farinha de mandioca	Pct de 1 kg	1.199	R$ 9,15	R$ 10.974,85
21	Farinha de trigo	Pct de 1 kg	3.017	R$ 6,55	R$ 19.771,41
22	Feijão	Pct de 1 kg	5.371	R$ 10,65	R$ 57.219,05
23	Fermento biológico seco	Unid. de 500 g	309	R$ 4,49	R$ 1.387,41
24	Fermento químico em pó	Unid. de 100 g	3.017	R$ 6,85	R$ 20.676,51
25	Flocão de milho	Pct de 500 g	1.152	R$ 5,69	R$ 6.558,72
26	Fórmula infantil	Unid. de 400 g	199	R$ 41,87	R$ 8.332,13
27	Fórmula infantil de segmento	Unid. de 400 g	588	R$ 35,77	R$ 21.032,76
28	Fubá de milho	Pct de 1 kg	1.664	R$ 5,58	R$ 9.290,67
29	Leite de coco	Unid. de 500 g	1.044	R$ 11,05	R$ 11.539,68
30	Leite em pó integral	Pct de 400 g	1.972	R$ 19,46	R$ 38.368,55
31	Leite longa vida UHT	L	6.940	R$ 7,35	R$ 51.032,13
32	Leite longa vida UHT sem lactose	L	963	R$ 7,89	R$ 7.594,86
33	Macarrão de arroz	Pct de 500 g	463	R$ 9,72	R$ 4.500,36
34	Macarrão espaguete	Pct de 500 g	4.867	R$ 6,09	R$ 29.623,81
35	Macarrão parafuso	Pct de 500 g	5.185	R$ 6,42	R$ 33.287,70
36	Milho cozido sem sal	Unid. de 200 g	3.122	R$ 5,25	R$ 16.400,91
37	Milho de pipoca	Pct de 500 g	600	R$ 4,69	R$ 2.812,00
38	Óleo de coco extravirgem	Garrafa de 200 mL	210	R$ 27,75	R$ 5.827,50
39	Óleo de girassol	Unid. de 900 mL	503	R$ 22,76	R$ 11.449,96
40	Óleo de soja	Unid. de 900 mL	5.110	R$ 9,52	R$ 48.647,20
41	Orégano	Pct de 10 g	1.224	R$ 6,48	R$ 7.927,44
42	Polvilho doce	Pct de 1 kg	396	R$ 14,99	R$ 5.934,72
43	Sagu sem sabor	Pct de 500 g	280	R$ 11,82	R$ 3.309,60
44	Sal refinado	Pct de 1 kg	1.039	R$ 3,75	R$ 3.899,71
45	Tomilho	Pct de 25 g	781	R$ 6,70	R$ 5.230,10
46	Vinagre	Unid. de 750 mL	1.045	R$ 5,45	R$ 5.698,73
VALOR TOTAL ESTIMADO					**R$ 852.237,72**

ITEM	DESCRIÇÃO DOS	UND	QNT	Total	Valor	Valor total	Cód

ID: 2981335 e CRC: 0CC7AE80

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE JI-PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE JI-PARANÁ

	PERECÍVEIS		PNAE	Contra-partida		médio		
1	Açafrão	Pct de 100g	1.124	1.015	**2.139**	R$ 8,46	R$ 18.103,07	**70028**
2	Açúcar cristal	Pct de 2Kg	2.540	2.230	**4.770**	R$ 6,85	R$ 32.690,40	**51677**
3	Açúcar mascavo	Pct de 500g	321	309	**630**	R$ 15,89	R$ 10.008,60	**66695**
4	Alimento de soja	Lt	818	888	**1.706**	R$ 16,43	R$ 28.023,89	**84732**
5	Amido de milho	Pct de 500g	1.072	584	**1.656**	R$ 8,82	R$ 14.600,40	**48365**
6	Arroz branco	Pct de 5Kg	4.374	4.381	**8.755**	R$ 25,22	R$ 220.801,10	**89330**
7	Arroz integral	Pct de 1Kg	200	103	**303**	R$ 7,42	R$ 2.248,26	**74825**
8	Aveia em flocos finos	Pct de 200g	2.076	1.011	**3.087**	R$ 7,25	R$ 22.391,04	**76256**
9	Azeite de dendê	Frs de 250mL	300	144	**444**	R$ 18,86	R$ 8.373,84	**97454**
10	Azeite extra virgem	Frs de 500mL	895	354	**1.249**	R$ 64,12	R$ 80.085,88	**103210**
11	Cacau em pó 100%	Pct de 200g	1.576	1.054	**2.630**	R$ 36,16	R$ 95.109,57	**103209**
12	Canela em pó	Pct de 7g	1.799	695	**2.494**	R$ 4,69	R$ 11.688,55	**66707**
13	Canjica de Milho Branca	Pct de 500g	1.014	1.082	**2.096**	R$ 6,39	R$ 13.386,45	**89332**
14	Canjiquinha de milho	Pct de 500g	3.800	3.018	**6.818**	R$ 4,72	R$ 32.180,96	**97933**
15	Coco ralado	Pct de 50g	2.507	987	**3.494**	R$ 6,99	R$ 24.411,41	**66731**
16	Colorau	Pct de 100g	1.651	2.008	**3.659**	R$ 5,78	R$ 21.136,82	**48937**
17	Cravo da índia	Pct de 8g	1.348	440	**1.788**	R$ 7,50	R$ 13.415,96	**66732**
18	Extrato de tomate	Pct de 340g	3.606	7.739	**11.345**	R$ 16,24	R$ 184.242,80	**110242**
19	Farinha de arroz pacote	Pct de 500g	418	102	**520**	R$ 13,57	R$ 7.054,67	**66709**
20	Farinha de mandioca	Pct de 1Kg	1.610	1.199	**2.809**	R$ 9,15	R$ 25.711,71	**103203**
21	Farinha de Trigo	Pct de 1Kg	4.125	3.017	**7.142**	R$ 6,55	R$ 46.803,91	**103204**
22	Feijão	Pct de 1Kg	3.616	5.371	**8.987**	R$ 10,65	R$ 95.741,51	**2426**
23	Fermento em pó biológico seco	Und de 50g	300	309	**609**	R$ 15,29	R$ 2.734,41	**56394**
24	Fermento em Pó químico	Und de 100g	2.507	3.017	**5.524**	R$ 6,85	R$ 37.857,81	**103205**
25	Flocão de milho	Pct de 500g	1.655	1.152	**2.807**	R$ 5,69	R$ 15.981,19	**66717**
26	Fórmula infantil	Und de 400g	389	199	**588**	R$ 41,87	R$ 24.619,56	**84360**
27	Fórmula infantil de segmento	Und de 400g	882	588	**1.470**	R$ 35,77	R$ 52.581,90	**79752**
28	Fubá de milho	Pct de 1Kg	1.910	1.664	**3.574**	R$ 5,58	R$ 19.954,83	**103215**
29	Leite de coco	Und de 500g	1.283	1.044	**2.327**	R$ 11,05	R$ 25.721,11	**73175**
30	Leite em pó integral	Pct de 400g	1.885	1.972	**3.857**	R$ 19,46	R$ 75.044,36	**103208**
31	Leite longa vida UHT	Lt	9.964	6.940	**16.904**	R$ 7,35	R$ 124.300,75	**97949**
32	Leite longa vida UHT sem lactose	Lt	4.000	963	**4.963**	R$ 7,89	R$ 39.141,53	**80080**
33	Macarrão de arroz	Pct de 500g	443	463	**906**	R$ 9,72	R$ 8.806,32	**66720**
34	Macarrão espaguete	Pct de 500g	6.324	4.867	**11.191**	R$ 6,09	R$ 68.115,89	**50174**
35	Macarrão parafuso	Pct de 500g	6.324	5.185	**11.509**	R$ 6,42	R$ 73.887,78	**7182**
36	Milho cozido SEM SAL	Und de 200g	3.006	3.122	**6.128**	R$ 5,25	R$ 32.192,43	**103193**
37	Milho de Pipoca	Pct de 500g	718	600	**1.318**	R$ 4,69	R$ 6.177,03	**66723**
38	Óleo de coco extra virgem	Grf de 200mL	209	210	**419**	R$ 27,75	R$ 11.627,25	**66724**
39	Óleo de girassol	Und de 900mL	290	503	**793**	R$ 22,76	R$ 18.051,33	**74827**
40	Óleo de soja	Und de 900mL	2.900	5.110	**8.010**	R$ 9,52	R$ 76.255,20	**103206**
41	Orégano pacote de 10g	Pct de 10g	2.138	1.224	**3.362**	R$ 6,48	R$ 21.774,55	**74823**
42	Polvilho doce pacote 1kg	Pct de 1Kg	1.330	396	**1.726**	R$ 14,99	R$ 25.866,99	**103216**
43	Sagu sem sabor	Pct de 500g	496	280	**776**	R$ 11,82	R$ 9.172,32	**66727**
44	Sal Refinado	Pct de 1Kg	1.005	1.039	**2.044**	R$ 3,75	R$ 7.671,81	**103207**
45	Tomilho	PCt de 25g	1.463	781	**2.244**	R$ 6,70	R$ 15.027,32	**95809**
46	Vinagre	Und de 750mL	1.388	1.045	**2.433**	R$ 5,45	R$ 13.267,96	**4901**
TOTAL							**R$ 1.814.042,42**	

ID: 2981335 e CRC: 0CC7AE80

4.7. Justificativa final dos quantitativos

Os quantitativos apresentados possuem natureza estimativa e foram dimensionados para atender à alimentação escolar durante o período planejado, observando os cardápios, o calendário escolar, o número de estudantes, a frequência de utilização dos produtos, o histórico de consumo e a capacidade de armazenamento das unidades.

A utilização do Sistema de Registro de Preços permitirá que os produtos sejam adquiridos de forma parcelada e conforme a necessidade efetiva da Administração, sem obrigatoriedade de aquisição integral das quantidades registradas.

As requisições deverão ser planejadas e emitidas com antecedência compatível com o prazo máximo de entrega de 30 (trinta) dias corridos, mantendo-se controle permanente dos saldos da Ata, dos estoques existentes, dos prazos de validade e do consumo das unidades escolares.

Eventuais alterações relevantes no número de estudantes, nos cardápios, no calendário escolar ou nas condições de atendimento deverão ser formalmente registradas e avaliadas pela equipe técnica responsável, sem que isso autorize aquisição superior aos quantitativos registrados ou alteração irregular do objeto.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Levantamento preliminar de preços de mercado

Para subsidiar o planejamento da contratação, avaliar a viabilidade econômica da solução e obter referência preliminar dos preços praticados no mercado, foi realizada pesquisa direta de preços junto a fornecedores que atuam na comercialização e distribuição de gêneros alimentícios não perecíveis.

A pesquisa contemplou os 46 (quarenta e seis) itens e os respectivos quantitativos constantes nos seguintes Documentos de Formalização de Demanda:
I – DFD nº 2338, referente à aquisição custeada com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; e
II – DFD nº 2339, referente à aquisição custeada com recursos da contrapartida municipal.

Foram consideradas três referências de preços, identificadas na planilha comparativa como:
I – Mercado e Açougue União Ltda;
II – Oliveira Distribuidora e Serviços Ltda e
III – Supermercado Manar Ltda;

A identificação completa dos fornecedores, incluindo razão social, número de inscrição no CNPJ, endereço, responsável pela proposta, data da emissão e prazo de validade da cotação, deverá constar nos respectivos documentos juntados ao processo administrativo.

As cotações contemplaram os valores unitários dos gêneros alimentícios não perecíveis descritos na demanda, incluindo, entre outros:
I – açúcares, cereais e leguminosas;
II – farinhas, amidos, massas e derivados de milho;
III – leites, fórmulas infantis e alimentos destinados a dietas especiais;
IV – óleos, azeites e vinagre;
V – temperos, especiarias e condimentos;
VI – produtos em pó e desidratados; e
VII – produtos industrializados acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas.

Os preços coletados foram organizados em planilha comparativa, na qual foram relacionados, para cada item:
I – número do item;
II – descrição do gênero alimentício;
III – unidade de fornecimento;
IV – quantitativo destinado ao PNAE;
V – quantitativo destinado à contrapartida municipal;
VI – quantitativo total consolidado;
VII – preços unitários apresentados pelos fornecedores consultados;
VIII – valor médio unitário;
IX – valor total estimado para o PNAE;
X – valor total estimado para a contrapartida municipal; e
XI – valor total consolidado do item.
A planilha comparativa de preços e as respectivas cotações integrão o processo administrativo, assegurando a rastreabilidade dos valores utilizados e permitindo sua posterior conferência pelos setores competentes.

5.1.1. Metodologia de cálculo
Para definição do valor médio unitário de cada produto, foi utilizada a média aritmética simples dos três preços válidos obtidos na pesquisa preliminar, conforme a seguinte fórmula:

Valor médio unitário = soma dos preços válidos obtidos ÷ número de preços válidos.

Após a obtenção do valor médio unitário, o valor estimado de cada item foi calculado mediante sua multiplicação pelo respectivo quantitativo:
Valor total estimado do item = quantidade estimada × valor médio unitário.

Para individualização das fontes de custeio, foram realizados os seguintes cálculos:
Valor estimado do PNAE = quantidade do PNAE × valor médio unitário.
Valor estimado da contrapartida = quantidade da contrapartida municipal × valor médio unitário.
Valor total consolidado do item = valor estimado do PNAE + valor estimado da contrapartida municipal.

O valor médio foi calculado considerando a precisão integral resultante da média aritmética dos preços consultados, embora sua apresentação na planilha esteja formatada com duas casas decimais. Esse procedimento evita diferenças de arredondamento na multiplicação pelos quantitativos e na apuração dos valores totais.

Para determinados itens, durante a pesquisa direta de preços junto aos fornecedores locais, verificou-se a indisponibilidade de produtos com a gramatura exata estabelecida para a futura contratação. Nessas situações, foram coletados os preços das apresentações comerciais efetivamente disponíveis no mercado, desde que os produtos apresentassem natureza, composição, características e padrão de qualidade compatíveis com as especificações pretendidas, diferenciando-se exclusivamente quanto à gramatura da embalagem.

Com a finalidade de uniformizar as referências e permitir a comparação dos valores em uma mesma unidade, o preço coletado foi convertido proporcionalmente para a gramatura prevista na contratação, mediante aplicação da seguinte fórmula:

Preço proporcional para a gramatura pretendida = (preço da embalagem cotada ÷ gramatura da embalagem cotada) × gramatura pretendida.
A conversão foi realizada exclusivamente para fins de formação da estimativa preliminar de preços, permanecendo inalteradas as especificações, a unidade de fornecimento e a gramatura que deverão ser

exigidas no procedimento licitatório.

A memória de cálculo deverá identificar, para cada item submetido à conversão, o produto utilizado como referência, a gramatura disponível e efetivamente cotada, o respectivo preço, a gramatura pretendida pela Administração e o valor proporcional resultante, assegurando a transparência, a rastreabilidade e a possibilidade de conferência dos cálculos.

Não foram utilizados como referência produtos cuja diferença ultrapassasse a gramatura da embalagem, especialmente aqueles com composição, concentração, qualidade, finalidade, forma de apresentação ou características técnicas incompatíveis com o objeto pretendido.

Foram desconsiderados ou deverão ser submetidos à análise crítica os preços que apresentem erro material, objeto incompatível, unidade de fornecimento divergente, condição comercial não comparável ou valor manifestamente inexequível ou excessivamente elevado em relação às demais referências.

Eventual exclusão de preço deverá ser expressamente justificada e registrada nos autos, vedada a retirada imotivada de valores com a finalidade de alterar artificialmente a média apurada.

5.1.2. Resultado da pesquisa preliminar
Com base nos valores médios apurados e nos quantitativos estimados, foram obtidos os seguintes resultados:
I – gêneros alimentícios não perecíveis custeados com recursos do PNAE: **R$ 961.804,70** (novecentos e sessenta mil, oitocentors e quatro reais e setenta centavos);
II – gêneros alimentícios não perecíveis custeados com recursos da contrapartida municipal: **R$ 852.237,72** (oitocentos e cinquenta e dois mil, duzentos e trinta e sete reais e setenta e dois centavos); e
III – valor global preliminar da contratação: **R$ 1.814.042,42** (um milhão, oitocentos e quatorze mil, quarenta e dois reais e quarenta e dois centavos).

Os resultados encontram-se demonstrados nas seguintes planilhas:
I – Planilha 4.4 – Quantitativos e valores dos recursos do PNAE;
II – Planilha 4.5 – Quantitativos e valores da contrapartida municipal; e
III – Planilha 4.6 – Quadro consolidado dos quantitativos e valores.
As planilhas, acompanhadas das respectivas cotações e dos documentos de suporte, integram a instrução processual como elementos de fundamentação da estimativa preliminar.

5.1.3. Comparação com os valores dos DFDs
Os Documentos de Formalização de Demanda registraram os seguintes valores iniciais:
I – DFD nº 2338 – PNAE: R$ 931.741,61 (novecentos e trinta e um mil, setecentos e quarenta e um reais e sessenta e um centavos);
II – DFD nº 2339 – Contrapartida Municipal: R$ 776.067,51 (setecentos e setenta e seis mil, sessenta e sete reais e cinquenta e um centavos); e
III – valor global inicialmente previsto nos DFDs: R$ 1.707.809,12 (um milhão, setecentos e sete mil, oitocentos e nove reais e doze centavos).

A pesquisa preliminar realizada para este Estudo Técnico Preliminar resultou nas seguintes diferenças:
I – PNAE: acréscimo de R$ 30.063,09 (trinta mil, sessenta e três reais e nove centavos);
II – Contrapartida Municipal: acréscimo de R$ 76.170,21 (setenta e seis mil, cento e setenta reais e vinte e um centavos); e
III – diferença global: acréscimo de R$ 106.233.29 (cento e seis mil, duzentos e trinta e três reais e vnte e nove centavos).

As diferenças decorrem do caráter inicial e referencial dos valores registrados nos DFDs e da atualização promovida pela pesquisa direta de preços realizada para subsidiar este estudo.

ID: 2981335 e CRC: 0CC7AE80

A divergência não representa, por si só, irregularidade, desde que os quantitativos permaneçam devidamente justificados e que os preços sejam submetidos à análise crítica e à pesquisa definitiva na etapa própria da instrução processual.

5.1.4. Natureza preliminar dos valores

A pesquisa realizada possui caráter preliminar e foi elaborada para subsidiar:
I – o planejamento da contratação;
II – a análise de viabilidade econômica;
III – a comparação entre as soluções disponíveis no mercado;
IV – o dimensionamento preliminar da despesa; e
V – a elaboração dos instrumentos subsequentes da contratação.

Os valores apresentados neste Estudo Técnico Preliminar não substituem a pesquisa definitiva de preços da futura licitação, a ser realizada ou validada pela Controladoria-Geral de Preços – CGP, em etapa própria da instrução processual, observados o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e a regulamentação municipal aplicável.

A pesquisa definitiva deverá avaliar a atualidade, a compatibilidade e a consistência dos preços, utilizando os parâmetros admitidos pela legislação e pela regulamentação municipal, com análise crítica dos valores coletados e tratamento adequado de eventuais preços inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados.

A consulta a fornecedores locais não estabelece restrição territorial para a futura licitação, servindo exclusivamente como referência preliminar. O certame deverá admitir a participação de fornecedores de outras localidades, desde que atendam às especificações técnicas, às condições sanitárias, ao prazo máximo de entrega de 30 (trinta) dias corridos, à capacidade logística e às demais exigências estabelecidas no edital e no Termo de Referência.

5.2. Soluções disponíveis no mercado

Para atendimento da necessidade administrativa, foram analisadas as seguintes alternativas:
I – aquisição descentralizada pelas unidades escolares;
II – aquisição integral, com entrega única;
III – adesão a Ata de Registro de Preços de outro órgão ou entidade; e
IV – realização de procedimento licitatório próprio, mediante Sistema de Registro de Preços.

5.2.1. Aquisições descentralizadas pelas unidades escolares

Essa alternativa consistiria na realização de aquisições individualizadas por cada unidade escolar, conforme suas necessidades imediatas.

Embora possa atender a situações pontuais, a solução apresenta limitações administrativas, econômicas e operacionais, tais como:
I – fragmentação da demanda;
II – risco de fracionamento indevido da despesa;
III – multiplicação dos procedimentos administrativos;
IV – dificuldade de padronização das especificações e da qualidade dos produtos;
V – redução do poder de negociação da Administração;
VI – maior dificuldade de controle dos preços e dos quantitativos adquiridos;
VII – aumento do risco de aquisição de produtos com características divergentes;
VIII – dificuldade de fiscalização sanitária e contratual;
IX – comprometimento da uniformidade dos cardápios; e
X – aumento do risco de desabastecimento.

