



## EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2024 – REGISTRO DE PREÇOS PARA COMPRAS

O MUNICÍPIO DE **URUCARÁ/AM**, TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE A PREFEITURA MUNICIPAL, REALIZARÁ LICITAÇÃO, **PARA REGISTRO DE PREÇOS** NA MODALIDADE **PREGÃO**, NA FORMA **ELETRÔNICA**, COM CRITÉRIO DE JULGAMENTO **MENOR PREÇO POR ITEM**, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021, DOS DECRETOS MUNICIPAIS Nº 004, DE 02 DE JANEIRO DE 2024, Nº 006, DE 04 DE JANEIRO DE 2024 E AS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL. **LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 E 147/2014, SOB AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE ATO CONVOCATÓRIO E ANEXOS.**

<b>ÓRGÃOS INTERESSADOS:</b>	SECRETARIAS MUNICIPAIS
<b>ÓRGÃO GERENCIADOR:</b>	SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
<b>DATA E HORA DE INÍCIO DAS PROPOSTAS:</b>	09H:00M DO DIA 06/03/2024 (HORÁRIO DE BRASÍLIA).
<b>DATA E HORA LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO:</b>	09H:00M DO DIA 13/03/2024 (HORÁRIO DE BRASÍLIA).
<b>DATA E HORA FINAL DAS PROPOSTAS:</b>	09:00M DO DIA 18/03/2024 (HORÁRIO DE BRASÍLIA).
<b>DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA:</b>	09H:01M DO DIA 18/03/2024 (HORÁRIO DE BRASÍLIA).
<b>LOCAL:</b>	<a href="http://www.portaldecompraspublicas.com.br">www.portaldecompraspublicas.com.br</a>
<b>MODO DE DISPUTA</b>	<b>ABERTO</b>

### 1. DO OBJETO.

**1.1.** O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A FIM DE ATENDER AS DEMANDAS DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

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

### 2. DO REGISTRO DE PREÇOS.

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

### 3. DO CREDENCIAMENTO.

**3.1.** O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.



**3.2.** O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**3.3.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

**3.4.** 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, excluía 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.

**3.5.** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** 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.

**3.5.1.** A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

#### **4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

**4.1.** Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**.

**4.2.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e no artigo 4º da Lei nº 14.133/2021.

**4.3.** Não poderão participar desta licitação os interessados:

**4.3.1.** Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

**4.3.2.** Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

**4.3.3.** Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

**4.3.4.** Que se enquadrem nas vedações previstas nos artigos 9º e 14 da Lei nº 14.133/2021;

**4.3.5.** Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

**4.3.6.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).



**4.4.** A pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as regras do art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

**4.5.** Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

**4.5.1.** Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 e que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

**4.5.1.1.** Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

**4.5.1.2.** 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 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

**4.5.2.** Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

**4.5.3.** Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

**4.5.4.** Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

**4.5.5.** Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal de 1998;

**4.5.6.** Que a proposta foi elaborada de forma independente;

**4.5.7.** Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

**4.5.8.** Que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atenda às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

**4.6.** A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

## **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.**

**5.1.** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a



descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

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

**5.3.** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

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

**5.5.** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

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

**5.7.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## **6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.**

**6.1.** O LICITANTE DEVERÁ ENVIAR SUA PROPOSTA MEDIANTE O PREENCHIMENTO, NO SISTEMA ELETRÔNICO, DOS SEGUINTE CAMPOS:

**6.1.1.** Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;

**6.1.2.** Marca de cada item ofertado;

**6.1.3.** Fabricante de cada item ofertado;

**6.1.4.** Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

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

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

**6.4.** 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.



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

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

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

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

**7.2.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

**7.2.1.** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

**7.2.3.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

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

**7.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

**7.5.1.** O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste Edital.

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

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

**7.8.** 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)**.



**7.9.** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

**7.10.** Será adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

**7.15.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.

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

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

**7.18.** 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.

**7.19.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

**7.21.** 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 identifica 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 LC nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538/2015.

**7.22.** 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.

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

**7.24.** 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.

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

**7.26.** Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

**7.27.** A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

**7.28.** Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

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

**7.28.2.** avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes;

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

**7.28.4.** desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle;

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

**7.29.1.** empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;



7.29.2. empresas brasileiras;

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

7.29.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

**7.30.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

**7.30.2.** O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor 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.

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

## **8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

**8.1.** Encerrada a etapa de negociação, 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.

**8.2.** Será desclassificada a proposta que contiver vício insanável; que não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital ou apresentarem desconformidade com exigências do ato convocatório.

**8.3.** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

**8.3.1.** Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

**8.4.** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;



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

**8.6.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **vinte e quatro horas de antecedência**, e a ocorrência será registrada em ata;

**8.7.** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

**8.7.1.** O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

**8.7.2.** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta-

**8.7.3.** Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de **03 (três) dias** úteis contados da solicitação.

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

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

**8.7.3.3.** 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 e no Termo de Referência, a proposta do licitante será recusada.

**8.7.3.4.** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo(s) 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.

**8.7.3.5.** Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.



**8.7.3.6.** Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de **10 (dez)** dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

**8.7.3.7.** Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

**8.8.** A Administração poderá solicitar carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor.

**8.9.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**8.10.** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

**8.11.** O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

**8.11.1.** Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

**8.12.** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

**8.13.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## 9. DA HABILITAÇÃO

**9.1.** COMO CONDIÇÃO PRÉVIA AO EXAME DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DO LICITANTE DETENTOR DA PROPOSTA CLASSIFICADA EM PRIMEIRO LUGAR, O PREGOEIRO VERIFICARÁ O EVENTUAL DESCUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, ESPECIALMENTE QUANTO À EXISTÊNCIA DE SANÇÃO QUE IMPEÇA A PARTICIPAÇÃO NO CERTAME OU A FUTURA CONTRATAÇÃO, MEDIANTE A CONSULTA AOS DOCUMENTOS INSERIDOS NO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, E AINDA NOS SEGUINTE CADASTROS:

**9.1.1.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP ([www.portaldatransparencia.gov.br/](http://www.portaldatransparencia.gov.br/));



**9.1.2.** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

**9.1.3.** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>

**9.1.4.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**9.1.4.1.** Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligência para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

**9.1.4.3.** O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

**9.1.5.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

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

**9.2.** Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e à habilitação técnica.

**9.2.1.** É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

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

**9.3.** Em caso de participação de empresas em consórcio, será exigido o acréscimo de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, salvo justificção no processo licitatório. Essa regra não se aplica aos consórcios formados, em sua totalidade, por microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.



**9.4.** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02 (duas)** horas sob pena de inabilitação.

**9.5.** 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.

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

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

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

**9.7.** Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

#### **9.8. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

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

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

**9.8.3.** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

**9.8.5.** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

**9.8.6.** No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;



9.8.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.8.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

#### **9.9. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

9.9.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

9.9.2. Prova de 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;

9.9.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

9.9.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

9.9.7. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

9.9.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

#### **9.10. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.**

9.10.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

9.10.2. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.



**9.10.3.** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

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

**9.10.3.2.** No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

**9.10.3.3.** É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

**9.10.3.4.** Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

**9.10.4.** A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

**9.10.5.** As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

**9.10.6.** As licitantes deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.



**9.10.7.** As licitantes deverão apresentar comprovação, por meio de declaração, de relação de relação dos compromissos assumidos pelo licitante que importem em diminuição de sua capacidade econômico-financeira, excluídas parcelas já executadas de contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data da sessão pública de abertura deste Pregão, não é superior ao Patrimônio Líquido do licitante, podendo este ser atualizado na forma já disciplinada neste Edital.

**9.10.8.** A declaração de que trata o item acima deverá estar acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social. quando houver divergência percentual superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, entre a declaração aqui tratada e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), deverão ser apresentadas, concomitantemente, as devidas justificativas.

### **9.11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.**

**9.11.1.** Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação – **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, quando for emitido por ente privado deverá este ser com firma reconhecida de quem o subscreveu.

**9.11.2.** Licença Sanitária, ou ato equivalente, expedido pelo órgão de Vigilância Sanitária Municipal da sede da licitante, em validade;

**9.12.** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

**9.13.1.** A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

**9.14.** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

**9.15.** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

**9.16.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**9.17.** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.



