

**Nº 01.2025.15 – PMB de PREGÃO ELETRÔNICO SRP**

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 06.01.2025.15 – PMB		PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 01.2025.15 – PMB <i>Regido pelas Leis Federais nºs 14.133/2021 e Decreto Federal nº 11.462/2023 e Lei nº 11.947/2009 - Diretrizes do programa nacional de alimentação escolar – PNAE</i>	
ÓRGÃOS PARTICIPANTES: Secretaria Municipal de Educação;			
OBJETO: <i>Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Barreirinhas (MA), em conformidade com as diretrizes do programa nacional de alimentação escolar – PNAE (lei nº 11.947/2009) e as condições, quantidades e exigências estabelecidas no termo de referência e seus anexos</i>			
PARTICIPAÇÃO – MEI/ME/EPP: ☒ Contratação Exclusiva para MEI/ME/EPP – Art. 48, I da Lei Complementar nº 123/06 ☒ Contratação com itens/grupos cotas de até 25% reservados para MEI/ME/EPP – Art. 48, III da Lei Complementar nº 123/06 ☒ Contratação de Ampla Participação			
REGIME DE EXECUÇÃO: Empreitada por Preço Unitário		VALOR ESTIMADO: SIGILOSO	
CRITÉRIO DE AJUDICAÇÃO: Por item		CRITÉRIO DE JULGAMENTO Menor Preço	
		MODO DE DISPUTA: Aberto	
		E INTERVALO DE DIFERENÇA ENTRE OS LANCES: Intervalo de R\$ 1,00 (um real)	
SISTEMA ELETRÔNICO UTILIZADO: https://www.licitabhsma.com.br/		ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES: até 14/05/2025 às 23h59min pelo site: https://www.licitabhsma.com.br/	
DATA E LOCAL DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: O Pregão será realizado em sessão pública online por meio de recursos de tecnologia da informação – INTERNET, através da Portal de Compras da Prefeitura Municipal de Barreirinhas no site: https://www.licitabhsma.com.br/ Recebimento das Propostas: Início 05/05/2025 Término 19/05/2025, às 13h:59min (Horário de Brasília) Sessão Pública: 19 de maio de 2025 às 14h:00min (quatorze horas) – Horário de Brasília			
DIA, HORÁRIO, LOCAL E MEIO DE COMUNICAÇÃO PARA OBTENÇÃO DO EDITAL Dia: Segunda a sexta-feira Horário: 08h:00 às 12h:00 (horário local) Local: Av. do Carnaubal, 212, Carnaubal, CEP: 65.590-000 – Barreirinhas (MA) – CEP: 65.590-000 E-mail: contratacoes.pmdebarreirinhas@gmail.com O edital poderá ser retirado gratuitamente no sítio: - No Portal da Transparência do Município de Barreirinhas (MA): https://barreirinhas.ma.gov.br/ - No Portal de Compras da PMB: https://www.licitabhsma.com.br/ - No Portal Nacional de Compras Públicas: https://www.gov.br/pncp/pt-br			
Contratação responsável: nº 069/2025 – GAB		Este instrumento contém: Edital e seus anexos com 84 páginas.	

EDITAL
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 06.01.2025.15 – PMB
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 01.2025.15 - PMB

O **MUNICÍPIO DE BARREIRINHAS, ESTADO DO MARANHÃO**, por meio da **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**, com sede na Av. do Carnaubal, 212, Carnaubal, CEP: 65.590-000 – Barreirinhas (MA), torna público que realizará **PREGÃO** na forma **ELETRÔNICA**, nos termos Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Barreirinhas (MA), em conformidade com as diretrizes do programa nacional de alimentação escolar – PNAE (Lei nº 11.947/2009), 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.

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. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste credenciamento os interessados que estiverem previamente cadastrados no Portal de Compras da Prefeitura Municipal de Barreirinhas – <https://www.licitabhsma.com.br/>

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

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

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

3.5. Para os itens de 01 a 39, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

3.7. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.8. Não poderão disputar esta licitação:

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

Folha nº _____

Rubrica: _____

- 3.8.2** sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;
- 3.8.3** empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 3.8.4** autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 3.8.5** empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 3.8.6** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.8.7** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 3.8.8** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.8.9** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.8.10** pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 3.8.11** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.9.** Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.10.** O impedimento de que trata o item 3.8.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 3.11.** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.8.4 e 3.8.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 3.12.** Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 3.13.** O disposto nos itens 3.8.4 e 3.8.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 3.14.** Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.15.** A vedação de que trata o item 3.9 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

Folha nº _____

Rubrica: _____

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO

- 4.1. O orçamento estimado da presente contratação será de caráter sigiloso.
- 4.2. Para fins do disposto no item anterior, o orçamento estimado para a contratação não será tornado público antes de definido o resultado do julgamento das propostas.
- 4.3. O caráter sigiloso do orçamento estimado para a contratação não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 5.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
 - 5.3.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
 - 5.3.2 não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
 - 5.3.3 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
 - 5.3.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 5.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 5.5.1 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
 - 5.5.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 5.6. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:
 - 5.6.1 de cujo capital participe outra pessoa jurídica;
 - 5.6.2 que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;
 - 5.6.3 de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

Folha nº _____

Rubrica: _____

- 5.6.4** cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;
- 5.6.5** cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;
- 5.6.6** constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;
- 5.6.7** que participe do capital de outra pessoa jurídica;
- 5.6.8** que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;
- 5.6.9** resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;
- 5.6.10** constituída sob a forma de sociedade por ações.
- 5.6.11** cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.
- 5.7.** A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3 ou 5.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 5.8.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento até a abertura da sessão pública.
- 5.9.** Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 5.10.** Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 5.11.** Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 5.11.1** a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 5.11.2** os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 5.12.** O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 5.12.1** valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;
- 5.13.** O valor final mínimo parametrizado na forma do item 5.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 5.14.** Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 5.15.** O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

Folha nº _____

Rubrica: _____

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1 valor total do lote;
 - 6.1.2 marca;
 - 6.1.3 fabricante;
 - 6.1.4 Quantidade cotada deverá corresponder à estipulada na tabela constante do item I do Termo de Referência.
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 6.2.1 O licitante **NÃO** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 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. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- 6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 6.12. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.

Folha nº _____

Rubrica: _____

- 7.4.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.** O lance deverá ser ofertado pelo valor global do lote.
- 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 ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8.** O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).
- 7.9.** O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 7.10.** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 7.11.** Adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.11.1** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11.2** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.11.3** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.
- 7.11.4** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.11.5** Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.12.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.13.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.14.** No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.15.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.16.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.17.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

Folha nº _____

Rubrica: _____

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

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

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

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

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

7.17.6 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.

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

7.18. 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.

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

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

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

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

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

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

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

7.19.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

Folha nº _____

Rubrica: _____

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.8 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portal.datransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>);

8.1.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

8.1.3. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU, (https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:116252271663012:::P3_TIPO:CPF), ou (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

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

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

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

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

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

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

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

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

Folha nº _____

Rubrica: _____

- 8.5.1** Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.
- 8.6.** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 8.7.** Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 8.7.1** contiver vícios insanáveis;
 - 8.7.2** não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;
 - 8.7.3** apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 8.7.4** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 8.7.5** apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 8.8.** A inexequibilidade só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:
- 8.8.1** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 8.8.2** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 8.9.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 8.9.1** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
 - 8.9.2** Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 8.10.** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 8.11.** Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.12.** 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.
- 8.13.** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 8.14.** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 8.15.** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 9.1.** Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.2.** Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

Folha nº _____

Rubrica: _____

- 9.3.** Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 9.4.** Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.
- 9.5.** Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 9.6.** O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 9.7.** A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 9.8.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
- 9.8.1** complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 9.8.2** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 9.9.** Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 9.10.** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão
- 9.11.** Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 9.12.** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.
- 9.13.** Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO TERMO DE CONTRATO

- 10.1.** Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.
- 10.2.** 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 instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 10.3.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 05 (cinco) dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

Folha nº _____

Rubrica: _____

10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

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

10.4.2 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.3 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

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

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

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) úteis dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

11.2.2 a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

12.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

Folha nº _____

Rubrica: _____

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

12.2.2 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.

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

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

12.3.2 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, de 2023.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1 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

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

13. DOS RECURSOS

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Folha nº _____

Rubrica: _____

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

14.1.6 fraudar a licitação;

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

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

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

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

14.2.1 advertência;

14.2.2 multa;

14.2.3 impedimento de licitar e contratar e

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

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

Folha nº _____

Rubrica: _____

- 14.3.5** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 14.4.** A multa será recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 14.4.1** Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 14.4.2** Para as infrações previstas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 14.5.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 14.6.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 14.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 14.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 14.9.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 14.10.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 14.11.** Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 14.12.** Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 14.13.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 14.14.** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
- 14.15.** Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial.
- 14.15.1** Os endereços de e-mail informados na proposta comercial serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

Folha nº _____

Rubrica: _____

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 15.1.** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 15.2.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 15.3.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 15.4.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.
- 15.5.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 16.1.** Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 16.2.** 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/Agente de Contratação/Comissão.
- 16.3.** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário Local.
- 16.4.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 16.5.** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 16.6.** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 16.7.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 16.8.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 16.9.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 16.10.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico: <https://barreirinhas.ma.gov.br/> e <https://www.licitabhsma.com.br/>
- 16.11.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 16.11.1** Anexo I - Termo de Referência;
- 16.11.1.1.** Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;
- 16.11.2** Anexo II – Minuta de Ata de Registro de Preços;
- 16.11.3** Anexo III – Minuta de Ata de Termo de Contratos;

Barreirinha (MA), 30 de abril de 2025.

Equipe responsável pela elaboração do Edital:

Folha nº _____

Rubrica: _____

Carlos Eduardo Mota Sousa

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação
Portaria nº 068/2025 – GAB

Ana Carolina Ramos Ribeiro.

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação
Portaria nº 068/2025 – GAB

Francisco da Silva Ferreira

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação
Portaria nº 068/2025 – GAB

Rondnele Oliveira Rodrigues Costa.

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação
Portaria nº 068/2025 – GAB

DECLARO estar ciente e de acordo com o presente Estudo Técnico Preliminar o qual o aprovo e autorizo o prosseguimento das etapas seguintes do processo de contratação

Secretaria Municipal de Educação

CNPJ: 31.199.611/0001-34

Antônio Carlos Santos Lisboa

Secretário Municipal de Educação

Lei Nº 910 e Portaria Nº 006/2025 – CPF: 841.582.123-91

Folha nº _____

Rubrica: _____



TERMO DE REFERÊNCIA



Unidade Requisitante:

Secretaria Municipal de Educação – CNPJ: 06.217.954/0001-37



Objeto:

Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Barreirinhas (MA), em conformidade com as diretrizes do programa nacional de alimentação escolar – PNAE (lei nº 11.947/2009) e as condições, quantidades e exigências estabelecidas no termo de referência e seus anexos.