Por essas razões, a aquisição descentralizada não se mostra adequada ao atendimento regular, uniforme e planejado da alimentação escolar.

Embora possa atender a situações pontuais, a solução apresenta limitações administrativas, econômicas e operacionais, tais como:
XI – fragmentação da demanda;
XII – risco de fracionamento indevido da despesa;
XIII – multiplicação dos procedimentos administrativos;
XIV – dificuldade de padronização das especificações e da qualidade dos produtos;
XV – redução do poder de negociação da Administração;
XVI – maior dificuldade de controle dos preços e dos quantitativos adquiridos;
XVII – aumento do risco de aquisição de produtos com características divergentes;
XVIII – dificuldade de fiscalização sanitária e contratual;
XIX – comprometimento da uniformidade dos cardápios; e
XX – aumento do risco de desabastecimento.
Por essas razões, a aquisição descentralizada não se mostra adequada ao atendimento regular, uniforme e planejado da alimentação escolar.

5.2.2. Aquisição integral com entrega única
Essa alternativa consistiria na aquisição e entrega, em um único momento ou em período reduzido, da totalidade dos quantitativos estimados.

Embora os gêneros alimentícios objeto deste estudo sejam classificados como não perecíveis, possuem prazos de validade determinados e exigem condições adequadas de armazenamento, proteção contra umidade, calor, contaminação, pragas, infestação, avarias e outras circunstâncias que possam comprometer sua qualidade.

A entrega integral exigiria elevada capacidade de armazenamento e provocaria:
I – formação de estoques excessivos;
II – ocupação inadequada dos espaços disponíveis;
III – aumento do risco de vencimento dos produtos;
IV – maior exposição a umidade, pragas, infestação e avarias;
V – dificuldade de controle dos lotes e dos prazos de validade;
VI – imobilização antecipada de recursos públicos;
VII – impossibilidade de ajuste das aquisições ao consumo efetivo;
VIII – aumento do risco de perdas e desperdícios; e
IX– redução da eficiência na rotatividade dos estoques

Além disso, a entrega única não permitiria ajustar o fornecimento às variações do número de estudantes, dos cardápios, do consumo efetivo e do calendário escolar.

Dessa forma, a aquisição integral com entrega única não se mostra técnica, logística ou economicamente adequada.

5.2.3. Adesão a Ata de Registro de Preços de outro órgão ou entidade
A adesão a Ata de Registro de Preços vigente poderia, em tese, reduzir o tempo necessário à formalização da contratação.

Entretanto, essa alternativa depende da existência de ata que contemple:
I – especificações técnicas compatíveis;
II – as mesmas unidades de fornecimento;
III – quantitativos suficientes;
IV – preços comprovadamente vantajosos;
V – prazo de entrega compatível com a necessidade da SEMED;
VI – fornecimento parcelado;
VII – atendimento às unidades escolares urbanas e rurais;
VIII – condições sanitárias e de transporte adequadas; e
IX – saldo disponível e autorização do órgão gerenciador e do fornecedor.

Conforme consulta realizada, não foi identificada Ata de Registro de Preços vigente que contemple integralmente os 46 itens, os quantitativos, as especificações e as condições de fornecimento necessárias ao atendimento da Secretaria Municipal de Educação.

Eventual adesão somente seria admissível mediante demonstração formal da compatibilidade do objeto, da existência de saldo, da anuência dos envolvidos e da vantajosidade econômica, observados os limites e procedimentos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 1.385/2024.

Diante da ausência de ata integralmente compatível, essa alternativa não se mostra adequada para o atendimento da demanda.

5.2.4. Procedimento licitatório próprio mediante Sistema de Registro de Preços
Essa solução consiste na realização de procedimento licitatório próprio, na modalidade Pregão, preferencialmente em sua forma eletrônica, mediante Sistema de Registro de Preços, com julgamento pelo menor preço por item, destinado à futura e eventual aquisição parcelada dos 46 gêneros alimentícios não perecíveis.

A adoção do Sistema de Registro de Preços permite:
I – realizar aquisições parceladas e conforme a demanda efetiva;
II – ajustar o fornecimento aos cardápios e ao calendário escolar;
III – respeitar a capacidade de armazenamento das unidades;
IV – controlar adequadamente os lotes e os prazos de validade;
V – reduzir os riscos de vencimento, avarias, infestação e desperdício;
VI – evitar a formação de estoques excessivos;
VII – atender às variações do número de estudantes e do consumo;
VIII – ampliar a competitividade mediante adjudicação por item;
IX – possibilitar a contratação de diferentes fornecedores, conforme os produtos comercializados;
X – melhorar o controle dos preços, dos quantitativos e dos saldos registrados;
XI – realizar as aquisições conforme a disponibilidade orçamentária; e
XII – assegurar maior continuidade e segurança no abastecimento da alimentação escolar.

O prazo máximo de entrega será de 30 (trinta) dias corridos, contado na forma estabelecida no item 3, devendo a SEMED emitir as requisições com antecedência suficiente e manter controle permanente dos estoques para evitar desabastecimento.

5.3. Análise comparativa das alternativas
A análise das alternativas considerou critérios de viabilidade técnica, econômica, administrativa, sanitária, logística e operacional.

A aquisição descentralizada pelas unidades escolares não se mostra adequada em razão da fragmentação da demanda, da multiplicação dos procedimentos, da redução do poder de negociação, da dificuldade de controle e da perda de padronização.

A aquisição integral com entrega única também não se mostra recomendável, apesar da natureza não perecível dos produtos, em razão da limitada capacidade de armazenamento, do risco de vencimento, infestação, avarias e perdas, bem como da imobilização antecipada de recursos e da impossibilidade de adequação das aquisições ao consumo efetivo.

A adesão a Ata de Registro de Preços de outro órgão dependeria da existência de instrumento integralmente compatível com as especificações, unidades de fornecimento, quantitativos, locais, prazos e condições exigidas pela SEMED, além da comprovação de vantajosidade e do atendimento aos requisitos legais e regulamentares.

Por sua vez, a realização de procedimento licitatório próprio, mediante Sistema de Registro de Preços e adjudicação por item, apresenta maior compatibilidade com as necessidades da Administração, permitindo:

I – fornecimento parcelado e sob demanda;
II – ampliação da competitividade;
III – participação de fornecedores de diferentes segmentos;
IV – controle individualizado dos quantitativos e das fontes de recurso;
V – melhor gestão dos estoques e dos prazos de validade;
VI – adequação das aquisições ao consumo efetivo;
VII – redução dos riscos de perdas e desperdícios; e
VIII – seleção da proposta mais vantajosa para cada item.

5.4. Solução selecionada

Após a análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a solução mais adequada consiste na realização de procedimento licitatório próprio, na modalidade Pregão, preferencialmente em sua forma eletrônica, para formação de Ata de Registro de Preços, visando à futura e eventual aquisição de 46 (quarenta e seis) gêneros alimentícios não perecíveis destinados à alimentação escolar.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, mediante requisições emitidas conforme a necessidade efetiva da Secretaria Municipal de Educação, observado o prazo máximo de entrega de 30 (trinta) dias corridos.

A licitação deverá adotar o critério de julgamento pelo menor preço por item, permitindo que os fornecedores participem de um, alguns ou todos os itens, conforme sua capacidade comercial e operacional.

A adjudicação por item mostra-se adequada porque:
I – os produtos são divisíveis e podem ser fornecidos de forma independente;
II – existe mercado fornecedor diversificado;
III – fornecedores distintos podem comercializar diferentes grupos de produtos;
IV – a divisão amplia a competitividade;
V – reduz o risco de concentração da contratação em um único fornecedor;
VI – possibilita a obtenção da proposta mais vantajosa para cada produto; e
VII – não compromete a padronização, a gestão ou a fiscalização da contratação.

A solução deverá contemplar requisitos objetivos relacionados:
I – à qualidade e à segurança dos produtos;
II – à composição e às características nutricionais;
III – às dietas especiais;
IV – à embalagem e à rotulagem;
V – aos prazos de validade;
VI – às condições de armazenamento e transporte;
VII – ao prazo, aos locais e aos horários de entrega;
VIII – ao recebimento e à inspeção dos produtos;
IX – à substituição dos itens rejeitados ou posteriormente considerados inadequados;
X – à responsabilidade por vícios ocultos; e
XI – à observância das normas sanitárias aplicáveis.

A consolidação das demandas do PNAE e da contrapartida municipal em um único procedimento não afasta a necessidade de controle individualizado das quantidades, dos empenhos, dos pagamentos e da prestação de contas de cada fonte de recurso.

Dessa forma, a solução selecionada apresenta viabilidade técnica, administrativa, operacional e econômica, amplia a competitividade, reduz riscos de perdas e desabastecimento e permite maior eficiência no planejamento e na execução da alimentação escolar.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA AQUISIÇÃO

6.1. Finalidade da estimativa

A estimativa preliminar do valor da aquisição tem por finalidade dimensionar economicamente a solução pretendida, avaliar sua viabilidade, subsidiar o planejamento orçamentário e fornecer referência inicial para a instrução do futuro procedimento licitatório.

A estimativa foi elaborada com base nos quantitativos definidos pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, contemplando as demandas formalizadas nos seguintes documentos:
I – DFD nº 2338, referente à aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis custeados com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; e
II – DFD nº 2339, referente à aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis custeados com recursos da contrapartida municipal.

Considerando que a contratação será realizada mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, os quantitativos e valores apresentados possuem natureza estimativa e representam a demanda máxima planejada para o período de vigência da futura Ata de Registro de Preços, não gerando obrigação de aquisição integral pela Administração.

As aquisições serão realizadas de forma parcelada e conforme a necessidade efetiva da Secretaria Municipal de Educação, observados os cardápios escolares, o calendário letivo, o número de estudantes atendidos, o consumo efetivamente verificado, os estoques disponíveis, os prazos de validade dos produtos, a capacidade de armazenamento das unidades e a disponibilidade orçamentária e financeira.

6.2. Fontes utilizadas na pesquisa preliminar

ID: 2981335 e CRC: 0CC7AE80

Para obtenção dos preços referenciais preliminares, foi realizada pesquisa direta junto a fornecedores que atuam na comercialização e distribuição de gêneros alimentícios não perecíveis.

Foram consideradas três referências de preços, identificadas na planilha comparativa como:
I – Mercado e Açougue União Ltda;
II – Oliveira Distribuidora e Serviços Ltda e
III – Supermercado Manar Ltda;

A identificação completa dos fornecedores, incluindo razão social, número de inscrição no CNPJ, endereço, responsável pela proposta, data de emissão e prazo de validade da cotação, deverá constar nos respectivos documentos juntados ao processo administrativo.

As cotações abrangeram os 46 (quarenta e seis) gêneros alimentícios não perecíveis relacionados no item 4 deste Estudo Técnico Preliminar, incluindo:
I – açúcares, cereais e leguminosas;
II – farinhas, amidos, massas e derivados de milho;
III – leites, fórmulas infantis e alimentos destinados a dietas especiais;
IV – óleos, azeites e vinagre;
V – temperos, especiarias e condimentos;
VI – produtos em pó e desidratados; e
VII – produtos industrializados acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas.

As propostas comerciais, a planilha comparativa de preços e as planilhas de quantitativos e valores deverão integrar o processo administrativo como documentos de suporte da presente estimativa, assegurando a rastreabilidade dos dados utilizados.

6.3. Metodologia para formação dos preços preliminares
Os preços coletados foram organizados em planilha comparativa contendo:
I – número do item;
II – descrição do produto;
III – unidade de fornecimento;
IV – quantitativo destinado ao PNAE;
V – quantitativo destinado à contrapartida municipal;
VI – quantitativo total consolidado;
VII – preços unitários apresentados pelos fornecedores consultados;
VIII – valor médio unitário;
IX – valor total estimado para o PNAE;
X – valor total estimado para a contrapartida municipal; e
XI – valor total consolidado do item.

Para definição do valor médio unitário de cada item, foi utilizada a média aritmética simples dos três preços válidos obtidos, conforme a seguinte fórmula:

Valor médio unitário = soma dos preços unitários válidos ÷ número de preços válidos.

Após a apuração do valor médio unitário, o valor total de cada item foi obtido mediante a multiplicação do respectivo valor médio pela quantidade estimada:
Valor total do item = quantidade estimada × valor médio unitário.

Os valores correspondentes a cada fonte de custeio foram calculados separadamente:
I – **Valor estimado do PNAE = quantidade do PNAE × valor médio unitário;**

II – **Valor estimado da contrapartida = quantidade da contrapartida municipal × valor médio unitário;** e
III – **Valor consolidado do item = valor estimado do PNAE + valor estimado da contrapartida municipal.**

O valor médio foi calculado preservando-se a precisão integral resultante da média aritmética dos preços pesquisados, embora sua apresentação na planilha esteja formatada com duas casas decimais. Esse procedimento evita diferenças decorrentes de arredondamentos sucessivos na multiplicação pelos quantitativos e no somatório final.

Os preços utilizados deverão ser submetidos à análise crítica, especialmente quanto:
I – à compatibilidade entre os produtos cotados e as especificações da Administração;
II – à correspondência das unidades de fornecimento;
III – à atualidade das propostas;
IV – à inclusão dos custos necessários ao fornecimento;
V – à existência de erros materiais;
VI – à presença de valores excessivamente elevados ou manifestamente inexequíveis; e
VII – à comparabilidade das condições comerciais.
Eventual exclusão de preço deverá ser expressamente justificada e registrada nos autos, não sendo admitida a retirada imotivada de valores com a finalidade de alterar artificialmente a média apurada.

A memória de cálculo encontra-se demonstrada nas Planilhas 4.4, 4.5 e 4.6 e na planilha comparativa de preços integrantes deste Estudo Técnico Preliminar.

6.4. Resultado da estimativa preliminar
Com base nos quantitativos planejados e nos valores médios obtidos na pesquisa direta com fornecedores, a estimativa preliminar da aquisição apresenta a seguinte composição:

Fonte de custeio	**Valor estimado**
Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE	R$ 961.804,70
Contrapartida municipal	R$ 852.237,72
Valor global preliminar	**R$ 1.814.042,42**

O valor foi obtido mediante o somatório dos valores totais estimados dos 46 (quarenta e seis) itens que integram a demanda consolidada, conforme a seguinte memória de cálculo:
R$ 961.804,70 + R$ 852.237,72 = R$ 1.814.042,42.

A composição individualizada dos valores encontra-se demonstrada nos seguintes documentos:
I – Planilha 4.4 – Quantitativos e valores dos recursos do PNAE;
II – Planilha 4.5 – Quantitativos e valores da contrapartida municipal; e
III – Planilha 4.6 – Quadro consolidado dos quantitativos e valores.

6.5. Diferença em relação aos valores dos DFDs
Os valores apurados neste Estudo Técnico Preliminar apresentam diferença em relação às previsões registradas nos DFDs nº 2338 e nº 2339, conforme demonstrado a seguir:

Documento/fonte	**Valor previsto no DFD**	**Valor preliminar do ETP**	**Diferença**
DFD nº 2338 – PNAE	R$ 931.741,61	R$ 961.804,70	R$ 30.063,09

ID: 2981335 e CRC: 0CC7AE80

DFD nº 2339 – Contrapartida municipal	R$ 776.067,51	R$ 852.237,72	R$ 76.170,21
Total	**R$ 1.707.809,12**	**R$ 1.814.042,42**	**R$ 106.233,29**

A diferença identificada não representa, por si só, inconsistência na definição da demanda, pois decorre das distintas finalidades e dos diferentes momentos de elaboração dos documentos.

Os valores constantes dos DFDs representam previsões iniciais destinadas à formalização da necessidade administrativa. Os valores do ETP foram calculados posteriormente, com base nas cotações obtidas junto ao mercado e nos quantitativos consolidados da contratação.

A variação global corresponde a aproximadamente **6,22%** em relação ao valor inicialmente previsto nos DFDs, conforme a seguinte memória de cálculo:
R$ 106.233,29 ÷ R$ 1.707.809,12 × 100 = 6,22%.
A variação deverá ser registrada para fins de transparência e planejamento orçamentário, permanecendo os valores sujeitos à pesquisa definitiva e à análise crítica pelo setor competente.

A diferença verificada não altera os quantitativos formalizados nos DFDs, representando exclusivamente atualização das referências econômicas utilizadas para estimar o custo da contratação.

6.6. Natureza preliminar dos valores
A presente estimativa possui natureza preliminar e foi elaborada para fins de planejamento, análise de viabilidade e dimensionamento econômico da contratação.

Os valores apresentados neste item não constituem o orçamento definitivo da futura licitação e não deverão ser utilizados isoladamente para definição do preço máximo aceitável do certame.

A pesquisa definitiva de preços será realizada ou validada pela Controladoria-Geral de Preços – CGP, em etapa própria da instrução processual, mediante utilização das fontes, dos parâmetros e dos procedimentos previstos no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação municipal aplicável.

Caberá ao setor competente:
I – avaliar criticamente os preços coletados;
II – verificar a atualidade e a compatibilidade das referências;
III – confirmar a correspondência entre as especificações cotadas e as especificações da contratação;
IV – analisar eventuais variações relevantes entre os preços;
V – consultar outras fontes admitidas pela legislação;
VI – avaliar a adequação do método estatístico utilizado;
VII – tratar adequadamente preços excessivamente elevados, inexequíveis ou destoantes do comportamento do mercado; e
VIII – consolidar o orçamento estimado definitivo de cada item.

Caso sejam identificados preços excessivamente elevados, inexequíveis, inconsistentes ou incompatíveis com o objeto, estes poderão ser desconsiderados mediante justificativa técnica devidamente registrada nos autos.

O valor definitivo poderá ser superior ou inferior à estimativa preliminar constante deste ETP, devendo eventual diferença relevante ser analisada e justificada antes da publicação do edital.

6.7. Compatibilidade com o Sistema de Registro de Preços

O valor global estimado representa a projeção financeira correspondente à totalidade dos quantitativos planejados para formação da futura Ata de Registro de Preços.

A utilização do Sistema de Registro de Preços não obriga a Administração a adquirir integralmente os quantitativos registrados nem assegura ao fornecedor a contratação do valor total estimado.

As aquisições serão formalizadas conforme a necessidade efetiva da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de requisição de fornecimento, Nota de Empenho, autorização de compra ou instrumento equivalente, observados:
I – os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
II – o calendário escolar;
III – o número de estudantes atendidos;
IV – o consumo efetivamente verificado;
V – os estoques existentes;
VI – os prazos de validade dos produtos;
VII – a capacidade de armazenamento das unidades;
VIII – a disponibilidade orçamentária e financeira;
IX – os preços registrados;
X – os saldos quantitativos da Ata; e
XI – a vigência da respectiva Ata de Registro de Preços.

As requisições deverão ser emitidas com antecedência compatível com o prazo máximo de entrega de 30 (trinta) dias corridos, a fim de evitar desabastecimento e assegurar a continuidade da alimentação escolar. A existência de preços registrados não impede que a Administração deixe de realizar determinada aquisição quando não houver necessidade, disponibilidade orçamentária ou demonstração de manutenção da vantajosidade.

Assim, a estimativa global de **R$ 1.814.042,41** constitui referência preliminar para o planejamento da contratação, permanecendo sujeita à atualização, à análise crítica e à consolidação pela pesquisa definitiva de preços realizada pelo setor competente.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. Descrição detalhada da solução

A solução consiste na realização de procedimento licitatório próprio, na modalidade Pregão, preferencialmente em sua forma eletrônica, mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, com julgamento pelo menor preço por item, para formação de Ata de Registro de Preços destinada à futura e eventual aquisição de 46 (quarenta e seis) gêneros alimentícios não perecíveis.

Os produtos serão destinados à preparação da alimentação escolar ofertada aos estudantes atendidos pelas unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná/RO e pelas unidades filantrópicas conveniadas, quando abrangidas pela execução do Programa de Alimentação Escolar.

A aquisição compreenderá, entre outros:
I – açúcares, cereais e leguminosas;
II – farinhas, amidos, massas e derivados de milho;
III – leites, fórmulas infantis e alimentos destinados a dietas especiais;
IV – óleos, azeites e vinagre;
V – temperos, especiarias e condimentos;
VI – produtos em pó e desidratados; e
VII – produtos industrializados acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas.