**9.18.** Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

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

## **10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.**

**10.1.** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) horas** a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

**10.1.1.** Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

**10.1.2.** Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

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

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

**10.3.** Os preços devem ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

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

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

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

**10.6.** As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

## **11. DOS RECURSOS**

**11.1.** Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, deverá o licitante interessado manifestar, imediatamente, a sua intenção de recorrer, em campo próprio do sistema.



**11.2.** O recorrente terá, a partir de então, o prazo 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses

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

**11.4.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.**

**12.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:

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

**12.1.2.** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

**12.2.1.** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

**12.2.2.** A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## **13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.**

**13.1.** Julgados os recursos, constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente adjudicou e homologou a licitação.

## **14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.**

**14.1.** Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

## **15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.**



**15.1.** Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo **de até 05 (cinco)** dias uteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**15.2.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de **até 05 (cinco) dias uteis**, a contar da data de seu recebimento.

## **16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE.**

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

**16.2.** O adjudicatário terá o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**16.2.1.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

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

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

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

**16.3.3.** A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

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

**16.5.** Previamente à contratação a Administração realizará consultas para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 03/2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522/2002, consulta prévia ao CADIN.



**16.6.** Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

**16.6.1.** Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

**16.7.** Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

## **17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.**

**17.1.** As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.**

**18.1.** Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

## **19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.**

**19.1.** As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

## **20. DO PAGAMENTO.**

**20.1.** As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

**21.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:

**21.1.1.** Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;

**21.1.2.** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

**21.1.3.** Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

**21.1.4.** Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;



**21.1.5.** Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

**21.1.6.** Apresentar declaração ou documentação falsa;

**21.1.7.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

**21.1.8.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**21.1.9.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

**21.1.10.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

**21.2.** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**21.3.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

**21.4.** Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a autoridade que tiver proferido o ato reconsiderar sua decisão ou, no prazo de 05 (cinco) dias encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, no prazo de 20 (vinte) dias úteis.

**21.5.** Serão publicadas na Imprensa Oficial do Diário Oficial dos Municípios, as sanções administrativas previstas no ITEM 17.2, c, d, deste edital, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.

**21.6. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO** - Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

**21.6.1. PARA OS PROPÓSITOS DESTA CLÁUSULA, DEFINEM-SE AS SEGUINTE PRÁTICAS:**

**a) PRÁTICA CORRUPTA:** Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;

**b) PRÁTICA FRAUDULENTA:** A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;



**c) PRÁTICA CONCERTADA:** Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

**d) PRÁTICA COERCITIVA:** Causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.

**e) PRÁTICA OBSTRUTIVA:** Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

## 22. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.

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

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

**22.1.2.** Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

**22.2.** Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata, conforme artigo 18, III, do Decreto nº 11.462, de 2023.

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

**22.2.2.** 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, conforme artigo 18, § 2º, do Decreto nº 11.462/23.

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

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

**22.3.2.** 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.

**22.4.** 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, conforme art. 20, parágrafo único, do Decreto nº 11.462/23, poderá:



**22.4.1.** 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,

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

**22.5.** Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.

### **23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.**

**23.1.** Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.

**23.2.** A **IMPUGNAÇÃO** e/ou **PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DEVERÃO** ser feitos **EXCLUSIVAMENTE** por **FORMA ELETRÔNICA** no sistema [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**23.3.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no Portal de Compras Públicas no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

**23.5.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amolda ao art. 55 parágrafo 1º, da Lei nº 14.133/2021.

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

**23.6.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

**23.7.** As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

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

### **24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.**

**24.1.** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.



**24.2.** 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.

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

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

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

**24.6.** 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.

**24.7.** 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.

**24.8.** 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.

**24.9.** 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.

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

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

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

**24.12.** A Prefeitura Municipal de Urucará/AM, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

**24.12.1.** A anulação do pregão induz à do contrato.



**24.12.2.** A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

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

**24.14.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos na Sala de Licitações da Prefeitura Municipal de Urucará, situado na Rua Crispim Lobo nº 111, Centro, Urucará/AM, nos dias úteis, no horário das 08:00 às 12:00, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

- **ANEXO I** – TERMO DE REFERÊNCIA COM ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR;
- **ANEXO II** – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;
- **ANEXO III** – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO ART. 4º §2º DA LEI 14.133/2021
- **ANEXO IV** – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;
- **ANEXO V** – MINUTA DO CONTRATO.

Urucará/AM, em 05 de março de 2024.

**ANTONIO LISBOA JÚNIOR**  
Presidente da Comissão



## ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO E PRAZO DO CONTRATO.

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios em geral, a fim de atender as demandas das Secretarias Municipais, em destaque para a Secretaria de Saúde, hospital geral e Secretaria de Assistência Social conforme natureza, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.2. Os documentos auxiliares e os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços de referência, nos termos do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, constam dos autos do processo administrativo.

1.3. O objeto a ser contratado é de natureza especial, nos termos do parágrafo único, do artigo 6º, inciso XIV da Lei nº 14.133/2021.

1.4. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, com início a partir de sua publicação, prorrogável na forma do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

### 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO.

2.1. Prefeitura Municipal de Urucará/AM necessita adquirir gêneros alimentícios utilizados na preparação da alimentação de servidores a serviço da Prefeitura de Urucará, que necessitam trabalhar em forma de plantão no atendimento ao público, tais como servidores das Unidades de Saúde, Hospital e no atendimento de pessoas carentes na execução de Programas Sociais. Assim como, no preparo da alimentação das pessoas que buscam atendimento hospitalar, que estão internados e seus respectivos acompanhantes.

### 3. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

3.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

3.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

3.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

- Licença Sanitária, ou ato equivalente, expedido pelo órgão de Vigilância Sanitária Municipal da sede da licitante, em validade;

### 4. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. O prazo de entrega dos bens é de até 15 dias, em conformidade com o este Termo de Referência e a Emissão da ORDEM DE COMPRA emitida pelo ente demandante.

4.2. A entrega dos bens será realizada no seguinte endereço: Rua Crispim Lobo, nº 111, Centro, Urucará/AM, 69.130-000.



**4.3.** O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico, fiscal administrativo, fiscal setorial ou equipe de fiscalização, através da elaboração de relatório circunstanciado, em consonância com as suas atribuições, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

**4.4.** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

**4.5.** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 05 dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**4.6.** O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## **5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.**

**5.1.** São obrigações da Contratante:

- Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021;

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

## **6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.**



6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato;
- Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;
- Comunicar à 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;
- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- Implantação de programa de integridade pelo licitante vencedor, no prazo de 6 (seis) meses, em caso de licitação de grande vulto, nos termos do artigo 25, §4º da Lei nº 14.133/2021;
- Cumprir com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, além de atender às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

## 7. DA SUBCONTRATAÇÃO.

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

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

## 9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO.



**9.1.** Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

**9.2.** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 Lei nº 14.133/2021.

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

**9.4.** O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

**9.5.** O fiscal designado não deverá ter exercido a função de Pregoeiro na licitação que tenha antecedido o contrato, a fim de preservar a segregação de funções (TCU, acórdão 1375/2015 - Plenário e, TCU, acórdão 2146/2011, Segunda Câmara).

**9.6.** A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida. (Acórdão TCU 3083/2010 - Plenário).

## **10. DO PAGAMENTO.**

**10.1.** O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, sempre após a realização das entregas.

**10.2.** Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

**10.3.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 Lei nº 14.133/2021.

**10.4.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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



**10.6.** Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

**10.7.** Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

**10.8.** Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

**10.10.** Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

**10.11.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.

- Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

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

**10.13.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = assim apurado:



$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I =$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 11. DO REAJUSTE.

**11.1.** Os preços contratados poderão sofrer reajuste, aplicando-se o índice IPCA, cuja data-base está vinculada à data do orçamento estimado, nos termos do art. 25, §7º da Lei nº 14.133/2021.

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

**11.3.** No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

**11.6.** 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.

**11.7.** O reajuste será realizado por apostilamento.

## 12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

**12.1.** Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

## 13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

**13.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Contratada que:

**13.1.1.1** Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;

**13.1.1.2** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

**13.1.1.3** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

**13.1.1.4** Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

**13.1.1.5** Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;



- 13.1.1.6** Apresentar declaração ou documentação falsa;
- 13.1.1.7** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 13.1.1.8** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 13.1.1.9** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.1.1.10** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

**13.2.** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- e)** Advertência por escrito, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- f)** Multa,
- g)** Impedimento de licitar e contratar;
- h)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**13.3.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

**13.2.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

**13.3.** As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da PREFEITURA, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

- Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **15 dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**13.4.** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o MUNICIPIO DE URUCARÁ poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

**13.5.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade da conduta do infrator, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**13.6.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para



ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

**13.7.** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

**13.8.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

**13.9.** As penalidades serão obrigatoriamente publicadas no órgão Oficial de Imprensa do Diário Oficial dos Municípios do Amazonas.