Folha nº _____

Rubrica: _____

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARREIRINHAS
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 06.01.2025.15 - PMB

I. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

I.1. Aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Barreirinhas (MA), nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ITENS EXCLUSIVOS - ME/EPP					
1	ÇAÇFRÃO Ingredientes: Açafão e amido. Informação Nutricional: Porção de 10g: valor calórico, 30kcal, carboidratos 6g, proteína 0,74g, gorduras totais 0,44g, fibras alimentares 0,30g, sódio 25,14mg, embalagem pet de 60 g. 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	600	UNI		
2	ADOÇANTE Embalagem de 100 ml. Informação nutricional: porção 0,05 ml: valor energético 0 kcal. Não conter glúten. Ingredientes: água edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica e acessulfame de potássio.	240	UNI		
3	ALHO - Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	600	KG		
4	AVEIA EM FLOCOS FINOS Ingrediente: aveia, contém glúten. Informação Nutricional: porção 30 g: valor energético 104 kcal, carboidrato 17 g, proteína 4,3 g, gorduras totais 2,2 g, sódio 0 g, vitaminas A, B1, B6 e D) Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 170 g.	900	UNI		
5	BISCOITO DOCE TIPO/SIMILAR MARIA Composição básica: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Informação Nutricional: porção de 30 g: valor energético 119 kcal, carboidrato 21 g, proteína 2,0 g, gorduras totais 3,0 g, sódio 121 mg. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 350 g 3 pacotes individuais com dupla proteção e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal-cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de	6.000	UNI		

Folha nº _____

Rubrica: _____

	validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
6	BISCOITO DOCE TIPO/SIMILAR ROSQUINHA DE COCO Embalagem primária de 350 g de polietileno transparentes impermeáveis e lacrados. Embalagem secundária em caixas de papelão. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal-cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, coco, sal, estabilizante lecitina de soja (ins 322), aroma artificial, corante caramelo (ins 150d), fermento químico (bicarbonato de sódio ins 500ii e bicarbonato de amônio ins 503ii). Contém glúten. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto	3.600	UNI		
7	BISCOITO SALGADO TIPO/SIMILAR CREAM CRAKER Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar invertido, margarina, amido de milho, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio emulsificante lecitina de sódio. Informação Nutricional: porção 30 g: valor energético 120 kcal, carboidrato 19 g, proteína 2,4 g, gorduras totais 3,6 g, gorduras trans 1,0 g, sódio 299 g. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 350 g e embalados pacotes individuais com dupla proteção. Acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	12.000	UNI		
8	BISCOITO ZERO LACTOSE e zero glúten, Amido de milho; farinha de arroz; açúcar demerara. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	3.600	UNI		
9	CAFÉ torrado, moído, empacotado a vácuo, com 100% de pureza, Indústria Brasileira. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes aluminizada de 250 g à vácuo. Prazo de Validade: de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA.	2.400	UNI		
10	CARNE BOVINA SEM OSSO: carne bovina de primeira qualidade, congelada, magra, sem pele, sem gordura, sem pontas e abas, condicionadas em caixa de papelão, lacradas, com identificação do produto, embaladas a vácuo. Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem com 1 kg.	1.800	KG		

Folha nº _____

Rubrica: _____

11	COCO RALADO PURO Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, coco ralado com alto teor de gordura. Informação Nutricional porção de 12g: valor energético 64kcal, carboidrato 6,6g, proteína 0,5g, gorduras totais 4,3g, sódio 2,47mg. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargo. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, peso líquido de 100g.	600	UNI		
12	EXTRATO DE TOMATE Concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Informação Nutricional: porção de 30 g: valor energético 20 kcal, carboidrato 4,2, gorduras totais 0 g, sódio 130 mg vitamina A e E. Fonte de fibras e vitaminas. acondicionada em sachê de 340 g, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.800	UNI		
13	FARINHA DE MANDIOCA Grupo: D'Água, Subgrupo: Grossa, Tipo: 2alta acidez. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom) Embalagem de 1Kg. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas de boa qualidade. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Não contém glúten. Composição na porção de 50g: valor energético 177kcal, 43g de carboidratos, 0,9g de proteína e 1g de fibra alimentar. Data de fabricação na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	3.000	KG		
14	FEIJÃO CARIOCA Tipo I, classe carioca, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Informação Nutricional: porção 60g: valor energético 179kcal, carboidrato 33g, proteína 11g, gorduras totais 0,5g, sódio 0mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, ou equivalente ao Cristal".	7.200	UNI		
15	FLOCAO DE ARROZ, Flocos de arroz pré-cozido, tipo flocão, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	5.400	UNI		

Folha nº _____

Rubrica: _____

16	FLOCAO DE MILHO, Flocos de milho pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	5.400	UNI		
17	FRANGO – COXA/SOBRE CONGELADO, acondicionados em embalagem de polietileno resistente, até 2 kg por pacote, com marca do fabricante do produto e registro no órgão de Inspeção Sanitária (SIF), validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.	3.000	UNI		
18	LEITE EM PÓ DESNATADO Instantâneo rico em vitamina A C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 200 gr em latas. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 26 g aproximadamente: valor energético 130 kcal, 9,9 g de carboidratos, 6,8 g de proteínas e 7,1 g de gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	3.600	UNI		
19	LEITE EM PÓ INTEGRAL Instantâneo rico em vitamina A C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 200 gr. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 25 g aproximadamente: valor energético 131 kcal, 10 g de carboidratos, 7 g de proteínas e 7 g de gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	8.400	UNI		
20	LEITE INTEGRAL - FLUIDO Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Aspecto líquido, cor, odor e sabor característicos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Teor mínimo de gordura de 3g/100ml do produto. Embalagem de polietileno leitoso atóxico contendo 1 litro. Não serão recebidos produtos cuja fabricação tenha ocorrido em prazo superior a um dia anterior à data de entrega. Validade mínimo 4 dias.	7.200	UNI		
	MACARRÃO TIPO PARAFUSO Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, parafuso, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais				

Folha nº _____

Rubrica: _____

21	urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 284kcal, carboidrato 59g, proteína 8,8g, gordura total 1,4g, Fibras 2,0, Sódio 6 mg. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	2.100	UNI		
22	MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, 0% sódio. sem conservantes e aromatizantes. embalagem de 500g.	6.000	UNI		
23	MARGARINA VEGETAL COM SAL: Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, aspecto, cheiro, sabor e odor e cor peculiares aos mesmos e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Informação Nutricional: porção 10 g: valor energético 64 kcal, carboidrato 0 g, proteína 0 g, gorduras totais 6,0 g, sódio 64 mg. INGREDIENTES: Óleos vegetais líquidos e Inter esterificados (contém óleo de soja*), água, sal, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja* e ésteres de poli glicerol de ácidos graxos, aromatizantes, conservador benzoato de sódio, corante natural de urucum e cúrcuma, antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT e ácido cítrico e acidulante ácido láctico.*(geneticamente modificado a partir de Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis). NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODECONTER LEITE, com no mínimo 60 % de lipídios em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500 g. 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	6.000	UNI		
24	MILHO VERDE EM CONSERVA Ingredientes: Milho verde e salmoura (água e sal) não conte glúten. Informação Nutricional: porção 130 g: valor energético 179 kcal, carboidrato 37 g, proteína 8,6 g, gorduras totais 0,8 g, sódio 447 mg. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, com peso líquido de 280 g e peso líquido drenado de 170 g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	3.600	UNI		
25	MOLHO DE TOMATE REFOGADO. (sache de 340g) Com polpa de tomate, condimentos, tomate em cubos, cebola, óleo de soja, amido e açúcar. Latas sem ferrugem ou amassadas, acondicionadas em caixas de papelão resistentes colorau. (embalagem plástica contendo 497 g) Ingredientes: fubá, óleo vegetal e urucum. Informação nutricional: porção de 497 g, 227,79 kcal, 9,84 g de proteínas, 7,20 g de fibra alimentar, 15,30 mg de sódio. Validade mínima de 1 ano.	1.800	UNI		
	OLÉO DE SOJA Refinado, tipo I, 100% natural. Embalado em garrafas pet limpas, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a				

Folha nº _____

Rubrica: _____

26	integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. Informação Nutricional: porção 13ml: valor energético 108kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, sódio 0mg, vitamina E 2,8mg. Acondicionado em embalagem de 900 ml, distribuídos em caixa de papelão contendo 20 unidades. 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.800	UNI		
27	OVOS – GALINHA Tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	6.000	EMB		
28	PÃO TIPO HOT DOG - peso no mínimo por unidade: 50g em pacotes com 08 unidades.	3.600	PCT		
29	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA, concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	2.400	EMB		
30	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ, concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	2.400	EMB		
31	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU, concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	3.000	EMB		
32	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA, concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	3.000	EMB		
33	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ, concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	1.200	EMB		
34	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, tipo granulada (branca e marrom).	2.100	UNI		
35	RISOTO DE CHARQUE, embalagem de 1kg, isento de sujidades terrosas, detritos animais e vegetais e de fermentações. O produto deverá apresentar-se isento de odores estranhos. Embalado em sacos de material plástico, hermeticamente fechados por meio térmico.	750	UNI		
36	RISOTO DE FRANGO, embalagem de 1kg, isento de sujidades terrosas, detritos animais e vegetais e de fermentações. O produto deverá apresentar-se isento de odores estranhos. Embalado em sacos de material plástico, hermeticamente fechados por meio térmico.	750	UNI		
	SAL - Refinado, iodado, de primeira qualidade, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Ingredientes: sal refinado extra iodado de potássio, atiumectantes: ferracioneto de sódio e				

Folha nº _____

Rubrica: _____

37	dióxido de silício. Informações Nutricionais: porção de 1g: sódio 390mg, iodo 25mcg. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1 quilo de peso líquido registrado no Ministério da saúde. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	3.000	UNI		
38	SARDINHA EM CONSERVA Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido, peso drenado de 84g. Ingredientes: sardinhas, água de constituição, óleo comestível e sal. Não conter glúten. Informação Nutricional: valor energético 92kcal, carboidrato 0g, proteína 13g, sódio 297mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	8.400	UNI		
39	VINAGRE DE ÁLCOOL - embalagem com 500 ml - Informações: identificação do produto, inclusive a classificação, a marca, nome e endereço do fabricante, sem odor de insetos nas embalagens.	3.600	UNI		

ITENS - AMPLA CONCORRÊNCIA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
40	AÇUCAR CRISTAL Aspecto solido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional ser de safra corrente. Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99% P/P e umidade máxima de 0,3% P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofo, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substâncias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso líquido 01 kg. Informações nutricionais: porção de 5 g: valor energético 18 kcal, carboidrato 5g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	14.850	UNI		
41	ARROZ POLIDO – TIPO I Branco, tipo I, não parboilizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISSO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) embalagem com peso líquido de 1 kg em sacos plásticos resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Isento de mofo de odores estranhos e de substâncias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Informação Nutricional: porção 50 g: valor energético 191 kcal, carboidrato 43 g proteínas 3 g, gorduras	6.300	FRD		