A solução contempla os itens e quantitativos formalizados nos seguintes Documentos de Formalização de Demanda:
I – DFD nº 2338, correspondente à aquisição custeada com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; e
II – DFD nº 2339, correspondente à aquisição custeada com recursos da contrapartida municipal.

Os quantitativos das duas demandas foram consolidados em um único planejamento e serão submetidos a um único procedimento licitatório, considerando que os produtos possuem a mesma natureza, especificações compatíveis e se destinam ao atendimento da mesma política pública.

A consolidação não afasta a necessidade de preservação da identificação, da rastreabilidade e do controle individualizado das fontes de recursos durante:
I – a emissão das Notas de Empenho;
II – a realização das aquisições;
III – o recebimento dos produtos;
IV – a liquidação e o pagamento das despesas;
V – o controle dos saldos quantitativos e financeiros; e
VI – a prestação de contas dos recursos utilizados.
A adjudicação será realizada por item, permitindo que os fornecedores participem de um, alguns ou todos os itens, conforme sua capacidade comercial, técnica e operacional.
A adjudicação por item mostra-se adequada porque:
I – os produtos são divisíveis e podem ser fornecidos de forma independente;
II – existe mercado fornecedor diversificado;
III – fornecedores distintos podem comercializar diferentes grupos de produtos;
IV – a divisão amplia a competitividade;
V – reduz o risco de concentração do fornecimento em uma única empresa;
VI – possibilita a seleção da proposta mais vantajosa para cada produto; e
VII – não compromete a padronização, a gestão ou a fiscalização da contratação.

O fornecimento será realizado de forma parcelada e conforme a necessidade efetiva da Administração, considerando:
I – o calendário escolar;
II – os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
III – o número de estudantes atendidos;
IV – a frequência de utilização de cada produto;
V – o consumo médio e o consumo efetivamente verificado;
VI – os estoques existentes;
VII – os prazos de validade e a rotatividade dos produtos;
VIII – a capacidade de armazenamento das unidades recebedoras;
IX – os saldos disponíveis na Ata de Registro de Preços; e
X – a disponibilidade orçamentária e financeira.

Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser entregues no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contado do primeiro dia subsequente ao recebimento, pela contratada, da requisição de fornecimento, Nota de Empenho, autorização de compra ou instrumento equivalente.

A Secretaria Municipal de Educação deverá emitir as requisições com antecedência suficiente e realizar o acompanhamento permanente dos estoques e dos saldos registrados, de modo a evitar desabastecimento durante o período compreendido entre a solicitação e a entrega.

A utilização do Sistema de Registro de Preços permitirá que as aquisições sejam realizadas durante a vigência da Ata, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados, possibilitando adequar o fornecimento ao consumo efetivo e às necessidades da Rede Municipal de Ensino.

O registro de preços não gera direito subjetivo à contratação nem assegura ao fornecedor a aquisição integral dos quantitativos ou o recebimento do valor global estimado.

A solução compreende:
I – o fornecimento dos produtos;
II – o acondicionamento em embalagens adequadas;
III – o transporte em veículos compatíveis com a natureza dos alimentos;
IV – a entrega nos locais, dias e horários estabelecidos pela Administração;
V – a descarga e a disponibilização dos produtos nos locais indicados;
VI – a preservação das condições de qualidade, integridade e segurança sanitária durante o transporte e a entrega;
VII – a apresentação das informações de identificação, lote, fabricação e validade;
VIII – a conferência quantitativa e qualitativa;
IX – a retirada dos produtos rejeitados;
X – a substituição dos produtos fornecidos em desacordo com as especificações;
XI – a responsabilidade por vícios ocultos ou desconformidades constatadas após o recebimento; e
XII – todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento integral da obrigação.

Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais de fábrica, íntegras, limpas, resistentes, devidamente vedadas e adequadas à natureza de cada item, observadas as exigências sanitárias, nutricionais e de rotulagem.

Os gêneros alimentícios deverão apresentar prazo de validade remanescente compatível com o período planejado para armazenamento, distribuição e consumo, observadas a regra geral e as exigências específicas estabelecidas para cada item.

Os produtos destinados a dietas especiais deverão atender rigorosamente às especificações nutricionais e às restrições estabelecidas, especialmente quanto à presença ou ausência de lactose, glúten, soja, açúcares, alergênicos e demais componentes relevantes.

Não será admitida a substituição de produto destinado a dieta especial por outro com composição, indicação nutricional ou finalidade distinta sem prévia avaliação e autorização expressa da equipe técnica de nutrição da SEMED.

A Administração realizará a conferência dos produtos no momento da entrega, podendo rejeitar, total ou parcialmente, os itens que apresentem:
I – especificações diferentes das exigidas;
II – embalagens violadas, abertas, rasgadas, amassadas, molhadas, estufadas, enferrujadas ou inadequadamente vedadas;
III – prazo de validade insuficiente;
IV – sinais de deterioração, infestação, contaminação, fermentação ou rancificação;
V – peso, volume ou quantidade divergente;
VI – rotulagem incompleta, ilegível ou em desacordo com a legislação;
VII – danos decorrentes do transporte;
VIII – temperatura ou condições de conservação incompatíveis com as orientações do fabricante, quando aplicáveis; ou

ID: 2981335 e CRC: 0CC7AE80

IX – qualquer outra desconformidade que comprometa a qualidade, a segurança ou a aptidão do produto para consumo.

A aceitação ou o recebimento definitivo não afastará a responsabilidade da contratada por vícios ocultos, defeitos de fabricação, deterioração precoce, contaminação, infestação, perda de hermeticidade ou recolhimento determinado pelo fabricante ou pela autoridade sanitária.

Os requisitos técnicos, sanitários, nutricionais, logísticos e operacionais aplicáveis ao fornecimento encontram-se definidos no item 3 deste Estudo Técnico Preliminar e deverão ser detalhados e compatibilizados no Termo de Referência, no edital e nos demais instrumentos da contratação.

Dessa forma, a solução compreende todo o ciclo necessário à aquisição, desde o planejamento e a emissão da requisição até o transporte, a entrega, a conferência, o recebimento e, quando necessária, a retirada e a substituição dos produtos inadequados.

7.2. Alinhamento com o planejamento estratégico

A solução está alinhada ao planejamento institucional da Secretaria Municipal de Educação e às ações destinadas à execução do Programa de Alimentação Escolar no Município de Ji-Paraná/RO.

A necessidade administrativa foi formalizada no exercício corrente por meio dos **Documentos de Formalização da Demanda – DFDs nº 2338 e nº 2339**, correspondentes, respectivamente, à parcela custeada com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e à parcela financiada com recursos da contrapartida municipal.

A alimentação escolar constitui política pública essencial para:
I – a promoção da segurança alimentar e nutricional;
II – o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes;
III – a permanência dos estudantes na escola;
IV – a melhoria das condições de aprendizagem;
V – a formação de hábitos alimentares adequados e saudáveis; e
VI – a redução de situações de vulnerabilidade alimentar.

Nesse contexto, a contratação foi planejada com base:
I – no número de estudantes atendidos;
II – no calendário escolar e na previsão de 200 (duzentos) dias letivos;
III – nos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
IV – no consumo médio dos gêneros alimentícios;
V – na frequência de utilização dos produtos nas preparações;
VI – no histórico de consumo e de atendimento das unidades escolares;
VII – na necessidade de abastecimento regular durante o período letivo;
VIII – nos estoques existentes e na rotatividade dos produtos;
IX – nos prazos de validade;
X – na capacidade de armazenamento das unidades;
XI – no prazo máximo de entrega de 30 (trinta) dias corridos; e
XII – na disponibilidade de recursos do PNAE e da contrapartida municipal.

O planejamento consolidado das demandas permite:
I – organizar as aquisições de maneira integrada;
II – padronizar as especificações dos produtos;
III – racionalizar os procedimentos administrativos;
IV – ampliar a competitividade;
V – obter melhores condições de fornecimento;
VI – assegurar maior controle dos quantitativos e dos recursos empregados;
VII – preservar a separação e a rastreabilidade das fontes de custeio; e
VIII – reduzir os riscos de desabastecimento.

A adoção do fornecimento parcelado contribui para adequar as entregas ao consumo efetivo, à capacidade de armazenamento, aos prazos de validade e à rotatividade dos estoques, reduzindo perdas, vencimentos, avarias e desperdícios.

O Sistema de Registro de Preços também permite que as aquisições sejam ajustadas às necessidades efetivas da Administração e à disponibilidade orçamentária, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados.

Dessa forma, a solução está alinhada aos objetivos estratégicos da Secretaria Municipal de Educação, especialmente quanto:
I – à continuidade da alimentação escolar;
II – à adequada aplicação dos recursos públicos;
III – à eficiência no planejamento e na execução das aquisições;
IV – à segurança e à qualidade dos alimentos fornecidos;
V – à redução de perdas e desperdícios; e
VI – à garantia de condições apropriadas de atendimento aos estudantes.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA AQUISIÇÃO

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA AQUISIÇÃO

A contratação será parcelada mediante a divisão do objeto em 46 (quarenta e seis) itens distintos, correspondendo cada item a um gênero alimentício não perecível específico.

O parcelamento mostra-se adequado à natureza do objeto, uma vez que os produtos possuem características próprias e independentes, podem ser adquiridos, fornecidos, recebidos, fiscalizados e pagos separadamente e são comercializados por diferentes fornecedores, sem prejuízo à funcionalidade da solução ou à execução dos cardápios da alimentação escolar.

A disputa, o julgamento e a adjudicação serão realizados por item, permitindo que cada licitante apresente proposta para um, alguns ou todos os gêneros alimentícios, conforme sua capacidade comercial, técnica, logística e operacional.

A adoção do parcelamento por item não representa fracionamento indevido da despesa, uma vez que todos os itens integrarão o mesmo planejamento e o mesmo procedimento licitatório, sendo a divisão adotada como instrumento de ampliação da competitividade e obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

8.1. Fundamentação legal

A opção pelo parcelamento observa o art. 40 da Lei Federal nº 14.133/2021, segundo o qual o planejamento das compras deverá considerar o parcelamento quando este for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

Nos termos do § 2º do art. 40 da Lei Federal nº 14.133/2021, na aplicação do princípio do parcelamento deverão ser considerados:
I – a viabilidade da divisão do objeto em lotes ou itens;
II – o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e
III – o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.
O § 3º do mesmo artigo estabelece que o parcelamento não deverá ser adotado quando:

I – a economia de escala, a redução dos custos de gestão ou a maior vantagem na contratação recomendar a aquisição do item com um único fornecedor;
II – o objeto configurar sistema único e integrado e houver possibilidade de risco ao conjunto com sua divisão; ou
III – o processo de padronização ou de escolha de marca conduzir a fornecedor exclusivo.

Nenhuma dessas hipóteses impeditivas está presente nesta contratação.
Os gêneros alimentícios não perecíveis:
I – não constituem sistema único e integrado;
II – não dependem de fornecimento conjunto para manter sua funcionalidade;
III – podem ser utilizados individualmente nas preparações previstas nos cardápios;
IV – possuem especificações, embalagens e unidades de fornecimento próprias;
V – podem ser requisitados, entregues e recebidos separadamente;
VI – são comercializados por diferentes fornecedores; e
VII – não possuem padronização que conduza à contratação de fornecedor exclusivo.

Também não foi identificada economia de escala relevante que justifique a reunião integral dos 46 itens em lote único. A eventual redução dos custos de gestão decorrente da contratação de um único fornecedor não supera os benefícios econômicos e competitivos proporcionados pela disputa individualizada.

A contratação de um único fornecedor para todos os itens poderia reduzir significativamente a quantidade de participantes, excluir empresas que comercializam apenas determinados grupos de produtos e aumentar o risco de dependência operacional da Administração.

Desse modo, o parcelamento por item está em conformidade com os princípios do planejamento, da competitividade, da economicidade, da eficiência, da proporcionalidade, da igualdade e da seleção da proposta mais vantajosa previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

8.2. Justificativa técnica
Sob o aspecto técnico, os gêneros alimentícios não perecíveis possuem natureza divisível e especificações próprias, podendo ser fornecidos, transportados, recebidos, inspecionados, atestados e pagos individualmente.

A eventual ausência, atraso ou rejeição de determinado item não impede o recebimento dos demais produtos nem compromete a autonomia dos outros itens registrados.

Cada gênero alimentício possui:
I – descrição técnica específica;
II – unidade de fornecimento própria;
III – quantitativo individualizado;
IV – requisitos de composição e qualidade;
V – exigências de embalagem e rotulagem;
VI – prazo de validade;
VII – condições de armazenamento; e
VIII – critérios próprios de recebimento e rejeição.
O objeto reúne diferentes grupos de produtos, entre os quais:
I – açúcares, cereais e leguminosas;
II – farinhas, amidos, massas e derivados de milho;
III – leites e derivados;
IV – fórmulas infantis;
V – alimentos destinados a dietas especiais;

VI – óleos, azeites e vinagre;
VII – temperos, especiarias e condimentos;
VIII – produtos em pó e desidratados; e
IX – produtos industrializados acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas.

Esses grupos podem ser comercializados por fornecedores com diferentes áreas de atuação. A reunião integral dos produtos em lote único exigiria que uma única empresa possuísse capacidade comercial, financeira, logística e operacional para fornecer todos os 46 itens, restringindo a participação de empresas que comercializam apenas determinados produtos ou grupos de produtos.

A adjudicação por item possibilita a participação de supermercados, atacadistas, distribuidores, representantes comerciais, empresas especializadas em produtos para dietas especiais e outros fornecedores do ramo alimentício, desde que atendam às especificações e às condições estabelecidas no edital e no Termo de Referência.

A execução parcelada por item também permite que a Administração:
I – emita requisições conforme o consumo efetivo;
II – controle individualmente os saldos da Ata de Registro de Preços;
III – acompanhe os prazos de validade dos produtos;
IV – adeque as entregas à capacidade de armazenamento;
V – rejeite ou solicite a substituição de um produto sem impedir o recebimento dos demais; e
VI – responsabilize individualmente o fornecedor pelo cumprimento das obrigações correspondentes aos itens que lhe forem adjudicados.

Dessa forma, o parcelamento por item não compromete a unidade do objeto, a padronização das especificações, a execução dos cardápios ou a gestão da alimentação escolar.

8.3. Justificativa econômica
Sob o aspecto econômico, o parcelamento por item permite:
I – ampliar o número de potenciais participantes;
II – aumentar a competição para cada gênero alimentício;
III – selecionar o menor preço individualmente para cada item;
IV – evitar que preços elevados de determinados produtos sejam compensados por preços reduzidos de outros itens;
V – possibilitar a contratação de fornecedores especializados;
VI – reduzir o risco de concentração da contratação em uma única empresa;
VII – diminuir os impactos decorrentes do eventual inadimplemento de um fornecedor;
VIII – evitar que a incapacidade de fornecimento de um produto comprometa toda a contratação;
IX – aproveitar as particularidades dos diferentes segmentos do mercado fornecedor; e
X – favorecer a obtenção da combinação de propostas mais vantajosa para a Administração.

A análise do mercado demonstrou que os produtos são comercializados de forma autônoma e que existe pluralidade de potenciais fornecedores.

Não foi identificada economia de escala relevante que justifique a reunião integral dos gêneros alimentícios em lote único. Ao contrário, a formação de lote único poderia reduzir a competitividade e permitir que diferenças de preços entre os produtos fossem absorvidas ou compensadas dentro da proposta global, dificultando a identificação da melhor oferta para cada gênero alimentício.

A adjudicação por item permite comparar diretamente os preços ofertados para produtos equivalentes e selecionar a menor proposta aceitável para cada item, desde que atendidos os requisitos de habilitação, qualidade e exequibilidade.

Os eventuais custos administrativos decorrentes da gestão de mais de um fornecedor são proporcionais e justificáveis diante dos benefícios esperados com:
I – a ampliação da competitividade;
II – a redução dos preços;
III – a diminuição do risco de concentração;
IV – a participação de fornecedores especializados; e
V – a maior segurança no abastecimento.

8.4. Consolidação dos quantitativos e separação das fontes de recursos
Os quantitativos provenientes do PNAE e da contrapartida municipal foram consolidados para fins de planejamento e realização do procedimento licitatório.

A consolidação considera que os produtos financiados pelas duas fontes possuem as mesmas especificações técnicas, unidades de fornecimento e condições de entrega.

Entretanto, deverão permanecer individualizados:
I – os quantitativos correspondentes a cada fonte;
II – as dotações orçamentárias;
III – as Notas de Empenho;
IV – as requisições e autorizações de fornecimento, quando necessário;
V – a liquidação e o pagamento das despesas;
VI – os controles financeiros; e
VII – a prestação de contas dos recursos do PNAE e da contrapartida municipal.

Não se recomenda a separação de um mesmo gênero alimentício em dois itens idênticos apenas em razão da fonte de recurso, pois essa duplicação poderia:
I – fragmentar artificialmente a demanda;
II – reduzir a economia de escala;
III – diminuir a atratividade dos itens;
IV – gerar preços diferentes para produtos com a mesma especificação;
V – aumentar desnecessariamente o número de itens;
VI – dificultar a gestão da Ata de Registro de Preços; e
VII – ampliar os custos administrativos sem benefício técnico ou econômico correspondente.

A solução adequada consiste na consolidação dos quantitativos de cada gênero alimentício em um único item licitado, preservando-se, durante a execução, a identificação e o controle das quantidades e despesas correspondentes a cada fonte de recurso.

8.5. Avaliação da formação de lotes
Também foi avaliada a possibilidade de agrupamento dos produtos em lotes, de acordo com suas características ou segmentos comerciais.

Entretanto, a formação de lotes não se mostra mais vantajosa que a adjudicação individual, porque:
I – os produtos podem ser fornecidos de forma independente;
II – não existe interdependência técnica entre os itens;
III – os fornecedores podem comercializar apenas parte dos produtos de um mesmo grupo;
IV – o agrupamento poderia impedir a participação de empresas que não forneçam todos os itens do lote;

V – eventual preço elevado de um produto poderia ser compensado por preço reduzido de outro;
VI – a disputa por item permite melhor comparação dos preços;
VII – a entrega, o recebimento e o pagamento podem ocorrer separadamente; e
VIII – não foi demonstrada economia de escala suficiente para justificar a restrição competitiva decorrente da formação de lotes.

Caso, durante a elaboração do Termo de Referência ou da pesquisa definitiva de preços, seja identificada situação excepcional que recomende o agrupamento de determinados produtos, essa decisão deverá ser tecnicamente fundamentada, acompanhada de demonstração da vantagem econômica e da ausência de prejuízo à competitividade.

Na ausência dessa demonstração, deverá ser mantida a adjudicação individual dos 46 itens.

8.6. Considerações finais
Diante das características do objeto e da estrutura do mercado fornecedor, conclui-se que o parcelamento por item é técnica e economicamente viável e representa a alternativa mais vantajosa para a Administração.

A adoção do julgamento pelo menor preço por item:
I – amplia a competitividade;
II – permite a participação de fornecedores de diferentes segmentos;
III – favorece a obtenção de preços mais vantajosos;
IV – evita a concentração injustificada da contratação;
V – reduz os riscos decorrentes da dependência de um único fornecedor;
VI – preserva a autonomia dos produtos;
VII – facilita a identificação da melhor proposta para cada gênero alimentício;
VIII – permite a execução e a fiscalização individualizadas; e
IX – não compromete a execução dos cardápios ou a logística da alimentação escolar.

Portanto, recomenda-se que a futura licitação seja estruturada em 46 (quarenta e seis) itens distintos, com julgamento e adjudicação pelo menor preço por item, admitindo-se que um mesmo licitante concorra e seja vencedor em um, alguns ou todos os itens, desde que atenda às condições de habilitação e às exigências técnicas estabelecidas no edital e no Termo de Referência.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS
O demonstrativo dos resultados pretendidos tem por finalidade evidenciar os benefícios administrativos, operacionais, econômicos, nutricionais e sociais decorrentes da solução proposta, demonstrando de que forma a futura contratação atenderá à necessidade pública identificada.

A contratação será realizada mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, destinado à futura e eventual aquisição de 46 (quarenta e seis) gêneros alimentícios não perecíveis, com fornecimento parcelado e conforme a demanda da Secretaria Municipal de Educação – SEMED durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

A solução contempla os itens e quantitativos formalizados nos seguintes documentos:
I – DFD nº 2338, referente à aquisição custeada com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; e
II – DFD nº 2339, referente à aquisição custeada com recursos da contrapartida municipal.
A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada à natureza do objeto, considerando que os gêneros alimentícios não perecíveis possuem consumo continuado durante o período letivo, demanda

variável, diferentes frequências de utilização nos cardápios, prazos de validade distintos e necessidade de reposição periódica dos estoques.