#### **14. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

**14.1** O custo estimado da contratação é de R\$ \_\_\_\_\_.

#### **15. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

**1.1.** As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

**Urucará/AM, 12 de fevereiro de 2024.**

---

**ANNE KAROLINE F. FARIAS**

Agente Administrativo

**Urucará/AM, 12 de fevereiro de 2024.**

**DOUGLAS ALVES DE ANDRADE**

Secretário Municipal de Administração e Planejamento



## APÊNDICE I DO TERMO DE REFERÊNCIA

### Estudo Técnico Preliminar Pregão Eletrônico 002/2024

#### 1. Descrição da necessidade da contratação

O fornecimento destes produtos para suprir as necessidades constantes de gênero alimentícios das dependências da Unidades de Administração e Planejamento, proporcionando condições adequadas para o desenvolvimento das atividades fins da instituição, os produtos serão utilizados nas sedes das unidades administrativas da Prefeitura de Urucará da zona urbana e zona rural do Município.

Com o registro de preço busca-se a gestão eficiente do estoque por meio do sistema baseado no just in time, haja vista que a aquisição dos produtos será realizada somente para atender ao ressuprimento necessário assim que os materiais em estoque se encontrem no nível baixo, mas dentro do nível de segurança para atender a demanda da Administração Municipal.

#### 2. Estimativas das quantidades para a contratação

Para estimar a quantidade necessária dos alimentos foram utilizadas as séries históricas de aquisições de anos anteriores e quantitativo de alunos regularmente matriculados como parâmetro para o cálculo nessa aquisição.

Todos os cálculos foram feitos pela nutricionista responsável técnica (RT) do departamento de alimentação escolar.

Ademais, os saldos dos contratos anteriores serão aproveitados, solicitando nessa relação apenas o quantitativo remanescente que será necessário para os próximos 12 meses.

Memória de cálculo

Item	Nome	Unidade	Quantidade
1	ABACATE	KG	300
2	ABACAXI	UNID	200
3	ABOBRINHA	KG	240
4	ACHOCOLATADO EM PÓ	UNID	3200
5	AÇÚCAR	KG	6250
6	ADOÇANTE LÍQUIDO	UNID	30
7	ÁGUA MINERAL 1,5L	UNID	2600
8	ÁGUA MINERAL 500ml	PACOTE	1200
9	ÁGUA MINERAL 350ml	PACOTE	3100
10	ALFACE	UNID	750
11	ALHO EM CABEÇA	KG	600
12	ARROZ	KG	5000
13	AVEIA EM FLOCOS]	PACOTE	380
14	AZEITE DE OLIVA	UNID	110



ESTADO DO AMAZONAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUCARÁ  
Comissão de Planejamento e Compras



15	AZEITONA VERDE EM CONSERVA	UNID	800
16	BANANA PACOVÃ	KG	500
17	BANANA PRATA	KG	500
18	BATATA PALHA	PACOTE	180
19	BATATA	KG	1050
20	BETERRABA	KG	500
21	BISCOITO MAISENA	UNID	2720
22	BISCOITO SALGADO	UNID	6000
23	CAFÉ EM PÓ	UNID	7050
24	CALDO DE CARNE EM CUBO	CX	120
25	CALDO DE FRANGO EM CUBO	CX	120
26	CAMARÃO	PACOTE	120
27	CANELA EM PÓ	UNID	800
28	CARÁ	KG	200
29	CARNE BOVINA COM OSSO	KG	5650
30	CARNE BOVINA IN NATURA	KG	4850
31	CARNE BOVINA TRITURADA	UNID	1200
32	CEBOLA EM CABEÇA	KG	1500
33	CENOURA	KG	800
34	CHARQUE	KG	2000
35	CHEIRO VERDE	MAÇO	720
36	COCO RALADO	UNID	570
37	COUVE	MAÇO	600
38	CREME DE LEITE	UNID	2000
39	ERVILHA	UNID	250
40	EXTRATO DE TOMATE	UNID	850
41	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA	KG	650
42	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA	KG	1250
43	FARINHA DE MILHO	UNID	60
44	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	KG	420
45	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	KG	240
46	FARINHA LÁCTEA 210g	UNID	680
47	FEIJÃO DE CORDA	KG	370
48	FEIJÃO CARIOCA	KG	3200
49	FEIJÃO PRETO	KG	120
50	FERMENTO BIOLÓGICO	KG	100
51	FÍGADO BOVINO	KG	1250
52	FLOCÃO DE MILHO	PACOTE	1100
53	FRANGO CONGELADO	KG	10000
54	GOIABA	UNID	500
55	JERIMUM	KG	100
56	LARANJA	UNID	1550
57	LEITE CONDENSADO	UNID	1600
58	LEITE DE COCO	UNID	900
59	LEITE DESNATADO	LITRO	800
60	LEITE EM PÓ INTEGRAL	UNID	4100
61	LIMÃO	KG	240
62	LINGUIÇA	KG	460



ESTADO DO AMAZONAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUCARÁ  
Comissão de Planejamento e Compras



63	LINHAÇA 100gr	UNID	450
64	MAÇÃ	UNID	1100
65	MACARRÃO PARA SOPA	UNID	3000
66	MACARRÃO - 500G	UNID	1000
67	MAIONESE - 1KG	UNID	800
68	MAMÃO	KG	350
69	MARGARINA - 250G	UNID	3000
70	MASSA P/ LASANHA	UNID	240
71	MAXIXE (KG R\$ 7,00)	KG	120
72	MELANCIA	KG	400
73	MELÃO	KG	120
74	MILHO BRANCO	UNID	2000
75	MILHO PARA PIPOCA	KG	550
76	MILHO VERDE	UNID	700
77	MINGAU DE ARROZ E AVEIA	UNID	450
78	MOLHO DE PIMENTA	UNID	40
79	MOLHO SHOYU	UNID	110
80	MUCILON	PACOTE	160
81	ÓLEO DE DENDÊ - 1LT	UNID	60
82	ÓLEO DE SOJA - 900ML	UNID	1600
83	ORÉGANO - 10G	PACOTE	60
84	OVO REGIONAL	Cartela	420
85	PÃO BROTINHO/FRANCÊS	UNID	12500
86	PÃO DE FORMA	PACOTE	3100
87	PÃO MASSA FINA	PACOTE	4500
88	PEIXE CONGELADO	KG	12800
89	PEPINO	KG	650
90	PÊRA	KG	1050
91	PIMENTA C/ COMINHO	PACOTE	860
92	PIMENTA DE CHEIRO	KG	350
93	PIMENTA DO REINO - 100G	UNID	230
94	PIMENTÃO	KG	880
95	POLPA DE FRUTA	KG	3300
96	PRESUNTO DE PERU	KG	300
97	QUEIJO MUSSARELA FATIADO	KG	300
98	QUEIJO RALADO	PACOTE	800
99	REFRIGERANTE 2L	UNID	4200
100	REPOLHO	KG	400
101	SAL	KG	350
102	SALSICHA	KG	200
103	SARDINHA EM CONSERVA	UNID	600
104	SELETA DE LEGUMES	UNID	800
105	SUCO CONCENTRADO	UNID	2000
106	SUCO EM PÓ	CX	60
107	TEMPERO COLORÍFICO	UNID	3200
108	TEMPERO COMPLETO EM PASTA	UNID	200
109	TEMPERO COMPLETO	UNID	2650
110	TEMPERO EM PÓ ESPECIAL	UNID	250



111	TOMATE	KG	550
112	UVA	KG	105
113	VINAGRE	UNID	1500

### 3. Estimativa do valor da contratação

É importante ressaltar que uma estimativa de custos, na fase de estudos preliminares, nada mais é que uma avaliação feita com objetivo de trazer uma noção sobre a ordem de grandeza para aquisição dos gêneros alimentícios, ficando a cargo do departamento de compras desta prefeitura a responsabilidade de orçar o os valores de mercado para essa aquisição que fará parte do termo de referência.