Folha nº _____

Rubrica: _____

	totais 0 g, cálcio 22 mg, ferro 0,2 mg, sódio 0 mg. Não conter glúten. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
42	CARNE MOIDA: carne bovina moída, congelada, embalada, em filme de PVC ou saco plástico transparente, máximo permitido de água na composição 3%, instrução normativa nº 83 da secretaria de Defesa agropecuária do ministério da agricultura, dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem plástica com 500 g.	8.100	KG		
43	FRANGO CONGELADO INTEIRO, em embalagem individual de 1kg., proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Transportada em temperatura inferior a 5 graus.	8.550	UNI		
44	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE Instantâneo rico em vitamina A C e D e ferro: ingredientes: Leite integral, enzima lactase, fosfato tricálcio, vitaminas A C, D e E, ferro, zinco e emulsificante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 300 gr. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 100 g aproximadamente: valor energético 495 kcal, 37 g de carboidratos, 26 g de proteínas e 27 g de gorduras totais. Deverá constar data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	2.700	UNI		
45	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, espaguete 8, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 286kcal, carboidrato 61g, proteína 8,8g, gordura total 0,8g. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	2.250	FRD		
46	PEITO DE FRANGO CONGELADO Peito de frango sem osso, sem pele e sem gordura, congelado, acondicionados em embalagem de polietileno resistente, até 2 kg por pacote, com marca do fabricante do produto e registro no órgão de Inspeção Sanitária (SIF), validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar consistência firme não amolecida, odor	4.500	UNI		

Folha nº _____

Rubrica: _____

	e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.				
ITENS - COTA RESERVADA					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
47	AÇUCAR CRISTAL Aspecto solido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional ser de safra corrente. Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99% P/P e umidade máxima de 0,3% P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofos, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substâncias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso líquido 01 kg. Informações nutricionais: porção de 5 g: valor energético 18 kcal, carboidrato 5g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	4.950	UNI		
48	ARROZ POLIDO – TIPO I Branco, tipo I, não parboilizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISSO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) embalagem com peso líquido de 1 kg em sacos plásticos resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Isento de mofo de odores estranhos e de substâncias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Informação Nutricional: porção 50 g: valor energético 191 kcal, carboidrato 43 g proteínas 3 g, gorduras totais 0 g, cálcio 22 mg, ferro 0,2 mg, sódio 0 mg. Não conter glúten. A embalagem secundaria deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	2.100	FRD		
49	CARNE MOIDA: carne bovina moída, congelada, embalada, em filme de PVC ou saco plástico transparente, máximo permitido de água na composição 3%, instrução normativa nº 83 da secretaria de Defesa agropecuária do ministério da agricultura, dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem plástica com 500 g.	2.700	KG		
50	FRANGO CONGELADO INTEIRO, em embalagem individual de 1kg., proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Transportada em temperatura inferior a 5 graus.	2.850	UNI		

Folha nº _____

Rubrica: _____

51	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE Instantâneo rico em vitamina A C e D e ferro: ingredientes: Leite integral, enzima lactase, fosfato tricálcio, vitaminas A C, D e E, ferro, zinco e emulsificante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 300 gr. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 100 g aproximadamente: valor energético 495 kcal, 37 g de carboidratos, 26 g de proteínas e 27 g de gorduras totais. Deverá constar data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	900	UNI		
52	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, espagete 8, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida unidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 286kcal, carboidrato 61g, proteína 8,8g, gordura total 0,8g. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	750	FRD		
53	PEITO DE FRANGO CONGELADO Peito de frango sem osso, sem pele e sem gordura, congelado, acondicionados em embalagem de polietileno resistente, até 2 kg por pacote, com marca do fabricante do produto e registro no órgão de Inspeção Sanitária (SIF), validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.	1.500	UNI		

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

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da data de assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que interrupção pode acarretar

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

Folha nº _____

Rubrica: _____

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

O objeto da contratação está previsto no Planejamento Estratégico do ano de 2025, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os requisitos da contratação encontram-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

- 5.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 dias, contados a partir da emissão da ordem de fornecimento.
- 5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.3. Os bens deverão ser entregues conforme Secretaria Requisitante.

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

Folha nº _____

Rubrica: _____

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

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

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

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

Folha nº _____

Rubrica: _____

Gestor do Contrato

- 6.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).
- 6.11. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).
- 6.12. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III](#)).
- 6.13. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII](#)).
- 6.14. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#)).
- 6.15. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI](#)).
- 6.16. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

- 7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.

Folha nº _____

Rubrica: _____

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

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

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

Liquidação

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

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

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

o prazo de validade;

a data da emissão;

os dados do contrato e do órgão contratante;

o período respectivo de execução do contrato;

o valor a pagar; e

eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de

Folha nº _____

Rubrica: _____

contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas ([INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018](#)).

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

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

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

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

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

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

Reajuste

7.24. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 21/03/2025.

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

Folha nº _____

Rubrica: _____

- 7.26. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.27. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.28. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.29. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.30. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.31. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 8.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o Contratado que:
- der causa à inexecução parcial do contrato;
 - der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - der causa à inexecução total do contrato;
 - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
 - apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
 - praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

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

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

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

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

Multa:

Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 05(cinco) dias úteis.

Folha nº _____

Rubrica: _____

Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

8.2.4.2.I O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.3 Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4 Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5 Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6 Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 2% (dois por cento) a 3% (três por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7 Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação

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

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

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

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

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial.

Os endereços de e-mail informados na proposta comercial serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

a natureza e a gravidade da infração cometida;

as peculiaridades do caso concreto;

as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

Folha nº _____

Rubrica: _____

os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

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

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

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

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado

Exigências de habilitação

9.3. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

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

Folha nº _____

Rubrica: _____

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU, (https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:116252271663012:::P3_TIPO:CPF), ou (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

9.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 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.

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

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

9.7. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

9.8. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

9.9. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

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

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

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

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

9.14. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

Habilitação jurídica

9.15. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

Folha nº _____

Rubrica: _____

- 9.16. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 9.17. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.18. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).
- 9.19. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.20. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 9.21. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 9.22. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.23. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.24. declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 9.25. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.26. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.27. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital e Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Folha nº _____

Rubrica: _____

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

9.30. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

9.31. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando para exercício;

9.31.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

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

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

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

9.34. As empresas criadas no exercício financeiro da contratação/licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º](#)).

Qualificação Técnica

9.35. Alvará Sanitário de Funcionamento ou Licença Sanitária expedidos pelo serviço / órgão de Vigilância Sanitária Federal ou Estadual ou Municipal na sede da empresa, para exercer a execução satisfatória de serviços e/ou fornecimento e/ou comercialização e venda similares ao objeto do presente certame em plena validade.

9.36. Declaração de que o interessado tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

Qualificação técnico-operacional:

9.37. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares em características, quantidades, prazos, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente,

Folha nº _____

Rubrica: _____

por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso

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

contrato(s) que comprove(m) que o fornecedor forneceu, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) dos itens abaixo relacionados, os quais representam parcelas de maior relevância ou de valor significativo do objeto contratado.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA
ITENS EXCLUSIVOS – ME/EPP			
1	AÇAFRÃO Ingredientes: Açafrão e amido. Informação Nutricional: Porção de 10g: valor calórico, 30kcal, carboidratos 6g, proteína 0,74g, gorduras totais 0,44g, fibras alimentares 0,30g, sódio 25,14mg, embalagem pet de 60 g. 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	600	UNI
2	ADOÇANTE Embalagem de 100 ml. Informação nutricional: porção 0,05 ml: valor energético 0 kcal. Não conter glúten. Ingredientes: água edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica e acesulfame de potássio.	240	UNI
3	ALHO - Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	600	KG
4	AVEIA EM FLOCOS FINOS Ingrediente: aveia, contém glúten. Informação Nutricional: porção 30 g: valor energético 104 kcal, carboidrato 17 g, proteína 4,3 g, gorduras totais 2,2 g, sódio 0 g, vitaminas A, B1, B6 e D) Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 170 g.	900	UNI
5	BISCOITO DOCE TIPO/SIMILAR MARIA Composição básica: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Informação Nutricional: porção de 30 g: valor energético 119 kcal, carboidrato 21 g, proteína 2,0 g, gorduras totais 3,0 g, sódio 121 mg. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 350 g 3 pacotes individuais com dupla proteção e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal-cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	6.000	UNI
6	BISCOITO DOCE TIPO/SIMILAR ROSQUINHA DE COCO Embalagem primária de 350 g de polietileno transparentes impermeáveis e lacrados. Embalagem secundária em caixas de papelão. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal-cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, coco, sal, estabilizante lecitina de soja (ins 322), aroma artificial, corante caramelo (ins 150d), fermento químico (bicarbonato de sódio ins 500ii e bicarbonato de amônio ins 503ii). Contém glúten. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto	3.600	UNI
7	BISCOITO SALGADO TIPO/SIMILAR CREAM CRAKER Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos	12.000	UNI

Folha nº _____

Rubrica: _____

	produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar invertido, margarina, amido de milho, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio emulsificante lecitina de sódio. Informação Nutricional: porção 30 g: valor energético 120 kcal, carboidrato 19 g, proteína 2,4 g, gorduras totais 3,6 g, gorduras trans 1,0 g, sódio 299 g. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 350 g e embalados pacotes individuais com dupla proteção. Acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
8	BISCOITO ZERO LACTOSE e zero glúten, Amido de milho; farinha de arroz; açúcar demerara. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	3.600	UNI
9	CAFÉ torrado, moído, empacotado a vácuo, com 100% de pureza, Indústria Brasileira. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes aluminizada de 250 g à vácuo. Prazo de Validade: de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA.	2.400	UNI
10	CARNE BOVINA SEM OSSO: carne bovina de primeira qualidade, congelada, magra, sem pele, sem gordura, sem pontas e abas, condicionadas em caixa de papelão, lacradas, com identificação do produto, embaladas a vácuo. Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem com 1 kg.	1.800	KG
11	COCO RALADO PURO Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, coco ralado com alto teor de gordura. Informação Nutricional porção de 12g: valor energético 64kcal, carboidrato 6,6g, proteína 0,5g, gorduras totais 4,3g, sódio 2,47mg. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, peso líquido de 100g.	600	UNI
12	EXTRATO DE TOMATE Concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Informação Nutricional: porção de 30 g: valor energético 20 kcal, carboidrato 4,2, gorduras totais 0 g, sódio 130 mg vitamina A e E. Fonte de fibras e vitaminas. acondicionada em sachê de 340 g, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.800	UNI
13	FARINHA DE MANDIOCA Grupo: D'Água, Subgrupo: Grossa, Tipo: 2alta acidez. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom) Embalagem de 1Kg. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas de boa qualidade. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Não contém glúten. Composição na porção de 50g: valor energético 177kcal, 43g de carboidratos, 0,9g de proteína e 1g de fibra alimentar. Data de fabricação na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	3.000	KG
14	FEIJÃO CARIOCA Tipo I, classe carioca, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Informação Nutricional: porção 60g: valor energético 179kcal, carboidrato 33g, proteína 11g, gorduras totais 0,5g, sódio 0mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, ou equivalente ao Cristal".	7.200	UNI

Folha nº _____

Rubrica: _____

15	FLOCAO DE ARROZ, Flocos de arroz pré-cozido, tipo flocão, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	5.400	UNI
16	FLOCAO DE MILHO, Flocos de milho pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	5.400	UNI
17	FRANGO – COXA/SOBRE CONGELADO, acondicionados em embalagem de polietileno resistente, até 2 kg por pacote, com marca do fabricante do produto e registro no órgão de Inspeção Sanitária (SIF), validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.	3.000	UNI
18	LEITE EM PÓ DESNATADO Instantâneo rico em vitamina A C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 200 gr em latas. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 26 g aproximadamente: valor energético 130 kcal, 9,9 g de carboidratos, 6,8 g de proteínas e 7,1 g de gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	3.600	UNI
19	LEITE EM PÓ INTEGRAL Instantâneo rico em vitamina A C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 200 gr. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 25 g aproximadamente: valor energético 131 kcal, 10 g de carboidratos, 7 g de proteínas e 7 g de gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	8.400	UNI
20	LEITE INTEGRAL - FLUIDO Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Aspecto líquido, cor, odor e sabor característicos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Teor mínimo de gordura de 3g/100ml do produto. Embalagem de polietileno leitoso atóxico contendo 1 litro. Não serão recebidos produtos cuja fabricação tenha ocorrido em prazo superior a um dia anterior à data de entrega. Validade mínimo 4 dias.	7.200	UNI
21	MACARRÃO TIPO PARAFUSO Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, parafuso, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 284kcal, carboidrato 59g, proteína 8,8g, gordura total 1,4g, Fibras 2,0, Sódio 6 mg. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	2.100	UNI
22	MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, 0% sódio. sem conservantes e aromatizantes. embalagem de 500g.	6.000	UNI