A solução permitirá adequar as aquisições:
I – aos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
II – ao número de estudantes atendidos;
III – ao calendário escolar;
IV – ao consumo efetivo das unidades;
V – aos estoques existentes;
VI – aos prazos de validade dos produtos;
VII – à rotatividade dos estoques;
VIII – à capacidade de armazenamento das unidades; e
IX – à disponibilidade orçamentária e financeira.

O fornecimento parcelado contribuirá para preservar a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos, reduzir a formação de estoques excessivos e minimizar os riscos de vencimento, infestação, contaminação, avarias e desperdícios.

O registro de preços também proporcionará maior flexibilidade administrativa, permitindo que as aquisições sejam realizadas de acordo com a necessidade efetiva da Administração, sem obrigatoriedade de aquisição imediata ou integral das quantidades estimadas.

As requisições deverão ser emitidas com antecedência compatível com o prazo máximo de entrega de 30 (trinta) dias corridos, de modo a assegurar a reposição oportuna dos estoques e evitar a interrupção da alimentação escolar.

A solução contempla gêneros alimentícios custeados com recursos do PNAE e da contrapartida municipal, possibilitando o atendimento integrado da alimentação escolar, com manutenção do controle individualizado dos quantitativos, das despesas, dos empenhos, dos pagamentos e da prestação de contas de cada fonte de recurso.

9.1. Metas da aquisição
A realização do procedimento licitatório para formação da Ata de Registro de Preços possui as seguintes metas:
I – Garantir o abastecimento regular das unidades escolares
Assegurar o fornecimento programado dos gêneros alimentícios não perecíveis necessários à preparação das refeições destinadas aos estudantes, reduzindo o risco de interrupção dos cardápios por falta de produtos.

II – Possibilitar aquisições parceladas conforme a necessidade da Administração
Permitir que a Secretaria Municipal de Educação realize as aquisições gradualmente, mediante requisições emitidas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, de acordo com a demanda efetivamente verificada.

III – Assegurar a execução dos cardápios escolares
Garantir a disponibilidade dos gêneros alimentícios necessários ao cumprimento dos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição, observadas as necessidades nutricionais dos estudantes e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

IV – Preservar a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos

Assegurar que os produtos sejam fornecidos em condições adequadas de qualidade, integridade, acondicionamento, transporte, rotulagem e validade, conforme a natureza e as especificações de cada gênero alimentício.

V – Garantir o atendimento das dietas especiais
Assegurar a disponibilidade dos produtos destinados aos estudantes com necessidades alimentares especiais, especialmente fórmulas infantis, alimentos sem lactose, produtos sem glúten e outros itens com composição específica, vedada sua substituição por produto nutricionalmente incompatível sem prévia avaliação da equipe técnica de nutrição.

VI – Reduzir perdas e desperdícios
Compatibilizar os quantitativos e a periodicidade das entregas com o consumo efetivo, os prazos de validade, a rotatividade dos estoques e a capacidade de armazenamento das unidades, reduzindo os riscos de vencimento, infestação, avarias e descarte de alimentos.

VII – Promover maior eficiência na gestão logística e de estoques
Possibilitar melhor planejamento das requisições, das entregas, do armazenamento, da distribuição e do controle dos gêneros alimentícios utilizados na alimentação escolar.

VIII – Reduzir os riscos de desabastecimento
Assegurar maior previsibilidade e regularidade no fornecimento dos produtos, mediante acompanhamento dos estoques, dos saldos da Ata e dos prazos de entrega.

IX – Ampliar a competitividade da contratação
Estruturar o procedimento licitatório em 46 itens distintos, com julgamento e adjudicação pelo menor preço por item, possibilitando a participação de fornecedores de diferentes segmentos do mercado.

X – Fortalecer a política pública de alimentação escolar
Contribuir para a continuidade da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e das ações complementares custeadas pelo Município, assegurando alimentação adequada e saudável aos estudantes atendidos.

XI – Promover a adequada aplicação dos recursos públicos
Garantir maior eficiência na utilização dos recursos provenientes do PNAE e da contrapartida municipal, com controle individualizado das despesas e dos quantitativos correspondentes a cada fonte de financiamento.

XII – Obter contratações economicamente vantajosas
Promover competição entre os fornecedores e selecionar a menor proposta aceitável para cada item, observadas a qualidade, a exequibilidade dos preços e o atendimento integral às especificações técnicas.

9.2. Resultados esperados
Com a formação e a utilização da Ata de Registro de Preços, espera-se alcançar os seguintes resultados:
I – continuidade da oferta de alimentação escolar nas unidades atendidas, evitando interrupções no fornecimento de refeições aos estudantes;
II – regularidade no fornecimento dos gêneros alimentícios não perecíveis, conforme os cardápios e as requisições emitidas pela Secretaria Municipal de Educação;
III – execução adequada dos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
IV – recebimento de produtos em conformidade com as especificações técnicas, sanitárias, nutricionais e qualitativas estabelecidas;
V – cumprimento do prazo máximo de entrega de 30 (trinta) dias corridos;

VI – disponibilização adequada dos produtos destinados a dietas especiais;
VII – realização de aquisições conforme a necessidade efetiva da Administração, sem formação de estoques excessivos;
VIII – redução dos riscos de vencimento, infestação, avarias, contaminação, perdas e desperdícios;
IX – melhoria no planejamento das aquisições, das entregas, da distribuição e do controle de estoques;
X – maior previsibilidade e segurança no abastecimento das unidades escolares;
XI – controle adequado dos lotes, dos prazos de validade e da rotatividade dos produtos;
XII – racionalização da utilização dos recursos financeiros destinados à alimentação escolar;
XIII – manutenção de controles individualizados quanto à aplicação dos recursos do PNAE e da contrapartida municipal;
XIV – ampliação da competitividade mediante julgamento e adjudicação por item;
XV – redução da dependência de um único fornecedor;
XVI – obtenção da proposta mais vantajosa para cada produto;
XVII – fortalecimento das ações de segurança alimentar e nutricional;
XVIII – contribuição para o desenvolvimento físico, cognitivo, educacional e social dos estudantes; e
XIX – melhoria das condições de permanência e aprendizagem dos estudantes atendidos.

9.3. Indicadores para acompanhamento dos resultados

Para verificar o alcance dos resultados pretendidos, poderão ser utilizados, entre outros, os seguintes indicadores:

Indicador	Forma de verificação	Resultado pretendido
Atendimento das requisições	Quantidade de requisições atendidas em relação às emitidas	Atendimento integral das requisições regularmente emitidas
Cumprimento do prazo de entrega	Comparação entre a data de recebimento da requisição e a data da entrega	Entregas realizadas dentro do prazo máximo de 30 dias corridos
Conformidade dos produtos	Registros de recebimento, rejeição e substituição	Recebimento de produtos em conformidade com as especificações
Substituição de produtos rejeitados	Registros de notificações e substituições	Substituição integral e tempestiva dos produtos rejeitados
Ocorrência de desabastecimento	Registros de estoque e comunicações das unidades	Redução ou eliminação de interrupções decorrentes da falta de produtos
Perdas por vencimento ou avarias	Registros de descarte e controle de estoque	Redução das perdas e dos desperdícios
Controle das fontes de recurso	Empenhos, pagamentos e relatórios financeiros	Rastreabilidade integral dos recursos do PNAE e da contrapartida
Execução dos quantitativos registrados	Comparação entre quantidades registradas, adquiridas e saldos	Aquisições compatíveis com a necessidade efetiva
Vantajosidade dos preços	Comparação dos preços registrados com as referências de mercado	Manutenção de preços compatíveis e vantajosos
Atendimento das dietas especiais	Registros do Setor de Nutrição e das unidades escolares	Disponibilidade dos produtos específicos previstos nos cardápios

Os indicadores deverão ser acompanhados pela gestão e pela fiscalização da contratação, com apoio do Setor de Nutrição, das unidades recebedoras e dos setores responsáveis pelo controle dos estoques e das fontes de recursos.

ID: 2981335 e CRC: 0CC7AE80

Eventuais desvios relevantes deverão ser registrados e submetidos à adoção de medidas corretivas, como notificação da contratada, substituição dos produtos, reprogramação das requisições, aplicação das sanções cabíveis ou revisão dos procedimentos internos de controle.

Dessa forma, a adoção do Sistema de Registro de Preços representa solução adequada para atendimento da necessidade administrativa identificada, proporcionando maior eficiência, flexibilidade, economicidade, controle e segurança na execução da política pública de alimentação escolar no Município de Ji-Paraná/RO.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO

Antes da formalização das contratações decorrentes da futura Ata de Registro de Preços, a Administração deverá adotar as providências administrativas, orçamentárias, operacionais, logísticas e sanitárias necessárias para assegurar o adequado fornecimento dos 46 (quarenta e seis) gêneros alimentícios não perecíveis destinados à alimentação escolar.

Essas providências deverão abranger:
I – a organização da estrutura responsável pelo gerenciamento da Ata de Registro de Preços;
II – a designação formal dos agentes responsáveis pela gestão e pela fiscalização;
III – a identificação dos servidores responsáveis pelo recebimento dos produtos;
IV – a definição das rotinas de emissão e controle das requisições;
V – o planejamento antecipado das entregas;
VI – a definição das rotinas de recebimento e controle de qualidade;
VII – a verificação das condições de armazenamento disponíveis;
VIII – o acompanhamento dos estoques e dos saldos registrados; e
IX – a manutenção do controle individualizado das fontes de recursos.

Considerando a natureza não perecível dos produtos, deverão ser verificadas previamente as condições dos locais destinados ao recebimento e ao armazenamento, especialmente quanto:
I – à limpeza e à organização;
II – à ventilação;
III – à proteção contra umidade e incidência direta de luz solar;
IV – à existência de estruturas adequadas para afastamento dos produtos do piso e das paredes;
V – à prevenção e ao controle de pragas e vetores;
VI – à inexistência de infiltrações, goteiras ou fontes de contaminação;
VII – à capacidade física de armazenamento;
VIII – ao empilhamento seguro das embalagens;
IX – à separação de produtos químicos, materiais de limpeza e outros agentes contaminantes; e
X – ao controle dos lotes, dos prazos de validade e da rotatividade dos estoques.

A Administração deverá manter controles individualizados dos quantitativos e dos valores correspondentes aos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e da contrapartida municipal, assegurando a correta execução orçamentária e financeira e a rastreabilidade das despesas.
As providências previstas neste capítulo possuem caráter preparatório e deverão ser implementadas antes do início efetivo do fornecimento, permanecendo sob acompanhamento durante toda a execução da Ata de Registro de Preços.

10.1. Designação dos responsáveis

Antes da formalização das contratações, deverão ser formalmente designados:
I – o gestor da Ata de Registro de Preços;

II – o gestor da contratação, quando distinto;
III – o fiscal ou os fiscais da contratação;
IV – os respectivos substitutos; e
V – os servidores responsáveis pelo recebimento dos produtos nas unidades indicadas pela Administração.

Os atos de designação deverão estabelecer claramente as atribuições dos agentes, observando a segregação de funções e evitando a concentração indevida das atividades de autorização, fiscalização, recebimento, atesto, liquidação e pagamento.

A quantidade de gestores, fiscais e responsáveis pelo recebimento deverá ser compatível com:
I – o número de itens;
II – a quantidade de fornecedores registrados;
III – o número de unidades atendidas;
IV – a periodicidade das entregas;
V – a extensão territorial dos locais de entrega; e
VI – o volume estimado de produtos.

10.2. Capacitação e orientação da equipe
A Administração deverá assegurar que os servidores responsáveis pelo gerenciamento da Ata de Registro de Preços, pela fiscalização das contratações, pelo controle dos estoques e pelo recebimento dos produtos possuam conhecimento adequado das respectivas atribuições.

Deverão ser promovidas orientações aos servidores envolvidos, especialmente quanto:
I – às especificações técnicas dos gêneros alimentícios;
II – aos critérios de recebimento provisório e definitivo;
III – à conferência dos quantitativos entregues;
IV – à verificação das unidades de fornecimento;
V – à integridade, à limpeza e à vedação das embalagens;
VI – à conferência dos lotes, das datas de fabricação e dos prazos de validade;
VII – à verificação da rotulagem e das informações obrigatórias;
VIII – à identificação de sinais de umidade, infestação, fermentação, rancificação, contaminação, vazamento ou deterioração;
IX – à verificação das características de aparência, odor, cor, textura, consistência e integridade dos produtos;
X – à identificação dos registros e selos de inspeção sanitária, quando aplicáveis;
XI – aos cuidados específicos com fórmulas infantis e produtos destinados a dietas especiais;
XII – aos procedimentos de rejeição e solicitação de substituição;
XIII – ao registro das ocorrências relacionadas ao fornecimento;
XIV – à comunicação de irregularidades ao gestor e ao fiscal da contratação;
XV – à organização e à rotatividade dos estoques; e
XVI – aos controles relacionados às fontes de recursos do PNAE e da contrapartida municipal.

A orientação adequada da equipe contribuirá para padronizar os procedimentos de recebimento, reduzir falhas na fiscalização e assegurar maior controle sobre a qualidade, a quantidade e a validade dos alimentos entregues.

10.3. Planejamento das atividades
A Administração deverá estruturar as rotinas necessárias à execução e ao acompanhamento das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços.

O planejamento deverá contemplar, no mínimo:

I – a atualização da relação dos locais de entrega;
II – a confirmação dos endereços, dos horários e das condições de acesso;
III – a identificação dos servidores responsáveis pelo recebimento em cada unidade;
IV – a elaboração da programação estimada das entregas;
V – a definição dos procedimentos para emissão, envio e confirmação do recebimento das requisições de fornecimento;
VI – o controle da data inicial de contagem do prazo de entrega;
VII – a organização das rotinas de conferência quantitativa e qualitativa;
VIII – a verificação das condições e da capacidade de armazenamento;
IX – o acompanhamento dos quantitativos adquiridos e dos saldos registrados;
X – o monitoramento dos estoques, do consumo e das necessidades das unidades;
XI – o acompanhamento dos lotes e dos prazos de validade;
XII – a definição do fluxo de comunicação com os fornecedores;
XIII – a definição dos procedimentos para registro de atrasos, recusas, substituições e demais ocorrências;
XIV – a organização da documentação necessária ao recebimento, atesto, liquidação e pagamento;
XV – o controle individualizado das aquisições custeadas com recursos do PNAE e da contrapartida municipal; e
XVI – o acompanhamento da vigência da Ata de Registro de Preços.
A programação das aquisições deverá considerar:
I – o número de estudantes atendidos;
II – o calendário escolar;
III – os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
IV – a frequência de consumo dos produtos;
V – o consumo efetivamente verificado;
VI – os estoques disponíveis;
VII – os prazos de validade;
VIII – a capacidade de armazenamento das unidades; e
IX – a disponibilidade orçamentária e financeira.
Considerando que o prazo máximo de entrega será de 30 (trinta) dias corridos, a Secretaria Municipal de Educação deverá emitir as requisições com antecedência suficiente para evitar desabastecimento durante o período compreendido entre a solicitação e a entrega.

A emissão tardia da requisição não deverá ser utilizada como fundamento para impor à contratada prazo inferior ao estabelecido no edital, salvo mediante concordância expressa e sem alteração das condições originalmente contratadas.

10.4. Verificação das condições de armazenamento
Antes do início das entregas, a Administração deverá verificar se os locais de armazenamento possuem condições compatíveis com a natureza e o volume dos produtos.

A verificação deverá considerar:
I – capacidade física disponível;
II – existência de prateleiras, estrados ou pallets em condições adequadas;
III – afastamento dos alimentos do piso e das paredes;
IV – limpeza e higienização do ambiente;
V – ventilação adequada;
VI – proteção contra umidade, calor excessivo e incidência direta de luz solar;
VII – inexistência de infiltrações, goteiras, mofo ou fontes de contaminação;
VIII – controle de pragas e vetores;
IX – organização dos produtos por tipo, lote e prazo de validade;
X – condições adequadas de empilhamento;

XI – separação dos produtos destinados a dietas especiais;
XII – separação entre alimentos e produtos químicos, materiais de limpeza ou outros itens potencialmente contaminantes;
XIII – controle de acesso aos estoques; e
XIV – existência de procedimentos para registro de entrada, saída e saldo dos produtos.

Deverá ser adotado o critério de utilização prioritária dos produtos com vencimento mais próximo, sem prejuízo da observância das condições de qualidade e segurança sanitária.

Caso seja constatada insuficiência de espaço ou inadequação das condições de armazenamento, a Administração deverá ajustar a periodicidade e os quantitativos das requisições ou providenciar a adequação do local antes do recebimento dos produtos.

10.5. Gerenciamento de riscos
A Administração deverá adotar medidas destinadas à identificação, à prevenção e à mitigação dos riscos relacionados ao fornecimento dos gêneros alimentícios não perecíveis.

Entre os principais riscos associados à execução, destacam-se:
I – atraso ou ausência de entrega;
II – emissão tardia das requisições;
III – entrega em local, data ou horário divergente do estabelecido;
IV – fornecimento de produtos em desacordo com as especificações técnicas;
V – entrega de produtos deteriorados, contaminados, infestados ou impróprios para consumo;
VI – fornecimento de produtos com prazo de validade insuficiente;
VII – divergência entre as quantidades requisitadas e as entregues;
VIII – fornecimento de unidade de apresentação diferente da contratada;
IX – fornecimento de produtos com embalagens violadas, abertas, rasgadas, perfuradas, amassadas, molhadas, estufadas, enferrujadas ou inadequadamente vedadas;
X – rotulagem incompleta, ilegível ou em desacordo com a legislação;
XI – ausência de registro ou selo de inspeção sanitária obrigatório, quando aplicável;
XII – substituição indevida de produtos destinados a dietas especiais;
XIII – transporte em condições inadequadas;
XIV – armazenamento inadequado após o recebimento;
XV – ocorrência de umidade, infestação, avarias, vencimento, perdas e desperdícios;
XVI – formação de estoques excessivos;
XVII – risco de desabastecimento das unidades escolares;
XVIII – falhas no controle dos lotes, dos prazos de validade e dos estoques;
XIX – falhas no acompanhamento dos quantitativos e dos saldos registrados; e
XX – falhas na separação e no controle das fontes de recursos.
Para prevenção e mitigação desses riscos, deverão ser adotadas, entre outras, as seguintes medidas:
I – planejamento prévio e acompanhamento sistemático das entregas;
II – emissão antecipada das requisições;
III – indicação clara dos itens, das quantidades, dos locais, das datas e dos horários de entrega;
IV – manutenção de registro da data de recebimento da requisição pela contratada;
V – conferência quantitativa e qualitativa no momento do recebimento;
VI – verificação das condições do veículo e das embalagens;
VII – conferência das unidades de fornecimento, dos lotes e dos prazos de validade;
VIII – verificação da rotulagem e das informações obrigatórias;
IX – rejeição dos produtos que não atendam às especificações;
X – solicitação de substituição dos produtos recusados dentro do prazo estabelecido;
XI – separação e identificação dos produtos destinados a dietas especiais;

XII – registro formal das ocorrências relacionadas ao fornecimento;
XIII – comunicação imediata ao gestor e ao fiscal da contratação;
XIV – acompanhamento dos saldos da Ata de Registro de Preços;
XV – monitoramento do estoque e do consumo das unidades;
XVI – adoção de controles de entrada, saída, lote e validade;
XVII – adequação da periodicidade das requisições à capacidade de armazenamento;
XVIII – adoção das medidas administrativas e das sanções cabíveis em caso de descumprimento das obrigações; e
XIX – manutenção de controles separados para os recursos do PNAE e da contrapartida municipal.

As medidas descritas neste item deverão ser compatibilizadas com o Mapa de Riscos do processo, que deverá identificar os responsáveis, a probabilidade, o impacto e as ações preventivas e de contingência relacionadas a cada evento de risco.

10.6. Adequações necessárias
Com base nas informações disponíveis, não se identifica, neste momento, a necessidade de aquisição de equipamentos específicos, realização de obras ou contratação autônoma de serviços para viabilizar o fornecimento.

A execução dependerá, contudo, da confirmação de que os locais de recebimento e armazenamento possuem capacidade e condições sanitárias compatíveis com os quantitativos requisitados.