A cotação de preços foi realizada no portal de compras Públicas. Foi cotado em portal de compras que o município utiliza.

A utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo Municipal, Estadual ou Federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso.

O valor global da contratação está estimado em **R\$ 2.011.030,65 (dois milhões onze mil trinta reais e sessenta e cinco centavo)**, conforme tabela baixo, tendo como referência a cotação de preço em anexo.

### 4. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, tendo em vista que é técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade. Por isso a adjudicação do objeto será por item.

### 5. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

Por meio da a Equipe de Planejamento posiciona-se pela VIABILIDADE e RAZOABILIDADE de realização de contratação, visando à consecução da solução detalhada neste estudo, para atendimento à necessidade manifestada pela área requerente no Documento de Formalização de Demanda autuado ao processo.

### 6. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual

O objeto da contratação requerida alinha-se com o Planejamento Estratégico institucional e está previsto no Plano da Contratação Anual do município, bem como no PPA e LOA.

### 7. Requisitos da contratação

Item	Descrição
------	-----------



ESTADO DO AMAZONAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUCARÁ  
Comissão de Planejamento e Compras



1	ABACATE, tamanho médio ou grande, 1ª qualidade, transportados em monoblocos plásticos frestados, sem partes escuras ou furadas, sem indícios de sujidades ou corpo estranho aos produtos, in natura.
2	ABACAXI, sem partes escuras ou furadas, graúdo, 1ª qualidade, consistência firme, sem indícios de sujidades ou corpo estranho aos produtos, in natura, tamanho médio.
3	ABOBRINHA. de 1ª qualidade, tamanho médio, sem fungos, consistência firme, sem indícios de sujidades ou corpo estranhos aos produtos, in natura, produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, embalado em sacos de polietileno com indicação de peso.
4	ACHOCOLATADO EM PÓ, enriquecido com vitaminas, ferro e cálcio, sem açúcar instantâneo. Apresentação: envasado em pacote/lata aluminizado de 250 gramas. A embalagem (rótulo) deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
5	AÇÚCAR. Composição: açúcar cristal; com aspecto, cor e cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3% p/p, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Apresentação: acondicionado em saco plástico atóxico contendo 1 kg, contendo, na embalagem (rótulo), a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
6	ADOÇANTE LÍQUIDO, a base de sacarina sódica e ciclamato de sódio, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, resolução 12/78 da CNNPA, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, frasco de no mínimo 100 ml
7	ÁGUA MINERAL 1,5L, sem gás, inodora, incolor, insípida, acondicionada em embalagem plástica com no mínimo de 1,5L, higienizada com lacre de segurança, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega e data de envase não superior a 90 (noventa) dias. A composição físico-química deverá ser a mínima exigida pela legislação brasileira.
8	ÁGUA MINERAL 500ML, sem gás, inodora, incolor, insípida, acondicionada em embalagem plástica com no mínimo de 500ml, higienizada com lacre de segurança as quais deverão ser fornecidas em pacote com mínimo de 12 (doze) unidades, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega e data de envase não superior a 90 (noventa) dias. A composição físico-química deverá ser a mínima exigida pela legislação brasileira.
9	ÁGUA MINERAL NATURAL, sem gás, inodora, incolor, insípida, acondicionada em embalagem plástica com no mínimo de 350ml, higienizada com lacre de segurança as quais deverão ser fornecidas em pacote com mínimo de 12 (doze) unidades, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega e data de envase não superior a 90 (noventa) dias. A composição físico-química deverá ser a mínima exigida pela legislação brasileira.
10	ALFACE. as folhas devem estar sem imperfeições, sem larvas, parasitas ou danos mecânicos que comprometam o produto. Pé de alface de 10 a 12 folhas
11	ALHO EM CABEÇA. Composição: alho in natura apresentado em cabeças, esterilizado, higienizado, resfriado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, qualidade firme e intacta, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Apresentação: acondicionado em embalagem plástica, contendo, na embalagem (rótulo), a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado
12	ARROZ. Composição: arroz agulhinha tipo 01, longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Apresentação: acondicionado em saco plástico atóxico contendo 1 quilo, contendo, na embalagem (rótulo), a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e



	validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado
13	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Composição: Aveia integral em flocos finos, com composição nutricional mínima em porção de 100g.: 15g. de proteína, 7,5g. de lipídios, 55g. de carboidratos. Valor calórico 347,5 kcal. Produto isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso. Apresentação: acondicionado em saco plástico atóxico apropriado, hermeneuticamente fechado e embalado em caixa de papelão de 250g. A embalagem/rótulo deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
14	AZEITE DE OLIVA, extra virgem, acidez máxima de 0,5%, Acondicionada em recipientes de vidro de no mínimo 500ml, com tampa de fácil abertura contendo identificação do produto e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde.
15	AZEITONA VERDE EM CONSERVA. Composição: Azeitonas verdes em conserva com caroço. Ingredientes: Azeitonas verdes, água, sal, acidulantes ácidos cítrico e láctico, conservador benzoato de sódio, sorbato de potássio e antioxidante ácido isoascórbico. Apresentação: acondicionado em recipientes de vidro com 500g, com tampa de fácil abertura contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
16	BANANA PACOVÃ. produto in natura, de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor espécie, sem ferimentos ou defeitos de origem física ou mecânica; casca firme e com brilho; livre de sujidades, parasitas e larvas; com polpa firme e intacta; de colheita recente; transportada em caixa apropriada.
17	BANANA PRATA. produto in natura, de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor espécie, sem ferimentos ou defeitos de origem física ou mecânica; casca firme e com brilho; livre de sujidades, parasitas e larvas; com polpa firme e intacta; de colheita recente; transportada em caixa apropriada.
18	BATATA PALHA, Ingredientes: batata, gordura vegetal, sal e realçado de sabor glutamato monossódico. Sem glúten. pacote com 200g, prazo de validade de 3 meses a partir da data de fornecimento.
19	BATATA. Composição: Batata Portuguesa, in natura pronta para consumo, de boa qualidade sem pontos estragado, inspecionado pelo Ministério da Agricultura e Abastecimento com cor, sabor e aroma característico, sem a presença de corpos estranhos adequado para o consumo. Apresentação: em sacos plásticos resistentes conforme quantidade solicitada. Apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
20	BETERRABA. Composição: Batata Portuguesa, in natura pronta para consumo, de boa qualidade sem pontos estragado, inspecionado pelo Ministério da Agricultura e Abastecimento com cor, sabor e aroma característico, sem a presença de corpos estranhos adequado para o consumo. Apresentação: em sacos plásticos resistentes conforme quantidade solicitada. Apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
21	BISCOITO MAISENA. Composição: Classificação doce, característica adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana. Apresentação: Embalagem com 400grs (pacote). O pacote deve apresentar três embalagens individuais e adequadamente vedadas, de forma que o produto não sofra alterações da qualidade e aspecto. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
22	BISCOITO SALGADO. Composição: apresentação quadrado, sabor Cream Cracker, classificação salgado, característica adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana. Apresentação:



	Embalagem com 400grs (pacote). O pacote deve apresentar três embalagens individuais e adequadamente vedadas, de forma que o produto não sofra alterações da qualidade e aspecto. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
23	CAFÉ EM PÓ. Composição: café em pó torrado e moído, com aroma e sabor residual bom e típico, cor castanho-claro a médio, qualidade global superior; produto isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Apresentação: acondicionado em embalagem a vácuo contendo 250 gramas, contendo, na embalagem (rótulo), a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
24	CALDO DE CARNE EM CUBO, caixa com no mínimo 12 unidades, cubo com no mínimo 110g, sem glúten, derivado de soja, com vegetais e especiarias. Contendo, na sua embalagem, identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional e validade.
25	CALDO DE FRANGO EM CUBO, caixa com no mínimo 12 unidades, cubo com no mínimo 110g, sem glúten, derivado de soja, com vegetais e especiarias. Contendo, na sua embalagem, identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional e validade.
26	CAMARÃO, embalagem com no mínimo 400g, inteiro, com casca, de tamanho médio, isento de sujidades que afete a qualidade do produto.
27	CANELA EM PÓ. Composição: Canela em pó. Apresentação: acondicionado em embalagem contendo com 50g, contendo, na embalagem (rótulo), a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
28	CARÁ, Composição: Cará, in natura pronto para consumo, de boa qualidade sem pontos estragado, sem defeitos graves como, podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo. inspecionado pelo Ministério da Agricultura e Abastecimento com cor, sabor e aroma característico, sem a presença de corpos estranhos adequado para o consumo. Apresentação: em sacos plásticos resistentes conforme quantidade solicitada. Apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
29	CARNE BOVINA COM OSSO. Composição: Carne bovina, in natura, com osso, (pá, agulha, costela, etc) carne pura de primeira qualidade, limpa sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, acondicionado em embalagem plástica, apresentando bom estado de conservação com cor e cheiro característico. Características adicionais: isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica) isenta de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano. Apresentação: na entrega dispostas em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, em conformidade com a legislação em vigor. A embalagem (rótulo) deverá identificar marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
30	CARNE BOVINA IN NATURA. Composição: Carne bovina, in natura, sem osso, (alcatra, maminha, chã de dentro) carne pura de primeira qualidade, limpa sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, acondicionado em embalagem plástica, apresentando bom estado de conservação com cor e cheiro característico. Características adicionais: isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica) isenta de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano. Apresentação: na entrega dispostas em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, em conformidade com a legislação em vigor. A embalagem (rótulo) deverá identificar marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos



	com validade nunca inferior 50% do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
31	CARNE BOVINA TRITURADA. Composição: carne bovina tipo acém, triturada, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Características adicionais: isenta de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano. Apresentação: acondicionada em saco plástico à vácuo, transparente, atóxico com impressão de informações do SIF e SIE e procedência do animal, em conformidade com a legislação em vigor. A embalagem (rótulo) deverá identificar marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Embalagem pesando 500g. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
32	CEBOLA EM CABEÇA. Composição: Cebola de cabeça, in natura pronta para consumo, uso culinário, de boa qualidade sem pontos estragados de cor e sabor característico sem a presença de corpos estranhos. Características Adicionais: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofos. Apresentação: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg, ou conforme solicitado.
33	CENOURA. Composição: Cenoura, in natura pronta para consumo, de boa qualidade sem pontos estragado, inspecionado pelo Ministério da Agricultura e Abastecimento com cor, sabor e aroma característico, sem a presença de corpos estranhos adequado para o consumo. Apresentação: em sacos plásticos resistentes conforme quantidade solicitada. Apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
34	CHARQUE. Composição: charque de ponta de agulha, preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Apresentação: produto em saco plástico à vácuo, limpo, transparente, atóxico, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com impressão de informações do SIF e SIE e procedência do animal, em conformidade com a legislação em vigor. Produtos reembalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente limpos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
35	CHEIRO VERDE. 50 gramas, a folhagem deve estar sem imperfeições, sem larvas, parasitas ou danos mecânicos que comprometam o produto. Embalada em sacos plásticos transparentes.
36	COCO RALADO. Composição: coco seco, ralado, desidratado, não contém glúten. Apresentação: acondicionado em embalagem com 100g, contendo, na embalagem (rótulo), a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
37	COUVE. as folhas devem estar sem imperfeições, sem larvas, parasitas ou danos mecânicos que comprometam o produto. Maço com 5 folhas
38	CREME DE LEITE. Composição: Creme de leite em caixa, isento de amassadura. Nível de gordura 17% a 25%. Apresentação: embalagem de papelão, isento de amassadura, embalagem com 200g, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
39	ERVILHA. Composição: Ervilhas vegetais em conserva. Apresentação: enlatado, isento de ferrugem e amassadura, lata com peso líquido com 280g, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.



40	EXTRATO DE TOMATE. Composição: extrato de tomate resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros, selecionados, sem peles, sem sementes e sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Apresentação: acondicionado em embalagem de Caixa/plástico com 340 gramas. A embalagem (rótulo) deverá apresentar a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
41	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA. tipo farinha d'água. Apresentação: empacotada em embalagem no mínimo de 01 kg, contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
42	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA. Farinha de mandioca torrada, Apresentação: empacotada em embalagem no mínimo de 1 kg, contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
43	FARINHA DE MILHO. Composição: Flocos de milho pré-cozidos, enriquecidos com ferro e ácido fólicos. indicados para bolos e cuscuz. Produto isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso. Apresentação: acondicionado em saco plástico atóxico apropriado, hermeneuticamente fechado e embalado. Unidade de Fornecimento 500g. A embalagem/rótulo deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
44	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO. Composição: Farinha de trigo especial, com fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço Apresentação: acondicionado em embalagem plástica com 1 quilo. A embalagem (rótulo) deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote o e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
45	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO. Composição: Farinha de trigo especial, sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço Apresentação: acondicionado em embalagem plástica com 1kg. A embalagem (rótulo) deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote o e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
46	FARINHA LÁCTEA, farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Leite em Pó Integral, Vitaminas e Minerais, Sal e Aromatizante, contendo, na embalagem, validade e informações do produto.
47	FEIJÃO DE CORDA, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Apresentação: acondicionado em saco plástico atóxico de 1 quilo. A embalagem (rótulo) deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote o e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.



48	FEIJÃO CARIOCA. tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Apresentação: acondicionado em saco plástico atóxico de 1kg. A embalagem (rótulo) deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote o e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almojarifado.
49	FEIJÃO PRETO, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Apresentação: acondicionado em saco plástico atóxico de 1 quilo. A embalagem (rótulo) deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote o e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almojarifado.
50	FERMENTO BIOLÓGICO. Composição: Fermentado biológico, seco e instantâneo, ideal para massas. Apresentação: acondicionado em embalagem contendo com 500g, contendo, na embalagem (rótulo), a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almojarifado.
51	FÍGADO BOVINO. Composição: de primeira qualidade, limpa sem pele, sem pelancas, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Características adicionais: isenta de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano. Apresentação: acondicionada em saco plástico à vácuo, transparente, atóxico com impressão de informações do SIF e SIE e procedência do animal, em conformidade com a legislação em vigor. A embalagem (rótulo) deverá identificar marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Embalagem pesando 1 quilo. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almojarifado.
52	FLOCÃO DE MILHO, farinha de milho flocada, embalagem com 500g, embalagem em película em polipropileno.
53	FRANGO CONGELADO. Composição: frango semi processado, sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas. Apresentação: acondicionado em saco plástico. A embalagem (rótulo) deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almojarifado.
54	GOIABADA. Composição: Goiabada com açúcar. Apresentação: acondicionado em embalagem plástica (rótulo) deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Embalagem com 600g. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almojarifado.
55	JERIMUM, de 1ª qualidade, tamanho médio, sem fungos, consistência firme, sem indícios de sujidades ou corpo estranhos aos produtos, in natura, produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, embalado em sacos de polietileno com indicação de peso.
56	LARANJA. Laranja, fresca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, cor amarela, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos
57	LEITE CONDENSADO. Composição: Leite condensado em caixa, isento de amassadura. Apresentação: embalagem de papelão, isento de amassadura, embalagem com 395g, contendo



	identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
58	LEITE DE COCO. Composição: Leite de coco tradicional – de 1ª qualidade, sem Glúten, sem Gordura Trans, sem Colesterol. Apresentação: Acondicionado em embalagem de vidro com 200ml, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
59	LEITE DESNATADO. Composição: Leite líquido UHT desnatado. Apresentação: Acondicionado em embalagem de papelão com 1 litro, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
60	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Composição: leite em pó integral com teor de matéria gorda mínimo de 26%, com composição nutricional mínima 25g. de proteína, 220mg. de cálcio e máximo de 95mg. de sódio. Apresentação: envasado em pacote aluminizado de 400 gramas. A embalagem (rótulo) deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
61	LIMÃO. Limão, fresco, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, cor amarela esverdeada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.
62	LINGUIÇA, tipo calabresa defumada, características adicionais resfriada. Apresentação: produto em saco plástico à vácuo, limpo, transparente, atóxico, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com impressão de informações do SIF e SIE e procedência do animal, em conformidade com a legislação em vigor. Produtos reembalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente limpos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
63	LINHAÇA, de 1ª qualidade, embalagem com no mínimo 100g, sem fungos, sem indícios de sujidades ou corpo estranhos aos produtos, in natura, produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.
64	MAÇA. Mação, tamanho médio, resfriados, cor vermelhada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos
65	MACARRÃO PARA SOPA. Composição: massa alimentícia seca para sopa com ovos, em formato conchinha, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, cor amarela, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, isento de sujidades, de parasitas, de larvas e de material estranho. Apresentação: acondicionada em saco de plástico transparente atóxico com 500 gramas. A embalagem (rótulo) deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
66	MACARRÃO. massa alimentícia seca para macarronada com ovos, em formato espaguete, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, cor amarela, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%,