Folha nº _____

Rubrica: _____

23	MARGARINA VEGETAL COM SAL: Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, aspecto, cheiro, sabor e odor e cor peculiares aos mesmos e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Informação Nutricional: porção 10 g: valor energético 64 kcal, carboidrato 0 g, proteína 0 g, gorduras totais 6,0 g, sódio 64 mg. INGREDIENTES: Óleos vegetais líquidos e Inter esterificados (contém óleo de soja*), água, sal, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja* e ésteres de poli glicerol de ácidos graxos, aromatizantes, conservador benzoato de sódio, corante natural de urucum e cúrcuma, antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT e ácido cítrico e acidulante ácido láctico.*(geneticamente modificado a partir de Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis). NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODECONTER LEITE, com no mínimo 60 % de lipídios em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500 g. 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	6.000	UNI
24	MILHO VERDE EM CONSERVA Ingredientes: Milho verde e salmoura (água e sal) não conte glúten. Informação Nutricional: porção 130 g: valor energético 179 kcal, carboidrato 37 g, proteína 8,6 g, gorduras totais 0,8 g, sódio 447 mg. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, com peso líquido de 280 g e peso líquido drenado de 170 g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	3.600	UNI
25	MOLHO DE TOMATE REFOGADO. (sache de 340g) Com polpa de tomate, condimentos, tomate em cubos, cebola, óleo de soja, amido e açúcar. Latas sem ferrugem ou amassadas, acondicionadas em caixas de papelão resistentes colorau. (embalagem plástica contendo 497 g) Ingredientes: fubá, óleo vegetal e urucum. Informação nutricional: porção de 497 g, 227,79 kcal, 9,84 g de proteínas, 7,20 g de fibra alimentar, 15,30 mg de sódio. Validade mínima de 1 ano.	1.800	UNI
26	OLÉO DE SOJA Refinado, tipo 1, 100% natural. Embalado em garrafas pet limpas, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. Informação Nutricional: porção 13ml: valor energético 108kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, sódio 0mg, vitamina E 2,8mg. Acondicionado em embalagem de 900 ml, distribuídos em caixa de papelão contendo 20 unidades. 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.800	UNI
27	OVOS – GALINHA Tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	6.000	EMB
28	PÃO TIPO HOT DOG - peso no mínimo por unidade: 50g em pacotes com 08 unidades.	3.600	PCT
29	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA, concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	2.400	EMB
30	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ, concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	2.400	EMB
31	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU, concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	3.000	EMB
32	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA, concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	3.000	EMB

Folha nº _____

Rubrica: _____

33	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ, concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	1.200	EMB
34	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, tipo granulada (branca e marrom).	2.100	UNI
35	RISOTO DE CHARQUE, embalagem de 1kg, isento de sujidades terrosas, detritos animais e vegetais e de fermentações. O produto deverá apresentar-se isento de odores estranhos. Embalado em sacos de material plástico, hermeticamente fechados por meio térmico.	750	UNI
36	RISOTO DE FRANGO, embalagem de 1kg, isento de sujidades terrosas, detritos animais e vegetais e de fermentações. O produto deverá apresentar-se isento de odores estranhos. Embalado em sacos de material plástico, hermeticamente fechados por meio térmico.	750	UNI
37	SAL - Refinado, iodado, de primeira qualidade, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Ingredientes: sal refinado extra iodado de potássio, atiumectantes: ferracioneto de sódio e dióxido de silício. Informações Nutricionais: porção de 1g: sódio 390mg, iodo 25mcg. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1 quilo de peso líquido registrado no Ministério da saúde. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	3.000	UNI
38	SARDINHA EM CONSERVA Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido, peso drenado de 84g. Ingredientes: sardinhas, água de constituição, óleo comestível e sal. Não conter glúten. Informação Nutricional: valor energético 92kcal, carboidrato 0g, proteína 13g, sódio 297mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	8.400	UNI
39	VINAGRE DE ALCOOL - embalagem com 500 ml - Informações: identificação do produto, inclusive a classificação, a marca, nome e endereço do fabricante, sem odor de insetos nas embalagens.	3.600	UNI
ITENS - AMPLA CONCORRÊNCIA			
40	AÇUCAR CRISTAL Aspecto sólido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional ser de safra corrente. Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99% P/P e umidade máxima de 0,3% P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofo, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substâncias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso líquido 01 kg. Informações nutricionais: porção de 5 g: valor energético 18 kcal, carboidrato 5g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	14.850	UNI
41	CARNE MOIDA: carne bovina moída, congelada, embalada, em filme de PVC ou saco plástico transparente, máximo permitido de água na composição 3%, instrução normativa nº 83 da secretaria de Defesa agropecuária do ministério da agricultura, dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem plástica com 500 g.	8.100	KG
42	FRANGO CONGELADO INTEIRO, em embalagem individual de 1kg, proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Transportada em temperatura inferior a °5 graus.	8.550	UNI

Folha nº _____

Rubrica: _____

43	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE Instantâneo rico em vitamina A C e D e ferro: ingredientes: Leite integral, enzima lactase, fosfato tricálcio, vitaminas A C, D e E, ferro, zinco e emulsificante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 300 gr. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 100 g aproximadamente: valor energético 495 kcal, 37 g de carboidratos, 26 g de proteínas e 27 g de gorduras totais. Deverá constar data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	2.700	UNI
44	PEITO DE FRANGO CONGELADO Peito de frango sem osso, sem pele e sem gordura, congelado, acondicionados em embalagem de polietileno resistente, até 2 kg por pacote, com marca do fabricante do produto e registro no órgão de Inspeção Sanitária (SIF), validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.	4.500	UNI
ITENS – COTA RESERVADA			
45	AÇUCAR CRISTAL Aspecto sólido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional ser de safra corrente. Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99% P/P e umidade máxima de 0,3% P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofo, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substâncias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso líquido 01 kg. Informações nutricionais: porção de 5 g; valor energético 18 kcal, carboidrato 5g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	4.950	UNI
46	CARNE MOIDA: carne bovina moída, congelada, embalada, em filme de PVC ou saco plástico transparente, máximo permitido de água na composição 3%, instrução normativa nº 83 da secretaria de Defesa agropecuária do ministério da agricultura, dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem plástica com 500 g.	2.700	KG
47	FRANGO CONGELADO INTEIRO, em embalagem individual de 1kg., proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Transportada em temperatura inferior a °5 graus.	2.850	UNI
48	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE Instantâneo rico em vitamina A C e D e ferro: ingredientes: Leite integral, enzima lactase, fosfato tricálcio, vitaminas A C, D e E, ferro, zinco e emulsificante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 300 gr. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 100 g aproximadamente: valor energético 495 kcal, 37 g de carboidratos, 26 g de proteínas e 27 g de gorduras totais. Deverá constar data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	900	UNI
49	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, espagete 8, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 286kcal, carboidrato 61g, proteína 8,8g, gordura total 0,8g. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	750	FRD

Folha nº _____

Rubrica: _____

50	PEITO DE FRANGO CONGELADO Peito de frango sem osso, sem pele e sem gordura, congelado, acondicionados em embalagem de polietileno resistente, até 2 kg por pacote, com marca do fabricante do produto e registro no órgão de Inspeção Sanitária (SIF), validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.	1.500	UNI
----	--	-------	-----

Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

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

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

Os atestados deverão referir-se produtos fornecidos no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

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

A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. [67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021](#) e regulamentos sobre o tema.

9.38. Apresentação da relação de compromissos assumidos e pendentes de cumprimento pelo fornecedor, que importem em diminuição da disponibilidade dos profissionais indicados no item anterior.

9.39. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções [previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021](#), em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

10.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

10.3. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

10.1.1 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 do disposto na [alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

Folha nº _____

Rubrica: _____

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

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

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

II. DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas, exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas.

Barreirinha (MA), 25 de março de 2025.

Responsável pela elaboração do TR – Equipe de Planejamento da Contratação:

Carlos Eduardo Mota Sousa

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação
Portaria nº 068/2025 – GAB

Ana Carolina Ramos Ribeiro.

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação
Portaria nº 068/2025 – GAB

Francisco da Silva Ferreira

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação
Portaria nº 068/2025 – GAB

Rondnele Oliveira Rodrigues Costa.

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação
Portaria nº 068/2025 – GAB

DESPACHO DA AUTORIDADE COMPETENTE:

DECLARO estar ciente e de acordo com o presente Estudo Técnico Preliminar o qual o aprovo e autorizo o prosseguimento das etapas seguintes do processo de contratação

Secretaria Municipal de Educação

Antônio Carlos Santos Lisboa
Secretário Municipal de Educação
Lei Nº 910 e Portaria Nº 006/2025 – CPF: 841.582.123-91

Folha nº _____

Rubrica: _____



APÊNDICE DO ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR



Unidade Requisitante:

Secretaria Municipal de Educação – CNPJ: 06.217.954/0001-37



Equipe de Planejamento:

Carlos Eduardo Mota Sousa, Ana Carolina Ramos Ribeiro, Francisco da Silva Ferreira, Rondnele Oliveira Rodrigues Costa.



Problema Resumido:

A insuficiência na oferta de alimentação adequada e saudável para os alunos da rede municipal de ensino em Barreirinhas compromete a qualidade nutricional das merendas escolares e, consequentemente, o desempenho escolar dos estudantes.



Objeto:

Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Barreirinhas (MA), em conformidade com as diretrizes do programa nacional de alimentação escolar – PNAE (lei nº 11.947/2009) e as condições, quantidades e exigências estabelecidas no termo de referência e seus anexos.