Caso a verificação prévia identifique necessidade de adequação, deverão ser adotadas as providências cabíveis antes do recebimento dos produtos, especialmente quanto:
I – à limpeza e à organização dos espaços;
II – à disponibilização de prateleiras, estrados ou pallets;
III – ao controle de pragas;
IV – à correção de infiltrações e fontes de umidade;
V – à melhoria da ventilação;
VI – à reorganização da distribuição dos produtos; e
VII – à redução ou ao fracionamento dos quantitativos solicitados em cada requisição.
A adoção dessas providências contribuirá para reduzir os riscos da contratação, preservar a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos, promover melhor aproveitamento dos recursos públicos e assegurar a continuidade da oferta de alimentação escolar aos estudantes atendidos.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES;

A presente contratação possui relação com outras aquisições e contratações realizadas pela Administração no âmbito da política pública de alimentação escolar, as quais contribuem, conjuntamente, para o preparo e a distribuição das refeições destinadas aos estudantes atendidos pelas unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná/RO e pelas unidades filantrópicas conveniadas, quando abrangidas pelo Programa de Alimentação Escolar.

Para fins deste Estudo Técnico Preliminar, consideram-se:
I – contratações correlatas: aquelas que possuem objeto relacionado ou complementar à presente aquisição, mas que podem ser planejadas, licitadas e executadas de forma independente; e
II – contratações interdependentes: aquelas cuja execução constitui condição indispensável para o funcionamento ou a obtenção dos resultados da solução principal.

11.1. Contratações correlatas
Entre as contratações correlatas à aquisição dos gêneros alimentícios não perecíveis, destacam-se:

I – aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, incluindo hortifrutigranjeiros, carnes, aves, pescados, laticínios, panificados, polpas e outros produtos utilizados na composição dos cardápios escolares;
II – aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, em conformidade com o art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009 e com as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
III – aquisição de gás liquefeito de petróleo – GLP utilizado na preparação das refeições;
IV – aquisição de utensílios, equipamentos e materiais de cozinha necessários ao armazenamento, à preparação, ao acondicionamento e à distribuição dos alimentos;
V – aquisição de prateleiras, estrados, pallets, recipientes e outros materiais utilizados na organização e no armazenamento dos gêneros alimentícios;
VI – aquisição de materiais de limpeza e higienização destinados às cozinhas, aos depósitos, aos refeitórios e aos ambientes relacionados à alimentação escolar;
VII – contratação de serviços de controle integrado de pragas e vetores nos locais de armazenamento e preparação dos alimentos;
VIII – contratação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados no armazenamento e no preparo das refeições, quando necessária;
IX – aquisição ou manutenção de equipamentos de proteção individual e materiais utilizados pelos manipuladores de alimentos;
X – contratação de serviços relacionados ao transporte e à distribuição dos gêneros alimentícios, quando não incluídos nas obrigações dos respectivos fornecedores; e
XI – aquisição de água potável ou manutenção dos sistemas de abastecimento, filtragem e tratamento de água das unidades escolares, quando necessária.

Essas contratações possuem caráter complementar, pois seus objetos são utilizados conjuntamente na execução dos cardápios e na manutenção das condições necessárias ao funcionamento das cozinhas, dos depósitos e dos refeitórios escolares.

A aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis e a aquisição dos produtos provenientes da agricultura familiar complementam nutricionalmente os gêneros não perecíveis objeto deste estudo, permitindo a composição integral e equilibrada das refeições planejadas pela equipe técnica de nutrição.

11.2. Avaliação da interdependência
Não foi identificada interdependência processual que condicione a realização da presente contratação à conclusão prévia ou simultânea dos demais procedimentos administrativos.

A aquisição dos 46 (quarenta e seis) gêneros alimentícios não perecíveis possui:
I – objeto próprio;
II – especificações técnicas próprias;
III – quantitativos individualmente definidos;
IV – fontes de recursos identificadas;
V – mercado fornecedor específico;
VI – condições de entrega próprias; e
VII – execução contratual independente.
Por essas razões, o procedimento licitatório destinado à aquisição dos gêneros alimentícios não perecíveis pode ser instruído, processado, julgado e executado separadamente das demais contratações correlatas.

A existência de relação funcional entre os diferentes gêneros e insumos utilizados na preparação das refeições não caracteriza, por si só, interdependência contratual ou processual.

Embora eventual atraso, ausência ou insuficiência das contratações correlatas possa provocar dificuldades operacionais na preparação ou na distribuição das refeições, essa circunstância não impede a instrução e

o prosseguimento da presente contratação.

11.3. Necessidade de coordenação administrativa

Ainda que não exista interdependência processual, a Secretaria Municipal de Educação deverá manter planejamento coordenado entre as contratações relacionadas à alimentação escolar, considerando:

I – os cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
II – o calendário escolar;
III – o número de estudantes atendidos;
IV – os períodos de vigência das atas e dos contratos;
V – os saldos quantitativos disponíveis;
VI – os estoques existentes;
VII – os prazos de validade dos produtos;
VIII – os cronogramas e prazos de entrega;
IX – a capacidade de armazenamento das unidades;
X – a disponibilidade de equipamentos, utensílios, gás e demais insumos necessários ao preparo das refeições; e
XI – as fontes de recursos disponíveis.

A coordenação administrativa deverá buscar evitar:
I – descontinuidade entre o encerramento de uma contratação e o início da seguinte;
II – aquisição de produtos sem disponibilidade dos demais insumos necessários à preparação das refeições;
III – formação de estoques excessivos;
IV – vencimento, avarias, infestação ou desperdício de alimentos;
V – incompatibilidade entre os quantitativos adquiridos e os cardápios planejados; e
VI – interrupção da alimentação escolar por ausência de contratação correlata.

Os setores responsáveis deverão acompanhar os prazos de vigência, os saldos das Atas de Registro de Preços, o andamento dos processos de contratação e os níveis de estoque, adotando antecipadamente as providências necessárias para assegurar a continuidade da alimentação escolar.

11.4. Conclusão

Diante do exposto, conclui-se que existem contratações correlatas relacionadas à execução da política pública de alimentação escolar, especialmente as aquisições de gêneros perecíveis, produtos da agricultura familiar, gás, utensílios, equipamentos e materiais de higiene.

Entretanto, não foi identificada contratação interdependente que constitua condição prévia para a realização do procedimento destinado à aquisição dos 46 gêneros alimentícios não perecíveis.

A presente contratação poderá prosseguir de forma autônoma, sem prejuízo da necessidade de planejamento integrado, acompanhamento dos demais procedimentos e coordenação das entregas e dos estoques, a fim de assegurar a execução regular dos cardápios e a continuidade da alimentação escolar.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A identificação dos possíveis impactos ambientais relacionados à contratação constitui etapa relevante do planejamento, permitindo à Administração avaliar os efeitos decorrentes da execução do objeto e estabelecer medidas destinadas à prevenção e à mitigação de impactos negativos ao meio ambiente.

A presente contratação tem por objeto a futura e eventual aquisição de 46 (quarenta e seis) gêneros alimentícios não perecíveis destinados à alimentação escolar.

Os impactos ambientais potencialmente relacionados à contratação decorrem principalmente:
I – da fabricação e da utilização de embalagens;
II – do transporte e da distribuição dos produtos;
III – do armazenamento prolongado;
IV – da geração de resíduos de alimentos;
V – das perdas decorrentes de vencimento, umidade, infestação, avarias ou armazenamento inadequado;
VI – do consumo de água e energia durante o armazenamento e o preparo dos alimentos; e
VII – do descarte de embalagens e produtos impróprios para consumo.

Embora os gêneros alimentícios não perecíveis possuam prazo de conservação geralmente superior ao dos produtos perecíveis, sua aquisição exige planejamento adequado das quantidades, das entregas e da rotatividade dos estoques, de modo a evitar formação de estoques excessivos, vencimento, infestação, deterioração e desperdício.

As exigências ambientais deverão ser compatíveis com a natureza dos produtos e com a realidade do mercado fornecedor, não podendo estabelecer restrições desnecessárias à competitividade nem comprometer a segurança sanitária, a qualidade, a conservação ou a integridade dos alimentos.

12.1. Identificação dos possíveis impactos ambientais
No contexto da presente contratação, são identificados os seguintes impactos ambientais potenciais:

I – Geração de resíduos de embalagens
Os gêneros alimentícios serão acondicionados em pacotes, sacos, caixas de papelão, frascos, garrafas, latas, potes, embalagens cartonadas, recipientes plásticos, filmes e outros materiais destinados à proteção, ao transporte e à conservação dos produtos.
Após a utilização dos alimentos, essas embalagens poderão gerar resíduos recicláveis, não recicláveis ou de difícil reaproveitamento.

II – Utilização excessiva de embalagens
A utilização de embalagens secundárias ou terciárias em quantidade superior à necessária poderá aumentar o volume de resíduos gerados, especialmente plásticos, papelão e materiais compostos.
Entretanto, a redução das embalagens não poderá comprometer a proteção contra umidade, contaminação, infestação, vazamento, rompimento, perda de hermeticidade ou danos durante o transporte e o armazenamento.

III – Perdas por vencimento dos produtos
Aquisições em quantidade superior à necessidade, falhas no controle de estoque, ausência de rotatividade e desconsideração dos prazos de validade poderão resultar no vencimento e no descarte de alimentos.

IV – Perdas por armazenamento inadequado
A exposição dos produtos à umidade, calor excessivo, incidência direta de luz solar, contato com o piso ou paredes, empilhamento inadequado, infiltrações, pragas ou agentes contaminantes poderá comprometer sua qualidade e provocar perdas.

V – Infestação por pragas e vetores
Grãos, farinhas, massas, cereais, produtos em pó e outros alimentos secos poderão ser afetados por carunchos, traças, insetos, roedores e outros vetores, especialmente quando armazenados em condições inadequadas.

A ocorrência de infestação poderá provocar descarte de produtos, utilização de substâncias para controle de pragas e geração de resíduos contaminados.

VI – Danos e avarias durante o transporte
O acondicionamento, o empilhamento ou o transporte inadequado poderá provocar rompimento, amassamento, perfuração, vazamento, umidade ou perda de vedação das embalagens, tornando os produtos impróprios para armazenamento ou consumo.

VII – Consumo de combustíveis e emissão de gases
A realização de entregas nas unidades escolares urbanas e rurais gera consumo de combustíveis e emissão de gases pelos veículos utilizados no transporte e na distribuição dos produtos.
Entregas desnecessariamente fragmentadas, rotas mal planejadas e utilização de veículos em condições inadequadas poderão ampliar esses impactos.

VIII – Consumo de energia elétrica
O armazenamento, a iluminação dos depósitos, a utilização de equipamentos e o preparo dos alimentos geram consumo de energia elétrica.
Embora os produtos não exijam, em regra, refrigeração enquanto mantidos fechados e armazenados conforme as orientações do fabricante, alguns alimentos poderão demandar conservação específica após a abertura.

IX – Utilização de água
A higienização dos utensílios, dos equipamentos, dos ambientes de armazenamento e das áreas de preparo das refeições poderá ocasionar consumo de água.

X – Geração de resíduos de alimentos
O preparo dos gêneros alimentícios poderá gerar sobras, resíduos e produtos não aproveitados, especialmente quando houver erro no dimensionamento das preparações, armazenamento inadequado ou utilização ineficiente dos alimentos.

XI – Descarte de produtos impróprios para consumo
Produtos vencidos, contaminados, infestados, deteriorados, com embalagens violadas ou com perda de hermeticidade poderão necessitar de descarte, exigindo destinação compatível com sua natureza e com as normas sanitárias e ambientais aplicáveis.

XII – Geração de resíduos decorrentes de produtos destinados a dietas especiais
Fórmulas infantis e produtos destinados a dietas especiais poderão gerar resíduos quando adquiridos em quantidade incompatível com a demanda individual, quando ocorrer alteração na necessidade alimentar do estudante ou quando forem fornecidos produtos inadequados às restrições nutricionais estabelecidas.

12.2. Medidas preventivas e mitigadoras
Com o objetivo de prevenir e reduzir os impactos ambientais associados à execução da contratação, deverão ser adotadas, quando aplicáveis, as seguintes medidas:

I – Planejamento eficiente das aquisições
As requisições deverão considerar:
a) os cardápios;
b) o número de estudantes atendidos;
c) o consumo efetivo;
d) a frequência de utilização de cada produto;
e) os estoques existentes;

f) os prazos de validade;
g) a capacidade de armazenamento; e
h) os saldos da Ata de Registro de Preços.
O planejamento deverá evitar aquisições em quantidade superior à necessária e reduzir os riscos de formação de estoques excessivos, vencimento e desperdício.

II – Fornecimento parcelado
As entregas deverão ser programadas conforme o consumo estimado, a capacidade de armazenamento, a rotatividade dos estoques e os prazos de validade dos produtos.
O fornecimento parcelado permitirá reduzir o período de armazenamento e os riscos de vencimento, infestação, avarias e desperdício.

III – Emissão antecipada das requisições
Considerando o prazo máximo de entrega de 30 (trinta) dias corridos, a Administração deverá emitir as requisições com antecedência suficiente, conciliando a prevenção do desabastecimento com a necessidade de evitar estoques excessivos.

IV – Controle de entrada, saída, lote e validade
A Administração deverá manter rotinas de controle de:
a) entrada dos produtos;
b) saída para utilização ou distribuição;
c) saldo disponível;
d) número do lote;
e) data de fabricação; e
f) prazo de validade.
Deverá ser priorizada a utilização dos produtos com prazo de validade mais próximo, desde que preservadas as condições de qualidade e segurança sanitária.

V – Armazenamento adequado
Os produtos deverão ser armazenados em locais:
a) limpos e organizados;
b) secos e ventilados;
c) protegidos contra umidade e incidência direta de luz solar;
d) livres de infiltrações, mofo e fontes de contaminação;
e) protegidos contra pragas e vetores; e
f) compatíveis com o volume dos produtos recebidos.
Os alimentos deverão permanecer afastados do piso e das paredes, organizados em prateleiras, estrados ou pallets adequados e separados de produtos químicos, materiais de limpeza e outros agentes contaminantes.

VI – Prevenção e controle de pragas
Os depósitos e demais locais de armazenamento deverão ser inspecionados periodicamente e submetidos, quando necessário, a medidas de controle integrado de pragas e vetores.
A aplicação de produtos químicos deverá observar as normas sanitárias e ambientais, ser realizada por pessoal ou empresa habilitada e ocorrer de forma a evitar contaminação dos alimentos.

VII – Utilização de embalagens adequadas
Deverá ser priorizada, quando tecnicamente viável, compatível com a segurança sanitária e disponível no mercado, a utilização de embalagens:
a) recicláveis;
b) reutilizáveis;
c) produzidas com material reciclado; ou

d) que gerem menor quantidade de resíduos.
A exigência não poderá comprometer a qualidade, a higiene, a validade, a resistência, a vedação ou a conservação dos produtos nem restringir injustificadamente a competitividade.

VIII – Redução de embalagens excessivas
Deverá ser evitada a utilização de embalagens secundárias ou terciárias em quantidade superior à necessária, sem prejuízo da proteção dos produtos durante o transporte, o empilhamento e o armazenamento.

IX – Destinação adequada das embalagens
As embalagens deverão ser separadas conforme sua composição e destinadas à coleta seletiva, à reciclagem, à reutilização ou a outra forma ambientalmente adequada, conforme a estrutura disponível e as normas municipais aplicáveis.
As embalagens contaminadas por alimentos ou substâncias impróprias deverão receber tratamento compatível com sua condição.

X – Otimização da logística de entregas
Os cronogramas deverão ser organizados de modo a:
a) racionalizar as rotas;
b) agrupar entregas compatíveis;
c) reduzir deslocamentos desnecessários;
d) utilizar veículos com capacidade adequada ao volume transportado; e
e) atender conjuntamente unidades localizadas em regiões próximas, quando possível.
A otimização não poderá comprometer o prazo de entrega, a regularidade do abastecimento ou a integridade dos produtos.

XI – Manutenção adequada dos veículos
Os veículos utilizados no transporte deverão permanecer em condições adequadas de funcionamento, manutenção, higiene e conservação, contribuindo para reduzir o consumo excessivo de combustível, a emissão de poluentes e o risco de danos aos produtos.

XII – Acondicionamento e empilhamento seguros
Os produtos deverão ser transportados e armazenados de forma a evitar esmagamento, rompimento, perfuração, vazamento, umidade, contato com superfícies contaminadas ou perda de hermeticidade.

XIII – Uso racional de água e energia
As unidades deverão adotar práticas de consumo consciente de água e energia durante:
a) a limpeza dos ambientes;
b) a higienização dos utensílios e equipamentos;
c) o armazenamento;
d) a iluminação dos depósitos; e
e) o preparo dos alimentos.
As medidas de economia não poderão comprometer as condições sanitárias e a segurança dos alimentos.

XIV – Preparo conforme a demanda
A quantidade de alimentos preparada deverá considerar o número efetivo de estudantes, a frequência escolar e o histórico de consumo, reduzindo a geração de sobras e resíduos.

XV – Controle dos produtos destinados a dietas especiais

As aquisições de fórmulas infantis e produtos destinados a dietas especiais deverão considerar a demanda efetivamente identificada pelo Setor de Nutrição, evitando aquisição em quantidade superior à necessidade e reduzindo o risco de vencimento.

XVI – Rejeição de produtos inadequados no momento da entrega
A conferência dos produtos deverá ocorrer no ato do recebimento, permitindo a imediata rejeição daqueles que apresentem:
a) embalagem violada, danificada, molhada, estufada, enferrujada ou inadequadamente vedada;
b) prazo de validade insuficiente;
c) sinais de infestação, contaminação, fermentação ou rancificação;
d) vazamento ou perda de hermeticidade;
e) rotulagem irregular;
f) unidade de fornecimento divergente; ou
g) qualquer desconformidade com as especificações.
A rejeição no momento da entrega evita que produtos impróprios sejam incorporados ao estoque e posteriormente descartados pela Administração.

XVII – Responsabilização da contratada
Quando a necessidade de retirada ou descarte decorrer do fornecimento de produto em desacordo com as especificações, vencido, contaminado, infestado, deteriorado, avariado ou transportado inadequadamente, a contratada deverá providenciar:
a) a retirada do produto;
b) sua substituição;
c) o transporte; e
d) a destinação ambiental e sanitariamente adequada.
As providências serão executadas sem ônus para a Administração e sem prejuízo das medidas administrativas e sanções cabíveis.

XVIII – Registro e monitoramento das perdas
As unidades deverão registrar, quando possível, as perdas decorrentes de vencimento, avarias, infestação, armazenamento inadequado ou rejeição, permitindo identificar causas recorrentes e aprimorar o planejamento das aquisições.

12.3. Responsabilidade compartilhada
A prevenção dos impactos ambientais dependerá da atuação coordenada:
I – da equipe técnica de nutrição, responsável pelo planejamento dos cardápios e dos quantitativos;
II – do gestor e dos fiscais, responsáveis pelo acompanhamento da execução;
III – dos servidores responsáveis pelo recebimento e pelo controle dos estoques;
IV – das unidades escolares, responsáveis pelo armazenamento e pela utilização adequada dos alimentos; e
V – das contratadas, responsáveis pelo acondicionamento, transporte, entrega, retirada e substituição dos produtos fornecidos em desconformidade.
A adoção das medidas ambientais não afastará a obrigação principal de garantir alimentos seguros, adequados e compatíveis com as especificações técnicas da contratação.

12.4. Conclusão
Conclui-se que os impactos ambientais associados à contratação podem ser prevenidos ou reduzidos mediante:
I – planejamento adequado das quantidades;
II – fornecimento parcelado;
III – emissão antecipada das requisições;

IV – controle de estoques, lotes e prazos de validade;
V – armazenamento adequado;
VI – prevenção de infestação e contaminação;
VII – redução e destinação adequada das embalagens;
VIII – organização eficiente da logística;
IX – uso racional de água e energia;
X – prevenção de perdas e desperdícios; e
XI – responsabilização da contratada pelos produtos fornecidos em desconformidade.
Essas medidas mostram-se compatíveis com a natureza dos gêneros alimentícios não perecíveis e contribuem para a sustentabilidade, a eficiência da contratação, a adequada utilização dos recursos públicos e a continuidade da alimentação escolar.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA AQUISIÇÃO

13.1. Análise de viabilidade

A partir das análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, verifica-se que a contratação pretendida apresenta viabilidade técnica, administrativa, econômica, operacional, logística e orçamentária, condicionada à realização da pesquisa definitiva de preços e à confirmação da disponibilidade dos recursos pelos setores competentes.