	isento de sujidades, de parasitas, de larvas e de material estranho. Apresentação: acondicionado em saco de plástico transparente atóxico com 500 gramas. A embalagem (rótulo) deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
67	MAIONESE. Composição: maionese de primeira qualidade. Apresentação: acondicionada em saco de plástico atóxico com 1kg/1 litro. A embalagem (rótulo) deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
68	MAMÃO. Mamão, frutos frescos, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, cor amarela e esverdeada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos
69	MARGARINA. Composição: margarina com sal com teor de lipídios de forma precisa na embalagem acima de 60%, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Apresentação: acondicionadas potes plásticos com 250 gramas. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
70	MASSA P/ LASANHA, massa alimentícia seca para macarronada com ovos, em formato espaguete, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, cor amarela, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, isento de sujidades, de parasitas, de larvas e de material estranho. Apresentação: acondicionado em saco de plástico transparente atóxico com 500 gramas. A embalagem (rótulo) deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
71	MAXIXE, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.
72	MELANCIA. fruta in natura higienizada, casca firme e compacta; polpa firme; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isenta de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; livre de resíduos de fertilizantes; de colheita recente; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; transportada de forma adequada em embalagem apropriada. Pesando entre 6 a 10 Kg cada unidade.
73	MELÃO, 1ª qualidade, tamanho médio, grau de maturação adequado, isento de substancias terrosas, sujidades, acondicionados em sacos de polietileno frestados, identificação do peso.
74	MILHO BRANCO. Composição: Milho Branco seco para mungunzá, pronto para o consumo humano, Apresentação: acondicionado em sacos transparentes inspecionado pelo Ministério da Agricultura sem corpos estanhos e cores variadas, pacote com 500g. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado
75	MILHO PARA PIPOCA 500g, grãos selecionados, grupo duro, classe amarelo, tipo I, embalagem de plástico
76	MILHO VERDE. Composição: Milho verde 100% vegetais em conserva. Apresentação: enlatado, isento de ferrugem e amassadura, lata com peso líquido com 280g, contendo identificação do



	produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
77	MINGAU DE ARROZ E AVEIA. Composição: Ingredientes: Farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio di básico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilina. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE, TRIGO, CEVADA, CENTEIO E AVEIA. Apresentação: envasado em pacote aluminizado de 400 gramas. A embalagem (rótulo) deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
78	MOLHO DE PIMENTA, recipiente com no mínimo 150ml, pimentas vermelhas, vinagre, sal, gluconato de sódio, metabissulfito de sódio, condimento de pimenta, goma xantana e corantes naturais urucum e carmim de cochonilha.
79	MOLHO SHOYU. Composição: Molho de Shoyu tradicional, contendo: água, sal refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sorbato de potássio. Apresentação: produto acondicionado em garrafa plástica de 1000 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
80	MUCILON, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, ácido pantatênico, vitamina a, vitamina b1, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d) e aromatizante vanilina
81	ÓLEO DE DENDÊ, embalagem com 1 Litro, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes.
82	ÓLEO DE SOJA. Composição: óleo de soja refinado obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Apresentação: produto acondicionado em frasco plástico de 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
83	ORÉGANO, embalagem com no mínimo 10g, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.
84	OVO REGIONAL. Composição: Branco, em bom estado de conservação, Tipo 2 ou grandes, possuem peso mínimo de 55g por unidade ou 66g por dúzia. É permitido que até 10% dos ovos sejam do tipo 3. Apresentação: Os ovos serão armazenados sobre bandejas com orifícios, em conformidade com a legislação em vigor. A embalagem (rótulo) deverá identificar: nome da granja, endereço e telefone, validade, Tipo de ovo, quantidade contida naquela embalagem, informações nutricionais, os dizeres: Conservar em local seco e arejado. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
85	PÃO BROTINHO/FRANCÊS, Composição: pão Brotinho, produzido de farinha de trigo, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade. Apresentação: Acondicionado em embalagem plástica vedada e apropriada com 10 unidades. Validade: vida útil de 5 dias; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
86	PÃO DE FORMA, Composição: pão de forma, produzido de farinha de trigo, pesando aproximadamente 25g por fatia. Pacote com peso mínimo de 500g. Apresentação: Acondicionado



	em embalagem plástica vedada e apropriada com 20 unidades. Validade: vida útil de 5 dias; prazo contado a partir da entrega no Almojarifado.
87	PÃO MASSA FINA. Composição: pão massa fina, produzido de farinha de trigo, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade. Apresentação: Acondicionado em embalagem plástica vedada e apropriada com 10 unidades. Validade: vida útil de 5 dias; prazo contado a partir da entrega no Almojarifado.
88	PEIXE CONGELADO. Composição: Peixes da região, tratados, congelado (sardinha, tambaqui, pacu, pirarucu, etc) produto de primeira qualidade, acondicionado em embalagem plástica, apresentando bom estado de conservação com cor e cheiro característico. Características adicionais: isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica) isenta de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano. Apresentação: entrega a granel conforme solicitação da Administração, impermeabilizada em pacotes de filme plástico, em conformidade com a legislação em vigor. A embalagem (rótulo) deverá identificar marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, lote e validade. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almojarifado.
89	PEPINO. Composição: Pepino tamanho médio, apresentando grau médio de maturação com cascas sãs sem rupturas, com coloração uniforme, sem machas, isentas de partes pútridas. Não deve estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido em perfeito estado de conservação e maturação. Apresentação: em sacos plásticos resistentes conforme quantidade solicitada. Apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
90	PÊRA, 1ª qualidade, tamanho médio, grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidades, acondicionados em sacos de polietileno frestados, identificação do peso.
91	PIMENTA C/ COMINHO, Composição: condimento, apresentação industrial, matéria-prima, aspecto físico em pó. Apresentação: acondicionado em saco de polietileno, resistente atóxico e hermeneuticamente fechado e resistente contendo 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almojarifado.
92	PIMENTA DE CHEIRO. Composição: Pimenta de Cheiro tamanho médio, apresentando grau médio de maturação com cascas sãs sem rupturas, com coloração uniforme, sem machas, isentas de partes pútridas. Não deve estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido em perfeito estado de conservação e maturação. Apresentação: em sacos plásticos resistentes conforme quantidade solicitada. Apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
93	PIMENTA DO REINO. Composição: condimento, apresentação industrial, matéria-prima, aspecto físico em pó. Apresentação: acondicionado em saco de polietileno, resistente atóxico e hermeneuticamente fechado e resistente contendo 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almojarifado.
94	PIMENTÃO. Composição: Pimentão, in natura pronto para consumo, de boa qualidade sem pontos estragado, verde/amarelo, sem defeitos graves como, podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo. inspecionado pelo Ministério da Agricultura e Abastecimento com cor, sabor e aroma característico, sem a presença de corpos estranhos adequado para o consumo. Apresentação: em sacos plásticos resistentes conforme quantidade solicitada. Apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
95	POLPA DE FRUTA. Composição: Sabores variados. Suco apresentação polpa, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em