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



EIXO I – DA NECESSIDADE



I. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 1.1.** A presente contratação tem por objetivo resolver o seguinte problema identificado: necessidade de melhora na oferta de alimentação para os alunos da rede municipal de ensino em Barreirinhas, considerando que a nutrição adequada é um fator essencial para o desenvolvimento saudável e o desempenho acadêmico das crianças.
- 1.2.** A demanda surgiu em razão insuficiência na oferta de opções alimentares saudáveis e balanceadas que compromete não apenas a qualidade das merendas escolares, mas também pode afetar o bem-estar geral dos estudantes.
- 1.3.** Trata-se, portanto, de uma contratação essencial para alunos que não recebem as vitaminas e minerais necessários para o seu crescimento e aprendizado, situação que se agrava em regiões onde prevalece a vulnerabilidade social, levando a um aumento do risco de doenças relacionadas à má alimentação e ao comprometimento do rendimento escolar, causando por tanto evasão na escola. Por tanto atendendo diretamente ao interesse público por meio de contratação de fornecedores com produtos de qualidade e valores que não venha comprometer o orçamento voltado para essa contratação.
- 1.4.** O objeto da contratação de aquisição de bens, é indispensável para assegurar que o aluno participe das aulas, e tenha um bom rendimento escolar.
- 1.5.** A não realização da contratação poderá acarretar riscos e prejuízos, tais como evasão de alunos, comprometendo a eficiência administrativa e a adequada prestação dos serviços públicos à sociedade.
- 1.6.** Dessa forma, a contratação proposta visa suprir essa lacuna, garantindo condições adequadas para a execução das atividades, observando critérios de economicidade, eficiência e conformidade com os princípios da Administração Pública.
- 1.7.** Com isso, espera-se resolver o problema identificado, assegurar a continuidade e/ou melhoria dos serviços, otimizar processos internos e contribuir efetivamente para o cumprimento das metas institucionais previstas no planejamento estratégico do órgão.



2. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

- 2.1.** A estimativa das quantidades a serem contratadas foi definida com base em dados concretos, considerando o levantamento alinhado ao Planejamento Institucional Anual, na medida em que tem o potencial de contribuir para a superação de desafios/problemas/demandas a serem solucionadas no exercício de 2025.
- Justifica-se o quantitativo registrado nesta, com base no histórico de alunos matriculados e o repasse do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que é feito com base no censo escolar do ano anterior.
- 2.2.** Adicionalmente, foram consideradas possíveis variações sazonais, alterações no volume de atividades institucionais e eventuais fatos futuros capazes de impactar a demanda, tais como evasão de alunos e novas matrículas.
- 2.3.** Esses elementos possibilitaram a projeção das quantidades com maior precisão, de modo a evitar tanto o superfaturamento quanto o desabastecimento, em observância ao princípio da economicidade e à adequada alocação dos recursos públicos.

2.4. Assim, a definição dos quantitativos está compatível com a real necessidade da Administração, permitindo a adequada execução do objeto contratado durante o período de vigência previsto.

2.5. Após a análise dos dados históricos e projeções futuras, definiu-se o seguinte quantitativo estimado para atendimento da demanda:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	AÇAFRÃO Ingredientes: Açafrão e amido. Informação Nutricional: Porção de 10g: valor calórico, 30kcal, carboidratos 6g, proteína 0,74g, gorduras totais 0,44g, fibras alimentares 0,30g, sódio 25,14mg, embalagem pet de 60 g. 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	600	UNI		
2	AÇUCAR CRISTAL Aspecto solido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional ser de safra corrente. Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99% P/P e umidade máxima de 0,3% P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofo, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substâncias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso líquido 01 kg. Informações nutricionais: porção de 5 g: valor energético 18 kcal, carboidrato 5g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	19.800	UNI		
3	ADOÇANTE Embalagem de 100 ml. Informação nutricional: porção 0,05 ml: valor energético 0 kcal. Não conter glúten. Ingredientes: água edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica e acesulfame de potássio.	240	UNI		
4	ALHO - Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	600	KG		
5	ARROZ POLIDO – TIPO I Branco, tipo I, não parboilizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISSO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) embalagem com peso líquido de 1 kg em sacos plásticos resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Isento de mofo de odores estranhos e de substâncias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Informação Nutricional: porção 50 g: valor energético 191 kcal, carboidrato 43 g proteínas 3 g, gorduras totais 0 g, cálcio 22 mg, ferro 0,2 mg, sódio 0 mg. Não conter glúten. A embalagem secundaria deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de	8.400	FRD		

	validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
6	AVEIA EM FLOCOS FINOS Ingrediente: aveia, contém glúten. Informação Nutricional: porção 30 g: valor energético 104 kcal, carboidrato 17 g, proteína 4,3 g, gorduras totais 2,2 g, sódio 0 g, vitaminas A, B1, B6 e D) Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 170 g.	900	UNI		
7	BISCOITO DOCE TIPO/SIMILAR MARIA Composição básica: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Informação Nutricional: porção de 30 g: valor energético 119 kcal, carboidrato 21 g, proteína 2,0 g, gorduras totais 3,0 g, sódio 121 mg. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 350 g 3 pacotes individuais com dupla proteção e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal-cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	6.000	UNI		
8	BISCOITO DOCE TIPO/SIMILAR ROSQUINHA DE COCO Embalagem primária de 350 g de polietileno transparentes impermeáveis e lacrados. Embalagem secundária em caixas de papelão. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal-cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, coco, sal, estabilizante lecitina de soja (ins 322), aroma artificial, corante caramelo (ins 150d), fermento químico (bicarbonato de sódio ins 500ii e bicarbonato de amônio ins 503ii). Contém glúten. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto	3.600	UNI		
9	BISCOITO SALGADO TIPO/SIMILAR CREAM CRAKER Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar invertido, margarina, amido de milho, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio emulsificante lecitina de sódio. Informação Nutricional: porção 30 g: valor energético 120 kcal, carboidrato 19 g, proteína 2,4 g, gorduras totais 3,6 g, gorduras trans 1,0 g, sódio 299 g. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 350 g e embalados pacotes individuais com dupla proteção. Acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	12.000	UNI		
10	BISCOITO ZERO LACTOSE e zero glúten, Amido de milho; farinha de arroz; açúcar demerara. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação	3.600	UNI		

	nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
11	CAFÉ torrado, moído, empacotado a vácuo, com 100% de pureza, Indústria Brasileira. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes aluminizados de 250 g à vácuo. Prazo de Validade: de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA.	2.400	UNI		
12	CARNE BOVINA SEM OSSO: carne bovina de primeira qualidade, congelada, magra, sem pele, sem gordura, sem pontas e abas, condicionadas em caixa de papelão, lacradas, com identificação do produto, embaladas a vácuo. Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem com 1 kg.	1.800	KG		
13	CARNE MOÍDA: carne bovina moída, congelada, embalada, em filme de PVC ou saco plástico transparente, máximo permitido de água na composição 3%, instrução normativa nº 83 da secretaria de Defesa agropecuária do ministério da agricultura, dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem plástica com 500 g.	10.800	KG		
14	COCO RALADO PURO Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, coco ralado com alto teor de gordura. Informação Nutricional porção de 12g: valor energético 64kcal, carboidrato 6,6g, proteína 0,5g, gorduras totais 4,3g, sódio 2,47mg. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitos ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, peso líquido de 100g.	600	UNI		
15	EXTRATO DE TOMATE Concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Informação Nutricional: porção de 30 g: valor energético 20 kcal, carboidrato 4,2, gorduras totais 0 g, sódio 130 mg vitamina A e E. Fonte de fibras e vitaminas. acondicionada em sachê de 340 g, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.800	UNI		
16	FARINHA DE MANDIOCA Grupo: D'Água, Subgrupo: Grossa, Tipo: 2 alta acidez. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom) Embalagem de 1Kg. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas de boa qualidade. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Não contém glúten. Composição na porção de 50g: valor energético 177kcal, 43g de carboidratos, 0,9g de proteína e 1g de fibra alimentar. Data de fabricação na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	3.000	KG		

17	FEIJÃO CARIOCA Tipo I, classe carioca, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Informação Nutricional: porção 60g: valor energético 179kcal, carboidrato 33g, proteína 11g, gorduras totais 0,5g, sódio 0mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, ou equivalente ao Cristal".	7.200	UNI		
18	FLOCAO DE ARROZ, Flocos de arroz pré-cozido, tipo flocão, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, n° do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	5.400	UNI		
19	FLOCAO DE MILHO, Flocos de milho pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, n° do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	5.400	UNI		
20	FRANGO CONGELADO INTEIRO, em embalagem individual de 1kg., proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Transportada em temperatura inferior a 5 graus.	11.400	UNI		
21	FRANGO – COXA/SOBRE CONGELADO, acondicionados em embalagem de polietileno resistente, até 2 kg por pacote, com marca do fabricante do produto e registro no órgão de Inspeção Sanitária (SIF), validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.	3.000	UNI		
22	LEITE EM PÓ DESNATADO Instantâneo rico em vitamina A C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 200 gr em latas. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 26 g aproximadamente: valor energético 130 kcal, 9,9 g de carboidratos, 6,8 g de proteínas e 7,1 g de gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob n° 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	3.600	UNI		

23	LEITE EM PÓ INTEGRAL Instantâneo rico em vitamina A C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 200 gr. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 25 g aproximadamente: valor energético 131 kcal, 10 g de carboidratos, 7 g de proteínas e 7 g de gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	8.400	UNI		
24	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE Instantâneo rico em vitamina A C e D e ferro: ingredientes: Leite integral, enzima lactase, fosfato tricálcio, vitaminas A C, D e E, ferro, zinco e emulsificante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 300 gr. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 100 g aproximadamente: valor energético 495 kcal, 37 g de carboidratos, 26 g de proteínas e 27 g de gorduras totais. Deverá constar data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	3.600	UNI		
25	LEITE INTEGRAL - FLUIDO Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Aspecto líquido, cor, odor e sabor característicos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Teor mínimo de gordura de 3g/100ml do produto. Embalagem de polietileno leitoso atóxico contendo 1 litro. Não serão recebidos produtos cuja fabricação tenha ocorrido em prazo superior a um dia anterior à data de entrega. Validade mínimo 4 dias.	7.200	UNI		
26	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, espagete 8, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 286kcal, carboidrato 61g, proteína 8,8g, gordura total 0,8g. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	3.000	FRD		
27	MACARRÃO TIPO PARAFUSO Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, parafuso, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 284kcal, carboidrato 59g, proteína 8,8g, gordura total 1,4g, Fibras 2,0, Sódio 6 mg. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do	2.100	UNI		

	produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.				
28	MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, 0% sódio. sem conservantes e aromatizantes. embalagem de 500g.	6.000	UNI		
29	MARGARINA VEGETAL COM SAL: Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, aspecto, cheiro, sabor e odor e cor peculiares aos mesmos e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Informação Nutricional: porção 10 g: valor energético 64 kcal, carboidrato 0 g, proteína 0 g, gorduras totais 6,0 g, sódio 64 mg. INGREDIENTES: Óleos vegetais líquidos e Inter esterificados (contém óleo de soja*), água, sal, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja* e ésteres de poli glicerol de ácidos graxos, aromatizantes, conservador benzoato de sódio, corante natural de urucum e cúrcuma, antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT e ácido cítrico e acidulante ácido láctico.* (geneticamente modificado a partir de Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis). NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODECONTER LEITE, com no mínimo 60 % de lipídios em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500 g. 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	6.000	UNI		
30	MILHO VERDE EM CONSERVA Ingredientes: Milho verde e salmoura (água e sal) não conte glúten. Informação Nutricional: porção 130 g: valor energético 179 kcal, carboidrato 37 g, proteína 8,6 g, gorduras totais 0,8 g, sódio 447 mg. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, com peso líquido de 280 g e peso líquido drenado de 170 g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	3.600	UNI		
31	MOLHO DE TOMATE REFOGADO. (sache de 340g) Com polpa de tomate, condimentos, tomate em cubos, cebola, óleo de soja, amido e açúcar. Latas sem ferrugem ou amassadas, acondicionadas em caixas de papelão resistentes colorau. (embalagem plástica contendo 497 g) Ingredientes: fubá, óleo vegetal e urucum. Informação nutricional: porção de 497 g, 227,79 kcal, 9,84 g de proteínas, 7,20 g de fibra alimentar, 15,30 mg de sódio. Validade mínima de 1 ano.	1.800	UNI		
32	OLÉO DE SOJA Refinado, tipo 1, 100% natural. Embalado em garrafas pet limpas, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. Informação Nutricional: porção 13ml: valor energético 108kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, sódio 0mg, vitamina E 2,8mg. Acondicionado em embalagem de 900 ml, distribuídos em caixa de papelão contendo 20 unidades. 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.800	UNI		
33	OVOS – GALINHA Tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte	6.000	EMB		

	fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.				
34	PÃO TIPO HOT DOG - peso no mínimo por unidade: 50g em pacotes com 08 unidades.	3.600	PCT		
35	PEITO DE FRANGO CONGELADO Peito de frango sem osso, sem pele e sem gordura, congelado, acondicionados em embalagem de polietileno resistente, até 2 kg por pacote, com marca do fabricante do produto e registro no órgão de Inspeção Sanitária (SIF), validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.	6.000	UNI		
36	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA, concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	2.400	EMB		
37	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ, concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	2.400	EMB		
38	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU, concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	3.000	EMB		
39	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA, concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	3.000	EMB		
40	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ, concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	1.200	EMB		
41	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, tipo granulada (branca e marrom).	2.100	UNI		
42	RISOTO DE CHARQUE, embalagem de 1kg, isento de sujidades terrosas, detritos animais e vegetais e de fermentações. O produto deverá apresentar-se isento de odores estranhos. Embalado em sacos de material plástico, hermeticamente fechados por meio térmico.	750	UNI		
43	RISOTO DE FRANGO, embalagem de 1kg, isento de sujidades terrosas, detritos animais e vegetais e de fermentações. O produto deverá apresentar-se isento de odores estranhos. Embalado em sacos de material plástico, hermeticamente fechados por meio térmico.	750	UNI		
44	SAL - Refinado, iodado, de primeira qualidade, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Ingredientes: sal refinado extra iodado de potássio, atiumectantes: ferracioneto de sódio e dióxido de silício. Informações Nutricionais: porção de 1g: sódio 390mg, iodo 25mcg. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1 quilo de peso líquido registrado no Ministério da saúde. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	3.000	UNI		

45	SARDINHA EM CONSERVA Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido, peso drenado de 84g. Ingredientes: sardinhas, água de constituição, óleo comestível e sal. Não conter glúten. Informação Nutricional: valor energético 92kcal, carboidrato 0g, proteína 13g, sódio 297mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	8.400	UNI		
46	VINAGRE DE ÁLCOOL - embalagem com 500 ml - Informações: identificação do produto, inclusive a classificação, a marca, nome e endereço do fabricante, sem odor de insetos nas embalagens.	3.600	UNI		



3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO

3.1. A contratação deverá dar-se por meio de licitação, na modalidade **Pregão Eletrônico**, adotando-se o critério de julgamento de **menor preço**, com **modo de disputa aberto**. A escolha da modalidade, do critério de julgamento e do modo de disputa foi fundamentada conforme o **Apêndice II – Escolha da Modalidade, Critério de Julgamento e Modo de Disputa**, deste documento.

Do caráter continuado da contratação:

3.2. Um fornecimento de **caráter continuado** é aquele cuja natureza **ininterrupta** e **essencial** é indispensável ao funcionamento da organização ou ao atendimento das necessidades básicas da população. A sua interrupção pode acarretar prejuízos significativos à produtividade, à segurança, à prestação de serviços públicos e, consequentemente, ao bem-estar da coletividade.

3.3. Essa natureza continuada se manifesta em três dimensões interligadas:

3.3.1. Essencialidade: refere-se à importância do fornecimento ou serviço para o funcionamento regular da organização. Sua ausência compromete atividades estruturais e/ou finalísticas do órgão.

3.3.2. Rotina e Permanência: caracteriza-se pela necessidade recorrente e constante, que não se exaure com a entrega ou conclusão de um objeto específico (como ocorre em contratos por escopo, a exemplo da execução de uma obra). Trata-se de uma demanda que se renova com o tempo, exigindo prestação contínua para garantir o atendimento ininterrupto da Administração.

3.3.3. Impacto na Prestação de Serviços e na Missão Institucional: a descontinuidade do fornecimento ou serviço compromete diretamente a execução de políticas públicas e a capacidade do órgão de cumprir sua missão institucional, prejudicando o alcance de metas e resultados estratégicos.

3.4. No caso em análise, o fornecimento está **intrinsecamente ligado às atividades finalísticas do órgão contratante**, sendo essencial para o cumprimento de sua missão institucional e para a adequada prestação dos serviços à sociedade. Por essa razão, caracteriza-se como de natureza continuada.

3.5. Considerando que o objeto em questão se caracteriza como **fornecimento de natureza continuada**, cuja execução deve ocorrer de forma regular, ininterrupta e essencial ao adequado funcionamento das atividades institucionais, avaliou-se a duração inicial do contrato com base nos princípios da eficiência, economicidade e planejamento.

3.6. A definição do prazo contratual busca garantir a estabilidade na prestação do serviço, evitando descontinuidade, retrabalho administrativo e custos adicionais decorrentes da necessidade de celebração frequente de novos contratos. Ademais, um prazo mais amplo favorece o desenvolvimento de rotinas mais eficazes e a consolidação de práticas operacionais mais eficientes por parte da contratada.

3.7. Dessa forma, propõe-se a celebração de contrato com **duração inicial de 12 (doze) meses**, prazo considerado adequado para atender às necessidades da Administração, permitindo a avaliação contínua da execução contratual e, se for o caso, a prorrogação nos termos legais, até o limite máximo previsto na legislação vigente.

3.8. A adoção desse prazo inicial está em conformidade com o disposto no art. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, que permite a celebração de contratos de prestação de serviços contínuos por até 5 (cinco) anos, prorrogáveis sucessivamente, desde que respeitado o limite máximo de vigência decenal e que devidamente justificados e vantajosos à Administração.

Sustentabilidade:

3.9. A presente contratação observa os critérios de sustentabilidade previstos no **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU**, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, bem como os aspectos **específicos inerentes ao objeto contratado**. Foram considerados fatores como a redução de impactos ambientais, a eficiência no uso de recursos naturais, a destinação adequada de resíduos, a responsabilidade social e a viabilidade econômica. Além disso, foram avaliadas as características do objeto que permitam práticas sustentáveis em sua execução, uso ou descarte, promovendo o desenvolvimento sustentável e a melhoria da qualidade do gasto público.

Indicação de marcas ou modelos:

3.10. Na presente contratação **NÃO** admite a indicação de marcas ou modelos.

Da exigência de amostra

3.11. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar, antes da análise dos documentos de habilitação, deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

3.12. As amostras poderão ser entregues no endereço: Av. do Carnaubal, 212, Carnaubal, Barreirinhas (MA) – CEP: 65.590-000, no prazo limite de 05 (cinco) dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

3.13. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

3.14. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

3.15. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

3.15.1. Qualidade do Produto;

3.15.2. Atendimento das especificações solicitadas no edital;

3.15.3. Verificação se o produto atende com eficácia ao fim a que se destina;

3.15.4. Atendimento das normatizações do INMETRO e da ABNT, ou outro órgão competente, conforme o caso.

3.16. A metodologia a ser utilizada para análise das amostras serão:

3.16.1. Análise visual dos itens apresentados como amostra;

3.16.2. Verificação dimensional dos itens;

3.16.3. Análise das especificações das amostras apresentadas, bem como as informações fornecidas por meio de manuais, folhetos e certificados; e

3.16.4. Adequação às especificações do Edital.

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

3.18. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada 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 neste Termo de Referência.

3.19. 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.

3.20. Após a divulgação do resultado do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 10 (dez) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

3.21. Os interessados 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.

Subcontratação

3.22. **NÃO** é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

3.23. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

Exigência de Qualificação Técnica e Econômica- Financeira

3.24. Nos termos do [art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal de 1988](#), as exigências de qualificação técnica e econômico-financeira devem se limitar àquelas estritamente indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações contratuais.

3.25. Dessa forma, serão exigidos apenas documentos que comprovem a capacidade técnica e a aptidão econômico-financeira da licitante para executar o objeto contratado com segurança, qualidade e dentro dos prazos estabelecidos, considerando a natureza e a complexidade da contratação:

Qualificação Técnica

3.26. Alvará Sanitário de Funcionamento ou Licença Sanitária expedidos pelo serviço / órgão de Vigilância Sanitária Federal ou Estadual ou Municipal na sede da empresa, para exercer a execução satisfatória de serviços e/ou fornecimento e/ou comercialização e venda similares ao objeto do presente certame em plena validade.

3.27. Declaração de que o interessado tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

3.27.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

Qualificação técnico-operacional:

3.28. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares em características, quantidades, prazos, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso

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

3.28.1.1. contrato(s) que comprove(m) que o fornecedor forneceu, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) dos itens abaixo relacionados, os quais representam parcelas de maior relevância ou de valor significativo do objeto contratado.

3.28.1. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

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

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

3.28.4. Os atestados deverão referir-se produtos fornecidos no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

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

3.28.6. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. [67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021](#) e regulamentos sobre o tema.

3.29. Apresentação da relação de compromissos assumidos e pendentes de cumprimento pelo fornecedor, que importem em diminuição da disponibilidade dos profissionais indicados no item anterior.

3.30. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções [previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021](#), em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

Qualificação Econômico-Financeira

3.31. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

3.32. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando para exercício;

3.32.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

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

3.33. A utilização dos índices contábeis justifica-se pela necessidade de aferir a boa situação financeira da empresa, com o objetivo de prevenir que durante a execução da obrigação contratual, a contratada não apresente capacidade para concluir o objeto da obrigação. Para os três índices colacionados (ILG, ILC e ISG), o resultado “maior que 1” é indispensável à comprovação da boa situação financeira, tendo em vista que o resultado acima de 1 já é indicativo de que a empresa se encontra em situação de cumprir suas obrigações de curto prazo.

3.33.1. **Índice de Liquidez Geral (ILG)** indica quanto a empresa possui em disponibilidades, bens e direitos realizáveis no curso do exercício seguinte para liquidar suas obrigações, com vencimento neste mesmo período.

3.33.2. **Índice de Liquidez Corrente (ILC)** indica quanto a empresa possui em recursos disponíveis, bens e direitos realizáveis a curto prazo, para fazer face ao total de suas dívidas de curto prazo.

3.33.3. O índice de Solvência Geral expressa o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

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

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

3.36. As empresas criadas no exercício financeiro da contratação/licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º](#)).

3.37. Tais exigências se justificam pela necessidade de assegurar que a empresa contratada possua experiência compatível com o objeto e capacidade econômico-financeira para suportar a execução do contrato, minimizando riscos à Administração Pública. Ressalta-se que os critérios adotados observarão o princípio da razoabilidade, evitando restrições excessivas à competitividade e garantindo a seleção da proposta mais vantajosa.