A necessidade encontra-se devidamente demonstrada pela demanda de gêneros alimentícios não perecíveis destinados à preparação das refeições ofertadas aos estudantes atendidos pelas unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná/RO e pelas unidades filantrópicas conveniadas, quando abrangidas pelo Programa de Alimentação Escolar.

A alimentação escolar constitui política pública essencial para:
I – a promoção da segurança alimentar e nutricional;
II – o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes;
III – a permanência dos estudantes na escola;
IV – a melhoria das condições de aprendizagem;
V – a formação de hábitos alimentares adequados e saudáveis; e
VI – a redução de situações de vulnerabilidade alimentar.

A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório próprio, na modalidade Pregão, preferencialmente em sua forma eletrônica, mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, com julgamento pelo menor preço por item, visando à futura e eventual aquisição de 46 (quarenta e seis) gêneros alimentícios não perecíveis.

O fornecimento será realizado de forma parcelada e conforme a necessidade efetiva da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, observado o prazo máximo de entrega de 30 (trinta) dias corridos, contado na forma estabelecida no item 3 deste estudo.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada à natureza do objeto, considerando:
I – o consumo continuado dos produtos durante o período letivo;
II – a variação da demanda conforme os cardápios, o número de estudantes atendidos e o consumo efetivamente verificado;
III – a necessidade de reposição periódica dos estoques;
IV – os diferentes prazos de validade dos produtos;
V – a limitada capacidade de armazenamento das unidades;
VI – a necessidade de evitar estoques excessivos, vencimento, infestação, avarias e desperdícios;
VII – a possibilidade de realização das aquisições conforme o consumo efetivo;

VIII – a necessidade de compatibilização das aquisições com a disponibilidade orçamentária e financeira; e
IX – a inexistência de obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados.

A contratação contempla os itens e os quantitativos formalizados nos seguintes Documentos de Formalização de Demanda:
I – DFD nº 2338, correspondente à aquisição custeada com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; e
II – DFD nº 2339, correspondente à aquisição custeada com recursos da contrapartida municipal.

A consolidação dos quantitativos permitirá a realização de procedimento único para produtos de mesma natureza, especificação e finalidade, permanecendo individualizados os controles orçamentários, financeiros e de prestação de contas relativos a cada fonte de recurso.

As análises realizadas demonstram que:
I – os gêneros alimentícios não perecíveis possuem disponibilidade no mercado fornecedor;
II – foram obtidas referências de preços de fornecedores potencialmente aptos ao atendimento da demanda;
III – a solução atende às necessidades operacionais da Secretaria Municipal de Educação;
IV – os quantitativos foram dimensionados com base no número de estudantes, nos cardápios, no calendário escolar, na frequência de utilização dos produtos e no histórico de consumo;
V – o fornecimento parcelado é compatível com a natureza não perecível dos produtos e com a capacidade de armazenamento das unidades;
VI – o prazo máximo de entrega de 30 (trinta) dias corridos mostra-se razoável, proporcional e compatível com a logística do mercado fornecedor, desde que as requisições sejam emitidas com antecedência;
VII – o parcelamento em 46 itens é técnica e economicamente viável;
VIII – a adjudicação por item contribui para ampliar a competitividade e possibilitar a participação de fornecedores de diferentes segmentos;
IX – a consolidação das quantidades do PNAE e da contrapartida municipal não impede o controle individualizado das fontes de recursos;
X – os valores preliminares foram apurados mediante pesquisa direta de preços e estão demonstrados em planilha comparativa;
XI – os requisitos técnicos, sanitários, nutricionais, logísticos e operacionais foram definidos conforme as características dos produtos;
XII – os riscos relacionados à execução podem ser prevenidos ou mitigados mediante planejamento antecipado, fiscalização, controle das entregas, acompanhamento dos estoques e gestão dos saldos da Ata;
XIII – os impactos ambientais podem ser reduzidos mediante fornecimento parcelado, controle de validade, adequada destinação das embalagens e prevenção de perdas e desperdícios; e
XIV – não foi identificada contratação interdependente que impeça o prosseguimento autônomo do procedimento.

A pesquisa preliminar resultou no valor global estimado de **R$ 1.814.042,42 (um milhão, oitocentos e quatorze mil, quarenta e dois reais e quarenta e dois centavos)**, assim distribuído:

I – **R$ 961.804,70** , correspondentes à demanda custeada com recursos do PNAE; e
II – **R$ 852.237,72**, correspondentes à demanda custeada com recursos da contrapartida municipal.

Os valores possuem natureza preliminar e serão submetidos à pesquisa definitiva e à análise crítica pela Controladoria-Geral de Preços – CGP, em etapa própria da instrução processual, observados o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e a regulamentação municipal aplicável.

A viabilidade econômica definitiva permanecerá condicionada:
I – à consolidação dos preços pelo setor competente;
II – à demonstração de compatibilidade dos preços com o mercado;
III – à confirmação da disponibilidade orçamentária e financeira;
IV – à adequação do Termo de Referência aos resultados deste estudo; e
V – ao cumprimento das demais etapas da fase preparatória da contratação.
Diante desses elementos, conclui-se que a solução proposta atende adequadamente à necessidade da Administração e apresenta condições para garantir o fornecimento regular, seguro e eficiente dos gêneros alimentícios não perecíveis destinados à alimentação escolar.

13.2. Recomendação
Diante das análises e fundamentações apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, recomenda-se a realização de procedimento licitatório próprio, na modalidade Pregão, preferencialmente em sua forma eletrônica, mediante Sistema de Registro de Preços, destinado à futura e eventual aquisição de 46 (quarenta e seis) gêneros alimentícios não perecíveis.

A contratação deverá atender às unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná/RO e às unidades filantrópicas conveniadas, quando abrangidas pelo Programa de Alimentação Escolar, mediante fornecimento parcelado e conforme a necessidade efetiva da Secretaria Municipal de Educação.

Recomenda-se que a licitação seja estruturada com:
I – divisão do objeto em 46 itens distintos;
II – julgamento pelo menor preço por item;
III – adjudicação por item;
IV – possibilidade de participação do fornecedor em um, alguns ou todos os itens;
V – prazo máximo de entrega de 30 (trinta) dias corridos;
VI – critérios objetivos de qualidade, validade, embalagem, rotulagem, transporte, recebimento, rejeição e substituição;
VII – requisitos específicos para fórmulas infantis e produtos destinados a dietas especiais;
VIII – controle individualizado das quantidades e despesas correspondentes ao PNAE e à contrapartida municipal; e
IX – acompanhamento dos estoques, dos saldos da Ata e dos prazos de validade.
A adoção do Sistema de Registro de Preços permitirá que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada e conforme a necessidade efetiva da Administração, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados.
A solução contribuirá para:
I – assegurar a continuidade da oferta de alimentação escolar;
II – viabilizar a execução dos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição;
III – reduzir os riscos de desabastecimento;
IV – evitar estoques excessivos, vencimento, infestação, avarias e desperdícios;
V – preservar a qualidade e a segurança sanitária dos produtos;
VI – ampliar a competitividade do procedimento licitatório;
VII – possibilitar a participação de fornecedores especializados;
VIII – reduzir a dependência de um único fornecedor;
IX – promover a adequada utilização dos recursos do PNAE e da contrapartida municipal;
X – manter a rastreabilidade das fontes de recursos; e
XI – garantir maior eficiência no planejamento, na logística e na execução das aquisições.
Assim, conclui-se pela **viabilidade e adequação da contratação**, recomendando-se o prosseguimento do processo administrativo com:
I – a consolidação da pesquisa definitiva de preços pela Controladoria-Geral de Preços – CGP;

II – a elaboração ou adequação do Termo de Referência aos resultados deste Estudo Técnico Preliminar;
III – a confirmação da disponibilidade orçamentária e financeira;
IV – a elaboração dos demais documentos da fase preparatória;
V – a análise jurídica, quando cabível; e
VI – a adoção das providências necessárias à realização do procedimento licitatório correspondente.

14. CONSULTA QUANTO A EXISTÊNCIA DE ATA DE REGISTRO PREÇOS VIGENTES.

14.1 Consulta sobre a existência de Ata de Registro de Preços vigente

Com a finalidade de verificar a existência de instrumento vigente que pudesse atender à presente necessidade, o Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação – SEMED encaminhou o Memorando nº 98/26/NUT/SEMED à Superintendência de Compras e Licitações – SUPECOL, solicitando informações sobre eventual Ata de Registro de Preços destinada à aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis.

Em resposta, por meio do Memorando nº 93/CARP/SUPECOL/2026, a Coordenadoria de Atas de Registro de Preços informou a existência da Ata de Registro de Preços nº 022/CARP/SUPECOL/2025, decorrente do Processo Administrativo nº 1-6166/2025 e do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 020/2025, cujo objeto compreende a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis destinados às unidades escolares da Rede Pública Municipal.

A resposta administrativa informou, ainda, que foram realizadas tentativas de prorrogação da referida Ata, sem êxito.

O relatório de saldo emitido em 11 de agosto de 2026 registra prazo de validade até 15 de setembro de 2026, enquanto o Memorando nº 93/CARP/SUPECOL/2026 menciona vigência até 16 de setembro de 2026. Assim, a data exata de encerramento deverá ser confirmada pela Coordenadoria responsável mediante consulta ao instrumento original e aos respectivos registros administrativos.

Essa divergência pontual de data não altera a conclusão deste estudo, considerando que, em qualquer das hipóteses, a Ata se encontra próxima do término de sua vigência e não será prorrogada.

14.2 Análise do saldo da Ata nº 022/CARP/SUPECOL/2025

O relatório da Ata nº 022/CARP/SUPECOL/2025, atualizado em 11 de agosto de 2026, apresenta valor inicialmente registrado de R$ 1.231.136,10 e saldo financeiro de R$ 749.764,19.

Entretanto, a existência de saldo financeiro global não significa que a Ata seja suficiente para atender à necessidade descrita neste Estudo Técnico Preliminar.

A análise da capacidade de atendimento deve ser realizada individualmente para cada item, considerando, simultaneamente:
I – a correspondência entre as especificações dos produtos;
II – a unidade e a apresentação de fornecimento;
III – o saldo quantitativo disponível;
IV – os quantitativos necessários à presente contratação;
V – o período de vigência remanescente da Ata;
VI – a possibilidade efetiva de emissão, entrega e recebimento dos produtos antes do encerramento da vigência;

VII – as demandas já existentes ou programadas que também serão atendidas pelo saldo registrado.

A comparação entre os quantitativos consolidados nas DFDs nº 2338 e nº 2339 e os saldos constantes do relatório da Ata nº 022/2025 demonstra que diversos itens possuem quantidade insuficiente, conforme exemplos apresentados a seguir:

Item	Demanda atual	Saldo da Ata nº 022/2025	Quantidade não atendida
Açafrão	2.139	500	1.639
Açúcar cristal	4.770	3.014	1.756
Alimento à base de soja	1.706	1.400	306
Amido de milho	1.656	1.252	404
Arroz branco	8.755	4.818	3.937
Aveia em flocos	3.087	2.502	585
Azeite de dendê	444	250	194
Canjica branca	2.096	502	1.594
Canjiquinha de milho	6.818	4.252	2.566
Colorau	3.659	1.446	2.213
Extrato de tomate	11.345	7.003	4.342
Farinha de arroz	520	480	40
Farinha de mandioca	2.809	1.702	1.107
Farinha de trigo	7.142	4.500	2.642
Feijão	8.987	4.754	4.233
Fermento químico	5.524	2.502	3.022
Flocão de milho	2.807	1.100	1.707
Leite em pó integral	3.857	2.002	1.855
Leite UHT integral	16.904	11.946	4.958
Macarrão tipo espaguete	11.191	6.002	5.189
Macarrão tipo parafuso	11.509	6.002	5.507
Milho cozido sem sal	6.128	4.000	2.128
Milho para pipoca	1.318	818	500
Óleo de coco	419	168	251
Óleo de girassol	793	268	525
Polvilho doce	1.726	234	1.492
Sal	2.044	1.502	542
Vinagre	2.433	1.541	892

Além dos itens com saldo quantitativo insuficiente, foram identificados produtos integrantes da presente demanda que não constam do quadro apresentado da Ata nº 022/2025, entre eles:
I – açúcar mascavo;
II – azeite de oliva extravirgem;
III – cacau em pó;
IV – fermento biológico seco;
V – fubá de milho;
VI – macarrão de arroz;
VII – óleo de soja;

VIII – tomilho.

Também foram observadas situações que exigem análise técnica antes de eventual utilização do saldo, especialmente quanto à compatibilidade entre a apresentação registrada na Ata e a especificação prevista na presente contratação.

No caso do leite UHT sem lactose, por exemplo, o relatório da Ata registra apresentação de 0,5 litro, enquanto a demanda atual encontra-se dimensionada em litro. Em relação ao leite de coco, também deverá ser verificada a correspondência entre a unidade e a apresentação exigidas no presente processo e aquelas registradas na Ata.

Nesses casos, não se deve considerar o saldo como suficiente apenas mediante comparação numérica, sem a prévia conversão das unidades e sem a confirmação da equivalência integral das especificações técnicas, nutricionais e comerciais.

Foram identificados alguns itens cujos saldos aparentam ser quantitativamente suficientes, como cravo-da-índia, coco ralado, canela em pó, sagu, orégano, arroz integral e determinadas fórmulas infantis.

Contudo, essa disponibilidade parcial não afasta a necessidade de nova contratação, pois:
I – a Ata não contempla todos os produtos necessários;
II – a maioria dos itens comuns apresenta saldo inferior à demanda consolidada;
III – determinados itens possuem apresentações que não correspondem automaticamente às especificações atuais;
IV – os saldos informados poderão sofrer redução em razão de requisições realizadas durante o período remanescente de vigência;
V – a Ata encontra-se próxima do encerramento e não será prorrogada;
VI – a presente contratação destina-se a assegurar o abastecimento durante o novo período de planejamento da alimentação escolar.

14.3 Insuficiência da Ata para atendimento da demanda
A Ata nº 022/CARP/SUPECOL/2025 poderá ser utilizada pela Administração enquanto vigente, observados os saldos efetivamente disponíveis, a compatibilidade das especificações e a necessidade imediata das unidades escolares.

Todavia, ela não constitui solução suficiente para atendimento integral da demanda formalizada nas DFDs nº 2338 e nº 2339, uma vez que:
I – não contempla todos os 46 itens previstos na presente contratação;
II – apresenta saldo quantitativo inferior à demanda para diversos gêneros alimentícios essenciais;
III – contém itens cuja apresentação ou unidade de fornecimento necessita de verificação quanto à compatibilidade com a demanda atual;
IV – possui período remanescente de vigência reduzido;
V – não houve êxito na tentativa de prorrogação;
VI – os saldos registrados representam posição momentânea e poderão ser consumidos até o encerramento da Ata.

A simples utilização dos saldos disponíveis, portanto, não garantiria o abastecimento regular das unidades escolares durante todo o período planejado, gerando risco de descontinuidade na execução dos cardápios e na oferta da alimentação escolar.

14.4 Necessidade de novo procedimento licitatório

Diante da insuficiência quantitativa e material da Ata nº 022/CARP/SUPECOL/2025, bem como da proximidade de seu encerramento e da impossibilidade de prorrogação, mostra-se necessária a realização de novo procedimento licitatório para formação de Ata de Registro de Preços.

A nova contratação deverá contemplar os 46 itens e os quantitativos consolidados neste Estudo Técnico Preliminar, correspondentes às demandas formalizadas por meio:
I – do DFD nº 2338, referente aos gêneros alimentícios não perecíveis custeados com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
II – do DFD nº 2339, referente aos gêneros alimentícios não perecíveis custeados com recursos da contrapartida municipal.

A realização de novo procedimento permitirá:
I – atender aos itens não contemplados na Ata vigente;
II – suprir as diferenças entre os saldos existentes e os quantitativos necessários;
III – assegurar cobertura para o novo período de planejamento;
IV – evitar a interrupção do fornecimento da alimentação escolar;
V – ampliar a competitividade mediante novo procedimento licitatório;
VI – atualizar os preços e as condições de fornecimento;
VII – adequar as especificações dos produtos às atuais necessidades nutricionais e operacionais da Rede Pública Municipal de Ensino.

14.5 Compatibilização entre a Ata vigente e a nova contratação
A existência de saldos residuais na Ata nº 022/CARP/SUPECOL/2025 não impede a realização do novo procedimento licitatório, desde que a Administração mantenha controle sobre as aquisições efetivamente realizadas e evite contratações simultâneas e desnecessárias para atendimento da mesma necessidade.

Enquanto a Ata nº 022/2025 permanecer vigente, sua utilização deverá ser precedida da verificação:
I – do saldo atualizado do item;
II – da compatibilidade integral da especificação;
III – da necessidade imediata da Administração;
IV – da possibilidade de entrega dentro da vigência;
V – da vantajosidade da aquisição;
VI – da inexistência de duplicidade com requisições emitidas no âmbito da nova contratação.

Os quantitativos eventualmente adquiridos por meio da Ata nº 022/2025 deverão ser registrados nos controles internos da SEMED e considerados no planejamento das requisições posteriores, de modo a prevenir compras excessivas, sobreposição de fornecimentos ou formação injustificada de estoques.

Ressalta-se que os quantitativos do novo procedimento possuem natureza estimativa e correspondem à demanda máxima planejada para o período de vigência da futura Ata de Registro de Preços, não gerando obrigação de aquisição integral pela Administração.

14.6 Conclusão
Com base na consulta realizada à SUPECOL e na análise do relatório de saldo atualizado em 11 de agosto de 2026, conclui-se que a Ata de Registro de Preços nº 022/CARP/SUPECOL/2025 possui saldos residuais que poderão ser utilizados pontualmente enquanto o instrumento permanecer vigente.

Entretanto, os saldos existentes não atendem integralmente à demanda consolidada da Secretaria Municipal de Educação, uma vez que diversos itens apresentam quantitativos insuficientes, alguns produtos não estão contemplados e determinadas apresentações exigem verificação de compatibilidade.

Acrescenta-se que a Ata se encontra próxima do encerramento de sua vigência e que as tentativas de prorrogação não obtiveram êxito.

Dessa forma, resta devidamente justificada a realização de novo procedimento licitatório para formação de Ata de Registro de Preços destinada à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, com fornecimento parcelado e conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, assegurando a continuidade da alimentação escolar nas unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná/RO.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Declaramos, considerando todo o exposto nestes Estudo Técnico Preliminar, que a contratação:
[x] é viável [ ] não é viável.

16. ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pelo Setor de Nutrição.

Ji-Paraná-RO, data da assinatura eletrônica.

Elaborado por:

[assinado eletronicamente]
AGNALDO JOSÉ ONOFRE
Superintendente de Administração Decreto nº 2820/2025

[Assinado Eletronicamente]
GISELE DE SOUZA DIAS
Nutricionista Matrícula n° 13.749

De acordo:

[Assinado Eletronicamente]
ROBSON MAGNO CLODOALDO CASULA
Secretário Municipal de Educação Decreto n° 2219/

ID: 2981335 e CRC: 0CC7AE80

Município de Ji-Paraná

04.092.672/0001-25
Av. 2 de Abril
www.ji-parana.ro.gov.br

FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO

Tipo do Documento	Identificação/Número	Data
Estudo Técnico	**REV01**	**31/08/2026**

ID: **2981335**
CRC: **0CC7AE80**
Processo: **1-12817/2026**
Usuário: **KARINA ZERBINATTI MANTOVANI**
Criação: **31/08/2026 09:05:15** Finalização: **31/08/2026 09:39:45**

Processo | Documento

MD5: **79880F2017D033D891BA8B2A097F0C27**

SHA256: **AA3F9D26E0A1354F8D0738C94DF943195F873F65AB996842B02EB27F93F39BDB**

Súmula/Objeto:
ETP

INTERESSADOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	Ji-Paraná	RO	31/08/2026 09:05:15

ASSUNTOS

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	31/08/2026 09:05:15

ASSINATURAS ELETRÔNICAS

ROBSON MAGNO CLODOALDO CASULA	SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	31/08/2026 10:01:15

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 435/2023.

AGNALDO JOSE ONOFRE	SUPERINTENDENTE DE ADMINISTRAÇÃO	31/08/2026 10:07:56

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 435/2023.

GISELE DE SOUZA DIAS	NUTRICIONISTA - EDU	31/08/2026 10:26:37

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 435/2023.