	plástico transparente, atóxico, Apresentação: entregar em sacos plásticos resistentes contendo 1kg cada., conforme quantidade solicitada. Apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
96	PRESUNTO DE PERU. Composição: Tipo cozidos sem capa, acondicionado e com a temperatura de conservação de 0 a 4 graus. Apresentação: entregar em sacos plásticos resistentes a granel, conforme quantidade solicitada. Apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
97	QUEIJO MUSSARELA FATIAFO. Composição: mussarela fatiado – produto de 1ª qualidade. Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Apresentação: A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
98	QUEIJO RALADO. Embalagem com no mínimo 50g, Composição: queijo ralado – produto de 1ª qualidade. Embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.
99	REFRIGERANTE, recipiente de 2l, devidamente lacrado, sem danos à embalagem, contendo, na embalagem, informações do produto e validade.
100	REPOLHO. Composição: Repolho tamanho médio, apresentando grau médio de maturação com aspectos sãs sem rupturas, com coloração uniforme, sem machas, isentas de partes pútridas. Não deve estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido em perfeito estado de conservação e maturação. Apresentação: em sacos plásticos resistentes conforme quantidade solicitada. Apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
101	SAL. Composição: sal marinho, refinado, iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo. Apresentação: acondicionado em saco de polietileno, resistente atóxico e hermeneuticamente fechado contendo 1 quilo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
102	SALSICHA. Composição: Salsicha resfriada a granel. Apresentação: a granel, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico, limpo e não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo., contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
103	SARDINHA EM CONSERVA. Composição: Sardinha em conserva, a lata deve apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isenta de ferrugem e substância nociva. Apresentação: embalagem em lata, isento de ferrugem e amassadura, lata com 130g, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado e carimbo da SIF.
104	SELETA DE LEGUMES. Composição: Seleta de legumes, composta de ervilha, batata, cenoura, água e sal. Sem glúten. Apresentação: enlatado, isento de ferrugem e amassadura, lata com 200g, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.



105	SUCO CONCENTRADO. Composição: suco concentrado a partir da polpa variadas, com adição de açúcar, isento de corantes artificiais; diluição mínima: 1:6 (1 parte do produto para 6 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação com prazo de no mínimo 04 meses. Produto admitindo refrigeração. Apresentação: produto acondicionado em garrafa plástica de 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
106	SUCO EM PÓ, sachês de 8g, caixa com 30 unidades, sem violação da embalagem, contendo, na embalagem, validade e informações sobre o produto, sabores variados.
107	TEMPERO COLORÍFICO. Composição: produto desidratado, destinado temperar alimentos, obtido da mistura de sal refinado, alho em pó, cebola em pó, salsa em flocos e outros condimentos, exceto pimenta, podendo conter aromatizantes naturais e aditivos permitidos pela legislação, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas e em condição de consumo de acordo com a Portaria nº 540/97 SVC/MS, Portaria nº 541/97 SVC/MS e Resolução nº 12/87 do CNNPA/MS. Apresentação: acondicionado em potes plásticos de polietileno atóxico com 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
108	TEMPERO COMPLETO, em pasta, sem pimenta, acondicionado em recipiente de plástico de no mínimo 300g, contendo, na embalagem (rótulo), a identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes e validade.
109	TEMPERO COMPLETO. Composição: tempero completo, produto desidratado, destinado temperar alimentos, obtido da mistura de sal refinado, alho em pó, cebola em pó, salsa em flocos e outros condimentos, exceto pimenta, podendo conter aromatizantes naturais e aditivos permitidos pela legislação, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas e em condição de consumo. Apresentação: acondicionado em potes plásticos de polietileno atóxico com aproximadamente 290g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
110	TEMPERO EM PÓ ESPECIAL. Composição: Temperos em pó completo especial, para carnes, arroz, frango, obtido da mistura de sal refinado, colorífico, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimentos preparados de alho e de cebola, alho em pó, cebola em pó, salsa em flocos e outros condimentos, exceto pimenta, podendo conter aromatizantes naturais e aditivos permitidos pela legislação, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas e em condição de consumo. Apresentação: acondicionado em cachê plásticos de polietileno atóxico com 40g A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almoxarifado.
111	TOMATE. Composição: Tomate tamanho médio, apresentando grau médio de maturação com cascas sãs sem rupturas, com coloração uniforme, sem machas, isentas de partes pútridas. Não deve estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido em perfeito estado de conservação e maturação. Apresentação: em sacos plásticos resistentes conforme quantidade solicitada. Apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
112	UVA, 1ª qualidade, in natura, isento de corpo estranho e partes podres no produto. Contendo identificação do produto e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde.



113

VINAGRE. Composição: vinagre de vinho tinto: produto resultante da fermentação de álcool (90%) com vinho tinto (10%); isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Apresentação: acondicionado em frasco plástico contendo 500ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade: serão recebidos somente produtos com validade nunca inferior 50% (cinquenta por cento) do descrito na embalagem do produto; prazo contado a partir da entrega no Almojarifado.

Devendo atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA”.

A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo seus riscos e despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega dos alimentos em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva Nota Fiscal.

O recebimento provisório ou definitivo dos alimentos pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto.

#### **8. Levantamento de mercado**

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos alimentos a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

#### **9. Descrição da solução como um todo**

Após analisar as possíveis soluções que o mercado tem a nos oferecer, foi constatado que a aquisição de gêneros alimentícios para produção dos cardápios diretamente nas unidades de saúde, unidades de assistência social e demais Secretarias que demanda por alimentos para fazer suas atividades contínuas e permanentes, tais como plantões e serviços extraordinários em comunidades rurais é a única opção viável para o município.



A preparação “in loco” das refeições seria a ideal para atender os objetivos relacionados a uma alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.

As unidades de Saúde e de Assistência Social possui locais (cantinas) para manuseio/produção de merenda, e também recursos humanos (cantineiras) de cargo efetivo que são treinadas pelas nutricionistas, constantemente, para que possam oferecer alimentos de qualidade e nutritivo, de acordo com o cardápio disponibilizado.

Além disso, terá melhor controle de qualidade da merenda, tendo em vista que a produção dos aumentos pode ser acompanhada de perto pelas nutricionistas responsáveis.

Sendo assim, é necessário que a administração pública realize Pregão Eletrônico, critério de julgamento poderá ser o de menor preço, para aquisição de gêneros alimentícios, conforme a necessidades das Secretarias.

II – Licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 14.133/2021.

Além disso, possibilita a fiscalização dos produtos oferecidos pelos fornecedores, no que diz respeito às exigências abaixo:

- Frutas e verduras isentos de substâncias terrosas;
- Frutas e verduras sem sujicidas ou corpos estranhos aderidos a superfície externa;
- Frutas e verduras sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- Frutas e verduras sem umidade externa anormal, isentos de odor e sabor estranho;
- Frutas e verduras com grau de evolução completo do tamanho; textura, coloração e aroma característicos da espécie;
- Gêneros alimentícios estocáveis com data de validade dentro do prazo, de acordo com marca e especificações corretas.

## **10. Demonstrativo dos resultados pretendidos**

Oferecer uma alimentação saudável e nutritivas para o público atingido, entre os quais destacamos, os profissionais e pacientes da área da saúde, funcionários e crianças e adolescentes atendidos pelos programas de assistência social, de qualidade vai muito além de simplesmente satisfazer a fome dos todos. Trata-se de um investimento crucial no desenvolvimento cognitivo, físico e emocional das crianças e adolescentes de baixa renda. Uma alimentação balanceada e nutritiva não apenas contribui para o rendimento profissional, mas também para a formação de hábitos saudáveis que perduram ao longo da vida.

Além disso, a administração fará uso de recursos humanos qualificados e experientes para a produção de alimentos, sempre que necessário, contando com espaço físico adequado para a preparação dos alimentos. Por isso gerará economia para a administração pública, pois não haverá gastos além do que já está previsto no orçamento.



### **11. Contratações correlatas e/ou interdependentes**

Não se aplica a este objeto.

### **12. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato**

Definição do cardápio e estimativa de demanda, bem como identificação dos itens passíveis de serem adquiridos por pregão eletrônico, seja com recursos oriundos por recursos específicos ou do próprio órgão.

Contínuo aperfeiçoamento das cozinheiras, quanto ao manuseio, preservação e adequadas vestimentas e limpeza do espaço físico.

Aperfeiçoamento de pessoal capacitado para fiscalizar contratos.

### **13. Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras**

Não se aplica a este objeto.

### **14. Este Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pela equipe de planejamento:**

---

**ANNE KAROLINE F. FARIAS**

Agente Administrativo

### **15. Aprovado e assinado pela autoridade do órgão:**

---

**DOUGLAS ALVES DE ANDRADE**

Secretária Municipal de Administração e Planejamento



**ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX/2024-SRP**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XXXX/2024**

SESSÃO PÚBLICA: ----/----/2024, ÀS ----H----MIN (----) HORAS.