Participação de Consórcios

3.38. Na presente contratação não será admitido pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

3.39. A vedação à participação de empresas consorciadas ou agrupadas justifica-se porque o Município de Barreirinhas (MA) coaduna com o entendimento de que a admissão de consórcios nas licitações é recomendada quando o objeto licitado for considerado de alta complexidade ou vulto, pois nestes casos está diretamente relacionada com a ampliação da competitividade, no sentido de permitir a participação de empresas, que isoladamente, não atenderiam a todos os requisitos de qualificação técnica e/ou econômico-financeira exigidos no instrumento convocatório. Em se tratando de licitações destinadas à aquisição de equipamento e/ou contratação de serviços comuns, não vislumbra restrição no universo de possíveis licitantes, pois as empresas participantes, em sua maioria, já apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira para a execução de contratos dessa natureza. Nestes casos, portanto, a vedação à participação de consórcios ou grupos de empresa não acarretará em prejuízos à competitividade do certame, muito pelo contrário, o objetivo é justamente evitar que a reunião de empresas por meio de consórcios ou grupos, quando poderiam estar ofertando lances de modo individual, reduza o número de licitantes com propostas independentes, o que diminuiria, consequentemente a concorrência, não sendo demais atentar quanto ao aumento da possibilidade de cartelização do mercado para manipular os preços nas licitações.

Participação de Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição

3.40. Na presente contratação não será admitido Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição.

3.41. As Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIPs, quando atuando nessa condição, não devem participar de licitações públicas, uma vez que sua forma de relacionamento com o Poder Público deve ocorrer por meio de Termo de Parceria, conforme previsto na [Lei nº 9.790/1999](#).

3.42. A participação de OSCIP em certames licitatórios viola o regime jurídico específico dessas entidades e fere o princípio da isonomia, tendo em vista que tais organizações gozam de benefícios fiscais e jurídicos concedidos justamente para que atuem em parceria com o Estado, e não em ambiente concorrencial típico das licitações públicas.

3.43. Esse entendimento está consolidado no pelo Tribunal de Contas da União, no [Acórdão nº 746/2014 – Plenário](#), que dispõe:

“Às Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público, atuando nessa condição, é vedado participar de certames da Administração Pública Federal, porquanto tal agir implica ofensa à Lei nº 9.790/1999, que dispõe sobre o Termo de Parceria o meio adequado de relacionamento entre elas e o Poder Público. A participação de OSCIP em torneios licitatórios da Administração Pública consubstancia quebra do princípio da isonomia, eis que tais entidades possuem benesses fiscais, a elas concedidas para atuarem mediante o estabelecimento de Termo de Parceria.”

3.44. Ressalte-se, porém, que a vedação se aplica exclusivamente às OSCIPs que participem da licitação sob essa qualificação jurídica. Tal entendimento foi reafirmado pelo [Acórdão nº 2.426/2020 – Plenário do TCU](#), por meio do qual foi determinada à Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia (SEDGGD/ME) a adoção de providências para restringir a participação em licitações somente às instituições qualificadas como OSCIP, quando atuando sob essa condição, harmonizando o normativo com os princípios constitucionais, legais e jurisprudência consolidada, como os [Acórdãos 746/2014, 1.406/2017 e 2.847/2019](#), todos do Plenário do TCU.

*"9.3.1. restringir a participação em licitações públicas somente às instituições sem fins lucrativos qualificadas como Oscip, participantes sob esta condição; [...]
9.3.3. ampliar a competitividade em certames públicos e, por conseguinte, a seleção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública, em que o objeto também possa ser atendido por instituições sem fins lucrativos, tendo em vista que inexistente norma legal que discipline, de forma indistinta, vedação de participação em processos licitatórios a essas entidades.*

3.45. Dessa forma, as entidades sem fins lucrativos em geral não podem ser impedidas de participar de licitações, desde que não estejam atuando na condição de OSCIP e que o objeto da contratação seja compatível com seu objeto social, conforme previsto em seus atos constitutivos.

3.46. Assim, no presente caso, a vedação recai apenas sobre as entidades que estejam qualificadas e atuando como OSCIP, observando-se a jurisprudência do Tribunal de Contas da União e os princípios da legalidade, isonomia e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Participação de Cooperativas

3.47. Na presente contratação será admitido Cooperativas nos termos do [artigo 16 da Lei 14.133/2021](#).

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte

3.48. Na presente contratação, será realizada a reserva de cota de vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

3.48.1. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos fornecedores remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

3.48.2. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

3.48.3. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do [art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015](#).



4. RESULTADOS PRETENDIDOS

4.1. A contratação tem por finalidade alcançar resultados concretos e mensuráveis, que atendam de forma plena ao interesse público e às necessidades previamente identificadas pela Administração. Espera-se, com a entrega de produtos em conformidade com os padrões de qualidade exigidos, nos prazos estabelecidos e com a observância das especificações técnicas e legais aplicáveis.

4.2. A expectativa dos resultados a serem alcançados com a presente contratação são:

- a) Desenvolvimento saudável e o desempenho acadêmico das crianças;
- b) Merenda escolar de qualidade;
- c) Produtos com as exigências nutricionais adequadas para o público infantil;
- d) Promoção da equidade social;
- e) Proposta mais vantajosas para contratação e assim redução nos custos.



EIXO 2 – DAS SOLUÇÕES:



5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Soluções disponíveis no mercado para merenda escolar:

5.1.1. Licitação para compra de alimentos por meio de contratos com grandes fornecedores

✓ Vantagens:

- Eficiência: Grandes fornecedores frequentemente têm uma vasta gama de produtos e regularidade nas entregas.
- Prazo de entrega: Garantia de estabelecimentos que cumprem os prazos determinados contratuais.
- Escalabilidade: Capacidade de atender a grandes volumes de demanda.

✗ Desvantagens:

- Custo: Pode ter um custo elevado em comparação com fornecedor local, especialmente considerando o transporte.
- Menor apoio à economia local: Reduz investimentos e transações financeiras no comércio local.
- Adaptabilidade: Alterações na necessidade de produtos podem ser mais difíceis de implementar.

5.1.2. Parcerias com cooperativas ou associações de pequenos produtores

✓ Vantagens:

- Qualidade: Produtos geralmente mais frescos e com produção sustentável.
- Diversidade: Possibilidade de adquirir uma variedade maior de alimentos nutritivos.
- Suporte à agricultura familiar: Contribuição para a segurança alimentar e fortalecimento da economia local.

✗ Desvantagens:

- Volatilidade de preço: Os preços dos produtos podem variar conforme a colheita.
- Planejamento: Necessidade de um planejamento mais rigoroso para garantir o fornecimento constante.
- Logística: Desafios na distribuição e transporte podem afetar a entrega dos produtos.

5.1.3. Compra direta de produtos de fornecedores locais.

✓ Vantagens:

- Custo: Pode ser mais econômico devido à eliminação de intermediários e redução do custo do transporte.
- Qualidade: Fornecedores locais podem oferecer produtos frescos e de qualidade, assegurando melhor nutricional.
- Apoio à economia local: Incentiva o desenvolvimento econômico da comunidade.

✗ Desvantagens:

- Flexibilidade: A capacidade de atender grandes demandas pode ser limitada.
- Variedade: Pode haver uma limitação na gama de produtos oferecidos dependendo da sazonalidade.
- Prazos de entrega: O não cumprimento de prazos pode impactar a alimentação escolar.

➤ ANÁLISE COMPARATIVA DAS SOLUÇÕES PARA A CONTRATAÇÃO:

A tabela a seguir apresenta uma comparação entre as principais soluções disponíveis para a gestão de recursos humanos na Prefeitura Municipal, considerando critérios como **eficiência, custo, tempo de implementação, flexibilidade e dependência externa**. A análise destaca que a **contratação de uma empresa especializada** oferece a melhor relação **custo-benefício**, garantindo **eficiência imediata, conformidade regulatória e suporte técnico contínuo**.

Solução	Eficiência Operacional	Custo	Tempo de Implementação	Flexibilidade/Personalização	Dependência Externa
Contratação de Empresa Especializada para fornecimento de merenda escolar	Alta	Moderado	Rápido	Alta	Alta
Parcerias com cooperativas ou associações de pequenos produtores	Moderado	Alto	Longo	Moderado	Média

Compra direta de produtos de fornecedores locais.	Moderado	Médio	Média	Baixa	Alta
---	----------	-------	-------	-------	------

➤ **PRINCIPAIS CONCLUSÕES:**

1. **Melhor relação custo-benefício:** A **contratação de empresa especializada** combina **eficiência operacional e flexibilidade**, com custo previsível e implementação imediata, sem necessidade de grandes investimentos iniciais.
2. **Flexibilidade para ajustes contratuais:** Diferente das cooperativas e associações, que muitas vezes opera com **padrões rígidos**, a empresa especializada pode **ajustar serviços conforme as necessidades da Prefeitura**.

➤ **CONCLUSÃO:**

A **contratação de uma empresa especializada** apresenta-se como a **solução mais vantajosa** para a Prefeitura, pois oferece a melhor relação custo-benefício, garantindo eficiência imediata, conformidade regulatória e suporte técnico contínuo.



6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. Com fulcro no Art. 24 da lei 14.133/2021, o valor estimado desta contratação é de caráter sigiloso. Para fins de controle interno e externo, os valores de referência, assim como as memórias de cálculo e a justificativa para utilização do orçamento sigiloso encontram-se anexados a este documento.



7. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

7.1. Não se aplica, dada a natureza da contratação.



8. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

8.1. Não se vislumbra necessidade de tomada de providências de adequações para a solução a ser contratada.



9. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

9.1. No que diz respeito ao processamento e preparo dos alimentos nas escolas, existe a questão do consumo de energia elétrica. Para mitigar este impacto, recomenda-se a adoção de equipamentos elétricos eficientes que consomem menos energia e a implementação de práticas de gestão energética, como o uso de iluminação natural durante o dia e a instalação de painéis solares onde possível. O transporte dos alimentos gera emissões de gás carbônico, especialmente se forem utilizados veículos com alta emissão poluente. Medidas mitigadoras incluem a contratação de fornecedores que utilizem veículos com baixa emissão ou a promoção de rotas de entrega otimizadas para reduzir

o consumo de combustível. Incentivar o uso de transporte coletivo para a entrega de alimentos também pode ser uma alternativa ambientalmente responsável.



EIXO 3 – DA SOLUÇÃO



10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

10.1. A presente contratação tem por objetivo a aquisição de **alimentação escolar**, visando atender, de forma satisfatória e eficiente, às necessidades da Administração, conforme o escopo previamente definido. Para que os resultados esperados sejam plenamente alcançados, a solução proposta contempla licitação de alimentos através de grandes fornecedores como uma alternativa sólida e eficiente, tanto do ponto de vista técnico quanto econômico e operacional. A adoção dessa estratégia representa um compromisso com a qualidade alimentar das crianças da rede municipal, alinhando-se às necessidades contemporâneas de promoção de uma alimentação saudável e, consequentemente, contribuindo para o sucesso educacional dos alunos de Barreirinhas.

10.2. A escolha por esta solução técnica justifica-se em razão de promover uma alimentação adequada e saudável para os alunos da rede municipal de ensino.

10.3. Assim, a solução descrita contempla todos os elementos necessários à plena execução do objeto contratado, assegurando que a contratação alcance os resultados pretendidos, de modo eficiente, econômico e em conformidade com os princípios da administração pública



11. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

11.1. Haverá parcelamento da solução e, portanto, licitação por item.



12. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E PLANEJAMENTO

12.1 A pretendida contratação está prevista no Planejamento Estratégico de 2025.

12.2 Além disso, os recursos financeiros necessários para fazer frente a essa despesa estão previstos no orçamento de 2025.