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site eproc.ji-parana.ro.gov.br informando o ID 2981335 e o CRC 0CC7AE80.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 161/SUPECOL/PMJP/RO/2026

SRP - SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

AMPLA, COTA DE 25% E EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1-12817/2026 - SEMED
OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, mediante fornecimento parcelado e sob demanda, conforme condições, quantidades, especificações e exigências estabelecidas, destinados à preparação da alimentação escolar ofertada aos estudantes atendidos pelas unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Ji-Paraná/RO, conforme quantidades e especificações descritas no Edital e seus anexos.

Ao (À)
PREGOEIRO (A) E EQUIPE DE APOIO - PMJP/RO

Prezados Senhores,
Apresentamos a V. Sª., nossa "**PROPOSTA DE PREÇOS**" pelo preço global de R_____ (_____), nos termos do Edital e seus Anexos, conforme quadro abaixo:

Item	Descrição	Und	Qnt	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
ITENS RESERVADOS Á PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS					
1.	AÇAFRÃO DE 1º QUALIDADE, PACOTE DE 100G. FINO, HOMOGÊNEO, OBTIDO DAS RAÍZES MADURAS DE CÚRCUMA LONGA, DE COLORAÇÃO AMARELADA, COM ASPECTO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS E A SUA ESPÉCIE. DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO.	G	2.139	9,69	20.726,91
2.	AÇUCAR CRISTAL PACOTE DE 02 KG, CRISTAL DE CANA, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, DE SAFRA CORRENTE. ISENTO DE MOFO, FERMENTAÇÃO, ODORES ESTRANHOS E SUBSTANCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM PRIMARIA TRANSPARENTE, EM PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TERMOSSOLDADA. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVE SER FARDO, RESISTENTE, SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, TOTALIZANDO PESO LIQUIDO DE 30 KG. VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE DE EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	4.770	8,74	41.689,80
3.	AÇUCAR MASCAVO PACOTE 500G, BRUTO, OBTIDO A PARTIR DA CANA DE AÇUCAR, SEM REFINAMENTO, SEM ADITIVOS QUÍMICOS. ISENTO DE MOFO, FERMENTAÇÃO, ODORES ESTRANHOS E SUBSTANCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTES DE 500 G, EM PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR,	UN	630	16,67	10.502,10

	TERMOSOLDADA. A EMBALAGEM SECUNDARIA DER FARDO, RESISTENTE, SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER SUA INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES -REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE				
4.	ALIMENTO DE SOJA EMBALAGEM 1 LITRO, DEVE TER PRINCIPAL INGREDIENTES O EXTRATO DE SOJA, 0% LACTOSE E 0% DE COLESTEROL E FONTE DE PROTEÍNAS, ENRIQUECIDOS COM VITAMINA S E MINERAIS, DEVE POSSUIR O MÍNIMO DE 240 MG DE CALCIO P ARA UMA PORÇÃO DE 20 ML DE PRODUTO.	UN	1.706	18,83	32.123,98
5.	AMIDO DE MILHO, PACOTE DE 500G, ASPECTO DE PO FINO, COR BRANCA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DEVERA PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO DE VERA APRESENTAR RESÍDUOS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	1.656	8,74	14.473,44
ITENS DE AMPLA PARTICIPAÇÃO					
6.	ARROZ TIPO 1 LONGO FINO PACOTE DE 5 KG, BRANCO, TIPO I, P OLIDO, CLASSE LONGO FINA, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL E SE R DE SAFRA CORRENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, INCOLOR, CAPACIDADE DE 5KG EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSOLDADA. ISENTO DE MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTANCIAS NOCIVAS (NÃO APRESENTAR MANCHA S ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS E NA O TER SABOR ARDIDO). A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRO DUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM SECUNDARIA DEVE SER FARDO TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, TOTALIZANDO PESO LIQUIDO DE 30 K G. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: O CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	6.567	31,70	208.173,90
COTA DE 25% DO ITEM 06 – RESERVADO A PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP E EQUIPARADAS					
7.	ARROZ TIPO 1 LONGO FINO PACOTE DE 5 KG, BRANCO, TIPO I, P OLIDO, CLASSE LONGO FINA, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL E SE R DE SAFRA	UN	2.188	31,70	69.359,60

	CORRENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, INCOLOR, CAPACIDADE DE 5KG EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSOLDADA. ISENTO DE MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTANCIAS NOCIVAS (NÃO APRESENTAR MANCHA S ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS E NA O TER SABOR ARDIDO). A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRO DUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM SECUNDARIA DEVE SER FARDO TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, TOTALIZANDO PESO LIQUIDO DE 30 K G. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: O CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.				
ITENS RESERVADOS Á PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS					
8.	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 LONGO FINO PCT. 1 KG. CLASSE LONG O FINO, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, INCOLOR, EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSOLDADA. ISENTO DE MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTANCIAS NOCIVAS (NÃO APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS O U ESVERDEADAS E NÃO TER SABOR ARDIDO). A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: N O CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	303	8,53	2.584,59
9.	AVEIA EM FLOCOS FINOS EMBALAGEM MÍNIMA DE 200G. A EMBALAGEM DEVERA SER RESISTENTE, LIMPAS E HIGIÊNICA QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATE O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO NO MÍNIMO 200G ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS LACRADAS. EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO, LOTE, DATA DE VALIDADE. QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA 6 (SEIS) MESES A CONTAR D A DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO	UN	3.087	10,11	31.209,57

	DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE V ALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.				
10.	AZEITE DE DENDÊ, 200ML PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE AZEITE DE DENDÊ PURO. ÓLEO DE PALMA OBTIDO ATRAVÉS DO FRUTO DA PALMEIRA ELAEIS GUINEENSIS DENDEZEIRO. EMBALAGEM APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA. O ROTULO DEVERA CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DO LOTE, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	444	21,02	9.332,88
ITENS DE AMPLA PARTICIPAÇÃO					
11.	AZEITE EXTRA VIGEM 500ML, COMPOSTO APENAS DE AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, ACIDEZ MÁXIMA DE 0,5%, ASPECTO, SABOR, COR, ODOR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERA ESTAR ISENTA DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. EMBALAGEM DE VIDRO, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA E DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DO LOTE, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODU TO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS	UN	937	70,73	66.274,01
COTA DE 25% DO ITEM 11 – RESERVADO A PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP E EQUIPARADAS					
12.	AZEITE EXTRA VIGEM 500ML, COMPOSTO APENAS DE AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, ACIDEZ MÁXIMA DE 0,5%, ASPECTO, SABOR, COR, ODOR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERA ESTAR ISENTA DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. EMBALAGEM DE VIDRO, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA E DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DO LOTE, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODU TO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS	UN	312	70,73	22.067,76
ITENS DE AMPLA PARTICIPAÇÃO					
13.	CACAU EM PÓ 100%, EMBALAGEM MÍNIMA DE 200G. PRODUTO COMPOSTO 100% DE CACAU E	UN	1.973	39,23	77.400,79

	PÓ. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ SER RESISTENTE, LIMPA E HIGIÊNICA, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO E DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA., VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.				
COTA DE 25% DO ITEM 13 – RESERVADO A PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP E EQUIPARADAS					
14.	CACAU EM PÓ 100%, EMBALAGEM MÍNIMA DE 200G. PRODUTO COMPOSTO 100% DE CACAU E PÓ. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ SER RESISTENTE, LIMPA E HIGIÊNICA, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO E DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA., VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	657	39,23	25.774,11
ITENS RESERVADOS Á PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS					
15.	CANELA EM PO, PACOTE DE 7G, DEVERA APRESENTAR COR CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, LIVRE DE UMIDADE E MOFO. EMBALAGEM TERMOSSOLADA, EM PLÁSTICO ATÓXICO. DEVERA SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO DE 6 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	2.494	5,56	13.866,64
16.	CANJICA DE MILHO BRANCA PACOTE DE 500G, BRANCO, TIPO I, GRUPO MISTURADA, SUBGRUPO DESPELICULADO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, CONTATO PAR A ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 (QUATRO) MESES. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDA DE EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	2.096	7,36	15.426,56
17.	CANJIQUINHA DE MILHO PACOTE DE 500G, TIPO I, GRUPO MISTURADA, SUBGRUPO DESPELICULADO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATO XICA. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, CONTATO PARA	UN	6.818	5,91	40.294,38

	ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 (QUATRO) ME SES. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE EMBALAGENS DANIFICADAS.				
18.	COCO RALADO INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, PACOTE DE 50G. EMBALAGEM ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, CONTENDO POLPA DE COCO DESIDRATADA E CONSERVADOR. SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR. A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	3.494	8,22	28.720,68
19.	COLORAU DE 1ª QUALIDADE PACOTE DE 100G, FINO, HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE URUCUM, DE COLORAÇÃO AVERMELHADA, COM ASPECTO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS E A SUA ESPÉCIE. A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS).	UN	3.659	8,34	30.516,06
20.	CRAVO DA ÍNDIA, EMBALAGEM DE 8G, CRAVO DA ÍNDIA, ASPECTO FÍSICO GRANULADO, PROCEDÊNCIA NACIONAL. ISENTO DE MOFO, FERMENTAÇÃO, ODORES ESTRANHOS E SUBSTANCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM TRANSPARENTE, EM PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TERMOSSOLDADA. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES AS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	1.788	8,09	14.464,92
ITENS DE AMPLA PARTICIPAÇÃO					
21.	EXTRATO DE TOMATE 340G, EMBALAGEM ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, CONTENDO TOMATE, AÇUCAR E SAL. A EMBALAGEM DEVE RA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE	UN	8.509	13,64	116.062,76

	ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS ESTUFADAS OU DANIFICADAS				
COTA DE 25% DO ITEM 21 – RESERVADO A PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS					
22.	EXTRATO DE TOMATE 340G, EMBALAGEM ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, CONTENDO TOMATE, AÇUCAR E SAL. A EMBALAGEM DEVE RA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS ESTUFADAS OU DANIFICADAS	UN	2.836	13,64	38.683,04
ITENS RESERVADOS Á PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS					
23.	FARINHA DE ARROZ PACOTE DE 500G, SEM GLÚTEN, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, INCOLOR. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E SUBSTANCIAS NOCIVAS, NÃO APRESENTAR MANCHAS. A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNA MENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	520	15,84	8.236,80
24.	FARINHA DE MANDIOCA, CLASSE AMARELA, GRUPO SECA, SUBGRUPO TORRADA, CLASSE AMARELA, TIPO 1. PACOTE DE 1 KG ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS, UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	2.809	11,65	32.724,85
25.	FARINHA DE TRIGO PACOTE DE 1KG, TRADICIONAL, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO (VITAMINA B9), SEM FER MENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 4 (QUATRO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS	UN	7.142	8,26	58.992,92
ITEM DE AMPLA PARTICIPAÇÃO					
26.	FEIJÃO CARIOQUINHA DE 1ª QUALIDADE, PACOTE DE 01 K G. TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, SADIOS E CLAROS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E	UN	6.741	12,66	85.341,06

	ESPÉCIES. EMBALAGEM DE 1KG EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPO NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS				
COTA DE 25% DO ITEM 26 – RESERVADO A PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS					
27.	FEIJÃO CARIOQUINHA DE 1ª QUALIDADE, PACOTE DE 01 K G. TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, SADIOS E CLAROS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGEM DE 1KG EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPO NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS	UN	2.246	12,66	28.434,36
ITENS RESERVADOS Á PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS					
28.	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, INSTANTÂNEO COMPOSTO DE PIROFOSFATO ACIDO DE SÓDIO, BICARBONATO DE SÓDIO, FOSFATO DE MONOCÁLCICO, HERMETICAMENTE FECHADA. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. SERÃO REJEITADOS OS FERMENTOS COM CARUNCHOS OU OUTROS INSETOS, E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. SERÃO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MÍNIMO DE VALIDADE DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UN	609	17,34	10.560,06
29.	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 100G, PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA DE AMIDO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO FOSFATO MONOCÁLCICO) E REGULADOR DE ACIDEZ. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE	UN	5.524	7,55	41.706,20

	IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS)MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.				
30.	FLOCÃO DE MILHO, EMBALAGEM COM 500G AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 500G, SACOS PLAS TICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, TAMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTE.	UN	2.807	6,69	18.778,83
31.	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA EMBALAGEM DE 400G PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES. SEM GLÚTEN. DEVE POSSUIR EM SUA COMPOSIÇÃO PROBIÓTICOS	UN	588	45,37	26.677,56
32.	FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EMBALAGEM DE 400G COM FERRO PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES SEM GLÚTEN. DEVE POSSUIR EM SUA COMPOSIÇÃO PROBIÓTICOS.	UN	1.470	42,50	62.475,00
33.	FUBÁ DE MILHO, TIPO MISTURADO, PRODUTO OBTIDO PELA MOA GEM DO GRÃO DE MILHO DE PRIMEIRA QUALIDADE ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FÓLICO. PACOTE DE 1KG. VALIDADE MINI MA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	3.574	7,06	25.232,44
34.	LEITE COCO EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 500ML. A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. V ALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DE ENTREGA.	UN	2.327	14,48	33.694,96
ITEM DE AMPLA PARTICIPAÇÃO					
35.	LEITE EM PO INTEGRAL LEITE EM PÓ INTEGRAL, EMBALAGEM DE 400G. OBTIDO ATRAVÉS DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA. DEVE TER BOA SOLUBILIDADE E SER ISENTO DE AÇÚCAR. PCT DE 400G	UN	2.893	22,25	64.369,25
COTA DE 25% DO ITEM 35 – RESERVADO A PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS					
36.	LEITE EM PO INTEGRAL LEITE EM PÓ INTEGRAL, EMBALAGEM DE 400G. OBTIDO ATRAVÉS DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA. DEVE TER BOA SOLUBILIDADE E SER ISENTO DE AÇÚCAR. PCT DE 400G	UN	964	22,25	21.449,00

ITEM DE AMPLA PARTICIPAÇÃO					
37.	LEITE LONGA VIDA UHT: INTEGRAL, EMBALAGEM DE CAIXA, CONTENDO 1 LITRO, PASTEURIZADO, INTEGRAL, RICO EM CALCIO, EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE; DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NUMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NUMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VERIFICAR A DATA DE FABRICAÇÃO DO LOTE, DEVENDO O MESMO ESTAR COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 4 (QUATRO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDA DE EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	12.678	8,71	110.425,38
COTA DE 25% DO ITEM 37 – RESERVADO A PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS					
38.	LEITE LONGA VIDA UHT: INTEGRAL, EMBALAGEM DE CAIXA, CONTENDO 1 LITRO, PASTEURIZADO, INTEGRAL, RICO EM CALCIO, EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE; DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NUMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NUMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VERIFICAR A DATA DE FABRICAÇÃO DO LOTE, DEVENDO O MESMO ESTAR COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 4 (QUATRO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO D O PRAZO DE VALIDA DE EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	4.226	8,71	36.808,46
ITENS RESERVADOS Á PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS					
39.	LEITE LONGA VIDA UHT SEM LACTOSE, EMBALAGEM DE 1L, PASTEURIZADO, INTEGRAL, RICO EM CALCIO, EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, M ARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE; DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NUMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NUMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A PARTIR DA	UN	4.963	8,83	43.823,29

	DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDA DE E EMBALAGENS DANIFICADAS.				
40.	MACARRÃO DE ARROZ PACOTE 500G. MACARRÃO A BASE DE FA RINHA DE ARROZ, SEM GLÚTEN, 500G, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, INCOLOR, EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSOLDADA. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E SUBSTANCIAS NOCIVAS, NÃO APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS OU ESVERDEADAS E NÃO TER SABOR ARDIDO. A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO D O LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NUMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) ME SES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO D O PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS	UN	906	10,93	9.902,58
ITEM DE AMPLA PARTICIPAÇÃO					
41.	MACARRÃO ESPAGUETE PACOTE 500G, TIPO ESPAGUETE, PROCEDÊNCIA NACIONAL, ISENTO DE MOFO (MANCHAS ESVERDEADAS COM PONTOS BRANCOS E CINZA), DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM TIPO SACOS DE POLIETILENO, TERMOS SOLDADA, TRANSPARENTES, ATÓXICOS E RESISTENTES, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	8.394	7,94	66.648,36
COTA DE 25% DO ITEM 41 – RESERVADO A PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS					
42.	MACARRÃO ESPAGUETE PACOTE 500G, TIPO ESPAGUETE, PROCEDÊNCIA NACIONAL, ISENTO DE MOFO (MANCHAS ESVERDEADAS COM PONTOS BRANCOS E CINZA), DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM TIPO SACOS DE POLIETILENO, TERMOS SOLDADA, TRANSPARENTES, ATÓXICOS E RESISTENTES, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE	UN	2.797	7,94	22.208,18

	LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.				
ITEM DE AMPLA PARTICIPAÇÃO					
43.	MACARRÃO PARAFUSO PACOTE 500G, TIPO PARAFUSO COM OVOS, PROCEDÊNCIA NACIONAL, ISENTO DE MOFO (MANCHAS ESVERDEADAS COM PONTOS BRANCOS CINZA), DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM TIPO SACOS DE POLIETILENO, TERMOS SOLDADA, TRANSPARENTES, TÓXICOS E RESISTENTES, CONTENDO 500G E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	8.632	7,36	63.531,52
COTA DE 25% DO ITEM 43 – RESERVADO A PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS					
44.	MACARRÃO PARAFUSO PACOTE 500G, TIPO PARAFUSO COM OVOS, PROCEDÊNCIA NACIONAL, ISENTO DE MOFO (MANCHAS ESVERDEADAS COM PONTOS BRANCOS CINZA), DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM TIPO SACOS DE POLIETILENO, TERMOS SOLDADA, TRANSPARENTES, TÓXICOS E RESISTENTES, CONTENDO 500G E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	2.877	7,36	21.174,72
ITENS RESERVADOS Á PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS					
45.	MILHO COZIDO SEM SAL EMBALAGEM DE 200G. INGREDIENTES: MILHO E ÁGUA, ISENTO DE MATERIAIS TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, CONTA TO	UN	6.128	6,68	40.935,04

	PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 (SEIS) MESES. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS ESTUFADAS OU DANIFICADAS				
46.	MILHO DE PIPOCA PACOTE DE 500G TIPO 1, CLASSE AMARELO, G RUPO DURO. DE SAFRA CORRENTE, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, INCOLOR, EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSOLDADA. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E SUBSTANCIAS NOCIVAS, NÃO APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS OU ESVERDEADAS. A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODU TO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	1.318	6,61	8.711,98
47.	ÓLEO DE COCO EXTRA VIRGEM 200ML: ASPECTO, SABOR, COR, ODOR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÁ ESTAR ISENTA DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. EMBALAGEM DE VIDRO, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA E DEVERÁ CONTER NA MESMA OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS. GRF DE 200ML	UN	419	29,32	12.285,08
48.	ÓLEO DE GIRASSOL REFINADO GF 900 ML: ÓLEO DE GIRASSOL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL; COMESTÍVEL; EXTRATO REFINADO; LIMPO A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAM ENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NUMERO D O LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERA SER COMPOSTO APENAS DE ÓLEO DE GIRASSOL, SEM MISTURA COM OUTROS ÓLEOS E APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FRASCO DE 9 00 ML. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	793	22,93	18.183,49

ITEM DE AMPLA PARTICIPAÇÃO					
49.	ÓLEO DE SOJA REFINADO UNIDADE DE 900 ML: ÓLEO DE SOJA, D E PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL, COMESTÍVEL, EXTRATO REFINADO, LIMPO A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NUMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVE RA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 (CINCO) MESES A PARTI R DA DATA DE ENTREGA. FRASCO DE 900ML. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	6.008	12,66	76.061,28
COTA DE 25% DO ITEM 49 – RESERVADO A PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS					
50.	ÓLEO DE SOJA REFINADO UNIDADE DE 900 ML: ÓLEO DE SOJA, D E PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL, COMESTÍVEL, EXTRATO REFINADO, LIMPO A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NUMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVE RA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 (CINCO) MESES A PARTI R DA DATA DE ENTREGA. FRASCO DE 900ML. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	2.002	12,66	25.345,32
ITENS RESERVADOS Á PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS					
51.	ORÉGANO PACOTE DE 10G, CONTENDO APENAS ORÉGANO. EMB ALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, PACOTE COM NO MÍNIMO DE 10G. A EMBALAGEM DEVE CONTER, VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR A VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 (QUATRO) MESES. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO C ASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	3.362	6,72	22.592,64
52.	POLVILHO DOCE PACOTE 1KG, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, INCOLOR, EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSOLDADA. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E SUBSTANCIAS NOCIVAS, NÃO A PRESENTAR MANCHAS ESCURAS, OU ESVERDEADAS. A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO	UN	1.726	17,78	30.688,28

	VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.				
53.	SAGU SEM SABOR, PACOTE DE 500G, GRANULADO, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, INCOLOR, EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMO SOLDADA. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E SUBSTANCIAS NOCIVAS, NÃO APRESENTAR MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	776	14,46	11.220,96
54.	SAL REFINADO IODADO PACOTE 1 KG: REFINADO, IODADO, CONSTITUÍDO DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, INTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E L IMPO. A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NUMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NUMERO DE REGISTRO. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) ME SES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1KG. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTE S DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	UN	2.044	5,63	11.507,72
55.	TOMILHO, CONDIMENTO DESIDRATADO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 25G. A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NUMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MIN IMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDA DE REQUISITANTE.	UN	2.244	7,59	17.031,96
56.	Vinagre de Álcool unidade de 750ml, tipo álcool, contendo fermento acético de álcool, água potável e conservador INS 224. Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas; acidez Volátil de aproximadamente 4,0%. Embalagem com 750mL de conteúdo; plástica/garrafa pet, sem corantes. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do	UN	2.433	6,82	16.593,06

	mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.				
VALOR TOTAL ESTIMADO.....R$ 2.114.081,07 *(Dois milhões, cento e quatorze mil, e oitenta e um reais e sete centavos).*					

Observações:

- Nos termos do Acórdão APL-TC 00203/2025 de 09/02/2026 do TCE/RO e em atenção ao Decreto Municipal nº 6.566/16 **se a mesma empresa ofertar o menor preço na cota reservada e na cota principal a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.**
- *Os itens **6, 11, 13, 21, 26, 35, 37, 41, 43 e 49** é destinado a **AMPLA PARTICIPAÇÃO**.*
- *O item **7, 12, 14, 22, 27, 36, 38, 42, 44 e 50** é **COTA** de até **25% RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS.***
- *Os itens **1 a 5, 8 a 10, 15 a 20, 23 a 25, 28 a 34, 39, 40, 45 a 48 e 51 a 56,** são destinados **Á PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/EQUIPARADAS***
- Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no endereço eletrônico – COMPRASGOV/CATMAT, e as especificações constantes no **Anexo II deste edital**, prevalecerão **às últimas**.
- Todos os itens deverão, no que couber, constar informações a respeito da **MARCA/MODELO/FABRICAÇÃO.**
- **Local/ Entrega/Pagamento**: Conforme descrito no **Termo de Referência – Anexo I do Edital.**
- Esta proposta será conforme **Termo de Referência**.