LOCAL: **PREFEITURA MUNICIPAL DE URUCARÁ/AM**

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

<b>NOME DE FANTASIA:</b>						
<b>RAZÃO SOCIAL:</b>						
<b>CNPJ:</b>						
<b>INSC. EST.:</b>						
<b>OPTANTE PELO SIMPLES? SIM ( ) NÃO( )</b>						
<b>ENDEREÇO:</b>						
<b>BAIRRO:</b>			<b>CIDADE:</b>			
<b>CEP:</b>			<b>E-MAIL:</b>			
<b>TELEFONE:</b>			<b>FAX:</b>			
<b>CONTATO DA LICITANTE:</b>			<b>TELEFONE:</b>			
<b>BANCO DA LICITANTE:</b>			<b>CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:</b>			
<b>Nº DA AGÊNCIA:</b>						
ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNID.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1.						
<b>TOTAL POR EXTENSO:</b>						

A EMPRESA: ..... DECLARA QUE:

- 1 ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS AS DESPESAS COM MÃO DE OBRA E, BEM COMO, TODOS OS TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.
- 2 VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS.
- 3 PRAZO DE INÍCIO DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I) DO EDITAL DESSE PROCESSO.
- 4 QUE **NÃO POSSUI** COMO SÓCIO, GERENTE E DIRETORES, SERVIDORES DA **PREFEITURA MUNICIPAL DE URUCARÁ/AM**, E AINDA CÔNJUGE, COMPANHEIRO OU PARENTE ATÉ TERCEIRO GRAU.
- 5 QUE O PRAZO DE INÍCIO DA ENTREGA DOS PRODUTOS SERÁ DE ACORDO COM OS TERMOS ESTABELECIDOS NO ANEXO I, DESTE EDITAL A CONTAR DO RECEBIMENTO, POR PARTE DA CONTRATADA, DA ORDEM DE COMPRA OU DOCUMENTO SIMILAR, NA RUA CRISPIM LOBO, Nº 111, CENTRO, CEP: 69.130-000, URUCARÁ/AM TODOS OS MATERIAIS SERÃO AVALIADOS, SOB PENA DE DEVOLUÇÃO DE NÃO ACEITE, CASO NÃO ATENDA A DESCRIMINAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA DO REFERIDO EDITAL OU DE MÁ QUALIDADE.

LOCAL E DATA

\_\_\_\_\_  
CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL



**OBS.** SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS LICITANTES.

**ANEXO III – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO ART. 4º §2º DA LEI 14.133/2021**

**(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)**

....., INSCRITO NO CNPJ Nº ....., POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL O(A) SR(A) ....., PORTADOR(A) DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº ..... E CPF Nº....., DECLARA, PARA FINS DO DISPOSTO NO § 2º DO ART. 4º DA LEI Nº 14,133, DE 01 DE ABRIL DE 2021, QUE A EMPREGA NÃO TEM CONTRATOS ASSINADOS CUJA SOMA EXTRAPOLE O FATURAMENTO NECESSÁRIO PARA QUE ELA MANTENHA A QUALIFICAÇÃO COMO MICRROMICROEMPRESAEMPRESA DE PEQUENO PORTE NO ANO CALENDÁRIO VIGENTE.

.....  
(DATA)

.....  
(REPRESENTANTE LEGAL)



**ANEXO IV – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2024.**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**  
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUCARÁ  
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º .....

Aos XXX (XXXXXXXXXX) dias do mês de xxxxx de 2024, o **MUNICÍPIO DE URUCARÁ**, por intermédio da Prefeitura Municipal, situado Rua Crispim Lobo, nº 111, Centro, Urucará/AM, inscrito no CNPJ sob o nº 04.477.782/0001-05, representado pelo seu Prefeito Sr. **ENRICO DE SOUZA FALABELLA**, residente e domiciliado na Rua Crispim Lobo, nº 111, Centro, Urucará/AM, portador da Cédula de Identidade sob o nº XXXXXXXXX e inscrito no CPF sob o nº XXXXXXXXX, juntamente com o ÓRGÃO GERENCIADOR DO REGISTRO DE PREÇO, representado pelo Secretário Municipal Administração e Planejamento, tendo como titular o Sr. XXXXXXXXXXXXXXXX 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, 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, 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, anexo ..... [do edital de Licitação nº ...../20...], que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

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

Item do TR	Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )						
X	Especificação	Marca ( <i>se exigida no edital</i> )	Modelo ( <i>se exigido no edital</i> )	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total

**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 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 Diário Oficial dos Municípios, podendo ser prorrogada por igual período, 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 ou no aviso de contratação direta* 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 *no edital ou no aviso de contratação direta*; 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 será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

**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 ou do aviso de contratação direta*, 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 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.** Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

**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, 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 *no edital ou no aviso de contratação direta*.

**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, ANEXO AO EDITAL OU AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA.

**11.2.** No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data  
Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Anexo

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 ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )						
	Especificação	<i>Marca (se exigida no edital)</i>	<i>Modelo (se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
X							

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )						
	Especificação	<i>Marca (se exigida no edital)</i>	<i>Modelo (se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
X							



**ANEXO V – MINUTA DO TERMO DE CONTRATO**

**TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI \*\*\* ENTE PÚBLICO LICITANTE E A EMPRESA \*\*\***

A \*\*\* ENTE PÚBLICO LICITANTE por intermédio do(a) ..... (órgão interno contratante), com sede no(a) ....., na cidade de ..... /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo PREFEITO MUNICIPAL, Sr....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., 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 ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021, da Lei nº 123/2006 e \*\*\*, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº ...../20...., , mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.**

**1.1.** O objeto do presente Termo de Contrato é a aquisição de \_\_\_\_\_, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

**1.3.** Discriminação do objeto:

<b>EMPRESA:</b>	
<b>CNPJ:</b>	
<b>ENDEREÇO:</b>	
<b>REPRESENTANTE:</b>	
<b>E-MAIL:</b>	<b>TEL.: ( )</b>

ITENS	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
<b>VALOR TOTAL:</b>					

**2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA.**

**2.1.** O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ e encerramento em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_, prorrogável na forma do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.



### **3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO.**

**3.1.** O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ ..... (.....).

**3.2.** No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

### **4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.**

**4.1.** As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2024, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

### **5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO E CRITÉRIOS DE ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA.**

**5.1.** O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

**5.2.** Em caso de atraso de pagamento, motivado pela Administração Pública, o valor a ser pago será atualizado financeiramente desde a data prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice INPC do mês anterior ao pagamento da parcela.

### **6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE.**

**6.1.** As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

### **7. CLÁUSULA SÉTIMA – REPACTUAÇÃO E REEQUILÍBRIO**

**7.1.** O prazo para resposta ao pedido do Contratado de repactuação de preços será de 10 dias úteis.

**7.2.** O prazo para resposta ao pedido do Contratado de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato de preços será de 10 dias úteis.

### **8. CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO.**

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



## **9. CLÁUSULA NONA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO.**

**9.1.** As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – FISCALIZAÇÃO.**

**10.1.** A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.**

**11.1.** As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

**12.1.** As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – EXTINÇÃO.**

**13.1.** O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER EXTINTO:

**13.1.1.** Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas no inciso I do art. 138 da Lei nº 14.133/2021, e com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

**13.1.2.** Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

**13.2.** A extinção contratual deverá ser formalmente motivada nos autos de processo administrativo assegurado à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa, verificada a ocorrência de um dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

**13.3.** A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 115 da Lei nº 14.133/2021.

**13.4.** O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTE ASPECTOS, CONFORME O CASO:

**13.4.1.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

**13.4.2.** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

**13.4.3.** Indenizações e multas.

## **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – VEDAÇÕES.**

**14.1.** É VEDADO À CONTRATADA:



**14.1.1.** Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

**14.1.2.** Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

## **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES.**

**15.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

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

**15.3.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

## **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS CASOS OMISSOS.**

**16.1.** Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as normas e princípios gerais dos contratos.

## **17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO.**

**17.1.** Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial, de acordo com o previsto na Lei nº 14.133/2021.

## **18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO.**

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

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, foi assinado pelos contraentes.

....., ..... DE ..... DE 2024.

\_\_\_\_\_  
Responsável legal da CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Responsável legal da CONTRATADA