Dados do proponente:
Razão Social:
CNPJ: .....
Endereço: .....
Município: ..... Estado: ..... CEP: .....
Telefone: .....
E-mail: .....

Dados do responsável pela assinatura do Contrato:
Nome Completo:
CPF n.º.....
Cargo/Função:

Dados para contato/correspondência:
Endereço:
Telefone:
E-mail:

Dados para pagamentos:
Conta Corrente n.° .....
Agência n.....
Banco.....

DECLARAÇÃO SOBRE A PROPOSTA APRESENTADA

Tendo examinado minuciosamente as normas específicas do **Edital do Pregão Eletrônico nº xxxxxxxxxxxxxxxxx**, objeto supracitado e após tomar conhecimento de todas as condições lá estabelecidas, **DECLARAMOS** expressamente que:

a) A proposta apresentada para participar da (identificação da licitação), foi elaborada de maneira independente (pelo licitante) e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitante), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

b) A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da (identificação da licitação) não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato (identificação da licitante), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

c) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;

d) Que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não será no todo ou parte direta ou indiretamente comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitante) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e) Que o conteúdo da proposta apresentada para participar (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte direta ou indiretamente informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas;

f) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la;

g) Entregará/Prestará, sob sua integral responsabilidade, os itens/serviços objeto do referido Edital, no valor ofertado.

h) Nos preços indicados acima estão incluídos, além dos itens/serviços, todos os custos, materiais, benefícios, encargos, tributos, demais contribuições e todos os pormenores necessários à completa entrega dos materiais/realização do serviço, mesmo que posteriormente sejam verificadas falhas ou omissões na proposta.

i) Conhece a legislação de regência desta licitação e que os componentes serão fornecidos de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e anexos e que conhece e aceita todos os seus termos, inclusive quanto ao pagamento e outros.

j) Nenhum direito à indenização ou o reembolso de quaisquer despesas será devido, caso a proposta não seja aceita.

k) Tem amplo conhecimento e aceitamos todas as condições estabelecidas no edital e seus anexos.

Local e data

_____

Nome, cargo e assinatura do Representante Legal

ANEXO III
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. **HABILITAÇÃO JURÍDICA (art. 66 da Lei 14.133/2021)**

1.1. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária;

1.3. Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária;

1.4. Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

1.5. Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedidos por órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

1.6. Comprovante de Inscrição do Microempreendedor Individual – MEI

1.6.1. Os documentos acima deverão ser apresentados com **todas as suas alterações**, excluindo-se os casos de documentos expressamente consolidados e ainda **acompanhado de documentos comprobatórios de seus administradores e procuradores**.

2. **HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA (art. 68 da Lei 14.133/2021)**

2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda **(CNPJ)** ou no Cadastro de Pessoas Físicas **(CPF);**

2.2. Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a **Tributos Federais** (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

2.3. Certidão de regularidade de débito com a **Fazenda Estadual**;

2.4. Certidão de regularidade de débito com a **Fazenda Municipal**, da sede ou do domicílio do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

2.5. Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço **(FGTS)** e

2.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - **CNDT** ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

3. **HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (art. 69 da Lei 14.133/2021)**

3.1. A licitante deverá apresentar **Certidão Negativa de Ações de Falência**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade estabelecido na própria certidão.

3.1.1. Na hipótese de a certidão não consignar prazo de validade, será aceita aquela emitida há, no máximo, **90 (noventa) dias** contados da data de apresentação dos documentos de habilitação.

3.2. A existência de processo de recuperação judicial ou recuperação extrajudicial não implicará, por si só, a inabilitação da licitante.

3.2.1. Caso seja apresentada **certidão positiva de recuperação judicial ou recuperação extrajudicial**, a licitante deverá apresentar, cumulativamente:

a) decisão judicial que comprove o deferimento do processamento da recuperação, quando aplicável;

b) decisão judicial que comprove que o **plano de recuperação foi homologado ou concedido**, na forma do art. 58 da Lei nº 11.101, de 9 de fevereiro de 2005, ou, tratando-se de recuperação **extrajudicial,** a respectiva decisão de homologação ou concessão judicial; e

c) declaração, assinada pelo representante legal da empresa e por profissional habilitado junto ao Conselho Regional de Contabilidade – CRC, demonstrando a **aptidão econômico-financeira da empresa** para executar o futuro contrato, permanecendo obrigada ao atendimento de todas as demais exigências de habilitação previstas neste edital

Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis

3.3. A licitante deverá apresentar **Balanço Patrimonial** (PB), **Demonstração do Resultado do Exercício** (DRE) e demais demonstrações contábeis exigidas pela legislação aplicável, referentes

aos **02 (dois) últimos exercícios sociais** já exigíveis, apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, extraídos do livro diário, **vedada** a substituição por balancetes ou balanços provisórios.

3.4. Os documentos contábeis deverão estar **devidamente registrado**s perante o órgão competente e **assinados** pelo **representante legal da empresa** e por **profissional habilitado junto ao Conselho Regional de Contabilidade – CRC.**

3.5. Os documentos referidos no item 3.3 limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída **há menos de 2 (dois) anos.**

3.6. Empresas constituídas há **menos de 01 (um) exercício social**, ou seja, no exercício em curso, deverão apresentar, para fins de qualificação econômico-financeira, **Balanço de Abertura,** devidamente registrado perante o órgão competente e assinado pelo representante legal da empresa e por profissional de contabilidade legalmente habilitado, sem prejuízo do atendimento das demais exigências de habilitação previstas no edital.

3.7. O Balanços e demais demonstrações contábeis **serão consideradas apresentadas na forma da lei**:

3.7.1. Para sociedades empresárias sujeitas à Escrituração Contábil Digital (ECD):

3.7.1.1. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis extraídos do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED.

3.7.1.2. Recibo de Entrega da Escrituração Contábil Digital – ECD;

3.7.1.3. Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário constantes da escrituração transmitida;

3.7.1.4. Nos casos de balanço físico, comprovante de autenticação da escrituração contábil perante a Junta Comercial competente ou documento equivalente que demonstre a regularidade da escrituração, observado o disposto na legislação vigente.

3.7.2. Para sociedades não obrigadas à ECD:

3.7.2.1. Cópia do Livro Diário contendo Balanço Patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício e Termos de Abertura e Encerramento;

3.7.2.2. Registro ou autenticação perante a Junta Comercial ou Cartório competente, conforme a natureza jurídica da licitante;

3.7.2.3. Assinatura do representante legal e do contador responsável.

3.7.3. Para Sociedades Anônimas:

3.7.3.1. Balanço Patrimonial e demais Demonstrações Contábeis exigidas pela Lei nº 6.404/1976, referentes aos 02 (dois) últimos exercícios sociais já exigíveis;

3.7.3.2. Comprovação de sua publicação, quando exigida pela legislação aplicável à S.A.;

3.7.3.3. Documentação comprobatória de arquivamento perante a Junta Comercial competente, quando exigida pela legislação societária;

3.7.3.4. Assinatura dos administradores responsáveis e do profissional de contabilidade legalmente habilitado, quando exigida pela legislação aplicável à S.A.

3.8. O **microempreendedor individual (MEI)**, embora dispensado da elaboração de balanço patrimonial para fins civis, deverá apresentar, para fins de habilitação econômico-financeira, o Balanço Patrimonial (BP) e a Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), devidamente formalizados e assinados.

3.8.1. Fica dispensada a apresentação do Balanço Patrimonial pelo microempreendedor individual (MEI) nas licitações que **não utilizem o Sistema de Registro de Preços** ou que envolvam **entrega imediata**, assim considerada aquela com prazo de execução ou fornecimento de até 30 (trinta) dias, conforme previsto no Termo de Referência/Projeto Básico

3.9. A boa situação financeira da licitante será avaliada mediante os seguintes **Índices Econômico-Financeiros**, calculados com base no Balanço Patrimonial apresentado:

Liquidez Geral (LG):

LG = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante)

Liquidez Corrente (LC):
LC = Ativo Circulante ÷ Passivo Circulante

Solvência Geral (SG):
SG = Ativo Total ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante)

3.9.1. As demonstrações contábeis e memórias de cálculo deverão estar assinadas por contador regularmente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC e pelo representante legal da empresa.
3.9.2. A licitante deverá apresentar resultado **superior a 1,00** (um inteiro) para cada um dos índices acima.
3.9.3. A comprovação dos índices poderá ocorrer mediante apresentação de memória de cálculo assinada por contador legalmente habilitado e pelo representante legal da empresa.
3.9.4. Quando a licitante apresentar resultado **igual ou inferior a 1,00** em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Liquidez Corrente ou Solvência Geral, poderá ser admitida sua habilitação desde que comprove Patrimônio Líquido ou Capital Social de **no mínimo de 10% (dez por cento)** do valor da contratação ou item em que restar melhor classificada.
3.9.5. A Administração poderá realizar diligências para confirmação da autenticidade dos documentos, inclusive mediante consulta aos sistemas da Receita Federal, Junta Comercial, SPED, SICAF e demais bases oficiais disponíveis.
3.9.6. No caso de recurso, a Administração realizará conferência dos cálculos a partir das demonstrações contábeis apresentadas, prevalecendo os valores efetivamente apurados pelo setor de contabilidade do Município de Ji-Paraná.

3.10. A Administração poderá exigir documentação complementar apta a demonstrar a capacidade econômico-financeira da empresa para execução do objeto contratual.

3.11. A apresentação de documentação contábil com informações falsas ou divergentes sujeitará a licitante às penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal cabíveis.

4. HABILITAÇÃO TÉCNICA

4.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

4.2. A comprovação se dará mediante a apresentação de no mínimo um **ATESTADO** fornecido por pessoas de direito público ou privado, no qual se indique que a empresa já prestou, satisfatoriamente, serviços ou fornecimentos iguais ou semelhantes ao objeto desta licitação, independentemente da quantidade.

4.3. O (s) atestado(s)/certidões deverão estar necessariamente em nome do licitante, ser apresentados em papel timbrado, original ou cópia reprográfica autenticada, assinados por autoridade ou representante de quem os expediu.

4.3.1. 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.

4.4. Comprovação de aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis compatíveis com o objeto desta contratação, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) o fornecimento anterior de produtos semelhantes em características, quantidades e prazos.

4.5. Os atestados de capacidade técnica deverão conter, no mínimo:
a) identificação da entidade emitente;
b) identificação da empresa fornecedora;
c) descrição dos produtos fornecidos;
d) período de execução do fornecimento;
e) declaração de que o fornecimento foi executado de forma satisfatória.

4.6. Quando aplicável, deverá ser apresentada:

a) Licença ou Alvará Sanitário vigente, expedido pelo órgão competente;
b) Comprovação de regularidade junto aos órgãos de vigilância sanitária, quando exigido pela natureza dos produtos.

4.7. A Administração poderá realizar diligências para verificar a veracidade das informações prestadas, bem como solicitar documentos complementares, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

5.1. Declaração subscrita pelo representante legal do licitante, conforme modelo **Anexo III – A**, elaborada em papel timbrado, atestando que:

ANEXO III – A
MODELO DE DECLARAÇÃO

A empresa ....., inscrita no CNPJ sob o nº ....., sediada na....., por meio de seu representante legal abaixo identificado, **DECLARA,** sob as penas da Lei, que atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021) e declara ainda que:

a) atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021);

b) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (art. 63, IV da Lei nº 14.133/2021);

c) suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas (art. 63, §1º da Lei nº 14.133/2021);

d) 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 art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal (art. 68, VI da Lei nº 14.133/2021);

e) 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;

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

g) está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao órgão promotor da licitação, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município acessível em **www.ji-parana.ro.gov.br**

h) no caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou, se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

i) no caso de microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, assim como §§ 1º a 3º do art. 4º da Lei 14.133/2021, cujos termos declara conhecer na íntegra;

j) não se enquadra em nenhuma das restrições de participação, conforme art. 14 da Lei nº 14.133/2021 e item 2.10 do edital;

k) está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

l) 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 infra legais, 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;

Obs: O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

Ji-Paraná, xx de xxxxxx de 202x.

(Identificação e assinatura do representante legal da proponente)

ANEXO V

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos __(_____) dias do mês de _____ do ano de dois mil e vinte e __, às __horas na Superintendência de Compras e Licitações da Prefeitura do Município de Ji-Paraná, situada na Rua dos Brilhante, 130; Bairro Urupá; Ji-Paraná; Rondônia; Cx. Postal 268; CEP. 76.900-150, o Superintendente de Compras e Licitações, Sr....., brasileiro, casado, Decreto n....., considerando o julgamento da licitação na **modalidade de pregão**, **na forma eletrônica**, para **REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., publicada no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º ....., RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no **Edital de Licitação do Pregão Eletrônico n.....**, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, no Decreto Municipal n. 1385/2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de ..... , especificado(s) no(s) item(ns)..... do ..... **Termo de Referência** e do **Anexo II** do **Edital de Licitação do Pregão Eletrônico n.....**, que são parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

CNPJ n **Empresa:**						
Item	**Descrição Genérica**	**Unidade de Fornecimento**	**Quantidade Total**	**Quantidade Ofertada**	**Valor Unitário**	**Valor Total do Fornecedor**
Marca: **Fabricante:** **Modelo / Versão:** **Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:**						
Marca: **Fabricante:** **Modelo / Versão:** **Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:**						

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

3. ÓRGÃO (S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE (S)

3.1. O órgão gerenciador será o .....(nome do órgão).....

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

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

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

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

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

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

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

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

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

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

4.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou

projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.1. 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;

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos **Edital de Licitação do Pregão Eletrônico n.....** e

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

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

5.9. Após a homologação da licitação 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.

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

5.10. A ata de registro de preços deverá ser assinada no prazo de 05 (cinco) dias úteis, por meio de assinatura digital, pelo link Portal de Serviços (ji-parana.ro.gov.br), o qual será disponibilizado **via e-mail** pelo Setor de Registro de Preços, tão logo sua elaboração.

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

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do **Edital de Licitação do Pregão Eletrônico n.....**, poderá:

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

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

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

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

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

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas **Edital de Licitação do Pregão Eletrônico n.....**.

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

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 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).

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no **Termo de Referência** e **Anexo II do Edital de Licitação do Pregão Eletrônico n.....**.

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

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante (s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

ANEXO V - A

CADASTRO RESERVA

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que **aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário**:

Item do TR	Fornecedor *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)*							
X	Especificação	*Marca (se exigida no edital)*	*Modelo (se exigido no edital)*	Unidade	Quantidade	Quantidade Ofertada	Valor Un	Valor Total

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que **mantiveram sua proposta original**:

Item do TR	Fornecedor *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)*							
X	Especificação	*Marca (se exigida no edital)*	*Modelo (se exigido no edital)*	Unidade	Quantidade	Quantidade Ofertada	Valor Un	Valor Total

ANEXO IV
MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

Processo Administrativo n°.....

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JI-PARANÁ, E A EMPRESA.....

A **PREFEITURA MUNICÍPIO DE JI-PARANÁ/RO**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 04.092.672/0001-25, com sede e administração na Av. Dois de Abril, 1.701, bairro Urupá, nesta cidade e Comarca de Ji-Paraná, Estado de Rondônia, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, XXXXXXXXXXXXXX, brasileiro, (estado civil), agente político, portador da Cédula de Identidade RG n.º XXXXXX SSP/RO e CPF/MF n.º XXXXXXXXX, residente e domiciliado, nesta cidade e Comarca de Ji-Paraná, Estado de Rondônia, doravante denominado CONTRATANTE doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº 0xxxxxxx/20xxxxx e em observância às disposições da **Lei nº 14.133/2021** e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº XXXXXXXXX**, mediante as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é o fornecimento de ....., nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	*ESPECIFICAÇÃO*	*UNIDADE DE MEDIDA*	*QUANTIDADE*	*VALOR UNITÁRIO*	*VALOR TOTAL*
1					
2					
3					
...					

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;
1.3.2. O Edital da Licitação;
1.3.3. A Proposta do contratado;
1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

1.3.5. O prazo de vigência da contratação é de ..... contados do (a) ....., na forma do CAPÍTULO V - DA DURAÇÃO DOS CONTRATOS da Lei Federal n. 14.133/2021.

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

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

1.5. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual *(ou)* Será admitida a subcontratação do objeto contratual conforme previsto no capítulo..... do Termo de Referencia – Anexo I do edital.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

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

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

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

1.9. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

1.10. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA),** exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

1.15. 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.

1.16. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

1.17. São obrigações do Contratante:

1.18. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
1.19. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
1.20. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
1.21. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
1.22. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
1.23. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
1.24. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
1.25. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
1.26. A Administração terá o prazo de *XXXXXXX*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
1.27. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de XXXXXX.
1.28. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
1.29. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

1.30. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
1.31. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada (se for o caso);
1.32. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
1.33. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
1.34. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
1.35. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
1.36. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

1.37. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.47 - Não haverá exigência de garantia contratual ou a exigência de garantia contratual da execução será a ..... (conforme descrito no Termo de Referência).

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

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

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

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

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

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

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

1.48. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

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

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

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

IV. **Multa:**

1. Moratória de .....% (..... por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de ..... (.....) dias;

2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 12.1, de ....% a ...% do valor do Contrato.

3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 12.1, de ....% a ...% do valor do Contrato.

4. Para infração descrita na alínea "b" do subitem 12.1, a multa será de ....% a ...% do valor do Contrato.

5. Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 12.1, a multa será de ....% a ...% do valor do Contrato.

6. Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 12.1, a multa será de ....% a ...% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

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

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

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

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

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

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

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

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

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

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

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

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

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

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

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

1.57. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.60.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

1.60.3. Indenizações e multas.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

1.63. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

1.63.1. Fonte de Recursos:

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

1.69. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

1.70. As partes elegem o Foro da Comarca de Ji-Paraná-RO, em detrimento de qualquer outro para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

_____

Prefeito do Município de Ji-Paraná

_____

Secretário/Presidente

_____

Representante legal do Contratado

_____

Procurador Geral do Município

TESTEMUNHAS:

1-

2-