13. DIRETRIZES DA CONTRATAÇÃO

13.1. O bem objeto desta contratação é caracterizado como comum, tendo em vista que são dotados de padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais no mercado.



14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

14.1 O Estudo Técnico Preliminar (ETP) aprofundou-se em diferentes perspectivas da solução pretendida, buscando apresentar um panorama completo e esclarecedor. Através de uma análise metódica, foram mapeadas as alternativas viáveis, considerando seus prós e contras, e avaliando sua viabilidade técnica e econômica.

14.2 Além disso, cumpre informar que a presente contratação está em conformidade com as condições de mercado existentes e contém as especificações necessárias para a contratação. Além disso, foram consideradas as necessidades reais da Administração e seguidas as orientações da legislação vigente

14.3. Considerando as informações do presente estudo, entende-se que a presente contratação se configura tecnicamente **VIÁVEL**.



15. DA CLASSIFICAÇÃO DO ETP NOS TERMOS DA LEI 12.527/2011

15.1 O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) não contém nenhuma das informações previstas no artigo 23 da Lei 12.527/2011 sendo, portanto, desnecessária sua classificação como **ultrassecreta, secreto ou reservado**.

15.2 Não obstante o controle e a divulgação das informações contantes neste estudo observarão as cautelas previstas no artigo 31 do referido diploma legal.



16. DOS APÊNDICES

16.1 Compõem este Estudo Técnico Preliminar:

- **Apêndice I:** Justificativa para utilização de orçamento sigiloso;
- **Apêndice II:** Escolha da modalidade, critério de julgamento e modo de disputa
- **Apêndice III:** Mapa de Gerenciamento de Riscos

Barreirinhas (MA), 14 de março de 2025.

Responsável pela elaboração do ETP – Equipe de Planejamento da Contratação:

Carlos Eduardo Mota Sousa
Membro da Equipe de Planejamento da Contratação
Portaria nº 068/2025 – GAB

Ana Carolina Ramos Ribeiro.
Membro da Equipe de Planejamento da Contratação
Portaria nº 068/2025 – GAB

Francisco da Silva Ferreira
Membro da Equipe de Planejamento da Contratação
Portaria nº 068/2025 – GAB

Rondnele Oliveira Rodrigues Costa.
Membro da Equipe de Planejamento da Contratação
Portaria nº 068/2025 – GAB

DESPACHO DA AUTORIDADE COMPETENTE:

DECLARO estar ciente e de acordo com o presente *Estudo Técnico Preliminar* o qual o aprovo e autorizo o prosseguimento das etapas seguintes do processo de contratação

Secretaria Municipal de Educação
Antônio Carlos Santos Lisboa
Secretário Municipal de Educação
Lei Nº 910 e Portaria Nº 006/2025 – CPF: 841.582.123-91



ANEXO II - ATA DE REGISTRO DE PREÇO n° XXX.XXXX. XX/XXX – XXX/PMB



PROCESSO DE ORIGEM

Pregão Eletrônico SRP N° XXX/2025
N° PROCESSO ADMINISTRATIVO: 06.01.2025.15 – PMB



OBJETO CONTRATUAL

Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Barreirinhas (MA), em conformidade com as diretrizes do programa nacional de alimentação escolar – PNAE (lei n° 11.947/2009) e as condições, quantidades e exigências estabelecidas no termo de referência e seus anexos.



VALOR TOTAL REGISTRADO

R\$ XXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)



VIGÊNCIAS

INICIAL: XX de XXXX de XXXX
FINAL: XX de XXXX de XXXX



ÓRGÃO GERENCIADOR

XXXXXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ n°XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Endereço:XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante Legal: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CPF n° XXXXXXXXXXXXXXXX



DADOS DO BENEFICIÁRIO

XXXXXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ n°XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Endereço:XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante Legal: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CPF n° XXXXXXXXXXXXXXXX

PREÂMBULO

O **MUNICÍPIO DE BARREIRINHAS, ESTADO DO MARANHÃO**, por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrito no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica sob o n° XXXXXXXXXXXX, com sede na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, na cidade de Barreirinhas, no Estado do Maranhão, CEP n° 65.590-000, representada neste ato por sua Ordenadora de Despesas, o(a) Sr(a). **XXXXXXXXXX**, nomeada pela Portaria n° XXX/XXX, portador da Matrícula Funcional n° XXX, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS n°/202..., publicada no de/...../202..., processo administrativo n°, 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 n° XXX/2024 - PMB de Pregão Eletrônico, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei n° 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n° 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

Folha n° _____

Rubrica: _____

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 Edital de licitação nº XXX/2025 - PMB de Pregão Eletrônico, 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:

DADOS DO FORNECEDOR							
RAZÃO SOCIAL: CNPJ: ENDEREÇO: TITULAR / REPRESENTANTE: CPF: RG:							
ITEM DO TR	ESPECIFICAÇÕES	QUANTIDADE	UNIDADE	MARCA	MODELO	VALOR UNITÁRIO REGISTRADO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$) (QUANTIDADE ESTIMADA X VALOR UNITÁRIO REGISTRADO)

2.2. 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 a Secretaria Municipal de Educação.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

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

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

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

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

Folha nº _____

Rubrica: _____

- 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 sua assinatura, 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.

Folha nº _____

Rubrica: _____

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:

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

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 0 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 8.

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.I, 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:

Folha nº _____

Rubrica: _____

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.

Folha nº _____

Rubrica: _____

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

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, 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 8.4, 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. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. 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.

8.4. 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:

Folha nº _____

Rubrica: _____

- 8.4.1.** Por razão de interesse público;
- 8.4.2.** A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 8.4.3.** 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.

9. DAS PENALIDADES

- 9.1.** O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.
- 9.1.1.** 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.
- 9.2.** 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).
- 9.3.** 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.

10. CONDIÇÕES GERAIS

- 10.1.** 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.
- 10.2.** 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.

Barreirinhas (MA), de de 2025

ÓRGÃO GERENCIADOR Secretaria Municipal de xxxxxxxxxxxxxx CNPJ: xxxxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx Ordenador de Despesas xxxxxxxxxxxxxx Lei nº xxxxxxxxxxxxxx/Portaria nº xxxxxxxxxxxxxx – GAB CPF: xxxxxxxx Representante Legal	FORNECEDOR (Nome do Fornecedor) CNPJ: XX.XXX.XXX/XXXX – XX XXXXXXXXXXXXXX CPF:XXX.XXX.XXX – XX Representante Legal
---	---

Folha nº _____

Rubrica: _____

ANEXO

CADASTRO RESERVA

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

DADOS DO FORNECEDOR							
RAZÃO SOCIAL:							
CNPJ:							
ENDEREÇO:							
TITULAR / REPRESENTANTE:							
CPF:							
RG:							
ITEM DO TR	ESPECIFICAÇÕES	QUANTIDADE	UNIDADE	MARCA	MODELO	VALOR UNITÁRIO REGISTRADO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$) (QUANTIDADE ESTIMADA X VALOR UNITÁRIO REGISTRADO)

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

DADOS DO FORNECEDOR							
RAZÃO SOCIAL:							
CNPJ:							
ENDEREÇO:							
TITULAR / REPRESENTANTE:							
CPF:							
RG:							
ITEM DO TR	ESPECIFICAÇÕES	QUANTIDADE	UNIDADE	MARCA	MODELO	VALOR UNITÁRIO REGISTRADO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$) (QUANTIDADE ESTIMADA X VALOR UNITÁRIO REGISTRADO)

Folha nº _____

Rubrica: _____



ANEXO III - CONTRATO ADMINISTRATIVO nº XXX.XXXX. XX/XXX – XXX/PMB



PROCESSO DE ORIGEM

Pregão Eletrônico SRP Nº XXX/2025
Nº PROCESSO ADMINISTRATIVO: 06.01.2025.15 – PMB



OBJETO CONTRATUAL

Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Barreirinhas (MA), em conformidade com as diretrizes do programa nacional de alimentação escolar – PNAE (lei nº 11.947/2009) e as condições, quantidades e exigências estabelecidas no termo de referência e seus anexos.



VALOR CONTRATUAL

R\$ XXXXXXXXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)



VIGÊNCIAS CONTRATUAL

INICIAL: XX de XXXX de 2025
FINAL: XX de XXXX de 2025



DADOS DO CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX / CNPJ nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CPF nº XXXXXXXXXXXXXXX



DADOS DO CONTRATADO

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX / CNPJ nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CPF nº XXXXXXXXXXXXXXX



FISCAL DO CONTRATO

Titular: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CPF Nº XXXXXXXXXXXXXXX
Substituto: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CPF Nº XXXXXXXXXXXXXXX

PREÂMBULO

O **MUNICÍPIO DE BARREIRINHAS, ESTADO DO MARANHÃO**, por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXXXX**, inscrito no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica sob o nº XXXXXXXXXXXXXXX, com sede na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, na cidade de Barreirinhas, no Estado do Maranhão, CEP nº 65.590-000, representada neste

Folha nº _____

Rubrica: _____

ato por seu Ordenador de Despesa, o(a) Sr. (a) **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, nomeado pela Portaria nº XXXXXXXXXX, no uso de suas prerrogativas legais, doravante designada **CONTRATANTE**, e por outro lado (nome do fornecedor), inscrito no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica sob o nº....., sediado(a) na n.º....., na cidade de (município), no Estado do....., doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa ou procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº. XXXXX – PMB e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da do Pregão Eletrônico nº XXXXXXXX – PMB, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					
2					
3					
4					

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital de Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura do Contrato, na forma do [artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

Folha nº _____

Rubrica: _____

CLÁUSULA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO..

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO

5.1. O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).

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

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

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

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

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato

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

8.1. São obrigações do Contratante:

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

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

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

8.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Municipal para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

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

Folha nº _____

Rubrica: _____

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

8.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

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

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.2. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.4. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

9.1.4.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.1.4.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.1.4.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.1.4.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.1.4.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.1.5. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.1.6. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.1.7. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

Folha nº _____

Rubrica: _____

- 9.1.8. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.1.9. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 9.1.10. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.1.11. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.1.12. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 9.1.13. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
- 9.1.14. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
- 9.1.15. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 9.1.16. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 9.1.17. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.1.18. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.1.19. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.1.20. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.1.21. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 9.1.22. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo [Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008](#);
- 9.1.23. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 9.1.24. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

Folha nº _____

Rubrica: _____

9.1.25. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));

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

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

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

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

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

11.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato

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

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

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

12.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

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

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

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

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

Folha nº _____

Rubrica: _____

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

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

12.6. O contrato poderá ser extinto:

12.6.1. caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação no processo de contratação direta ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau ([art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

12.6.2. caso se constate que a pessoa jurídica contratada possui administrador ou sócio com poder de direção, familiar de detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação ou de autoridade a ele hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante ([art. 3º, § 3º, do Decreto n.º 7.203, de 4 de junho de 2010](#)).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

13.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. 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.

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

13.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município

14.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

ÓRGÃO	UNIDADE	FUNÇÃO	SUB-FUNÇÃO	PROGRAMA	PROJETO/ ATIVIDADE	NATUREZA DA DESPESA	SUBELEMENTO	FONTE DE RECURSO

Folha nº _____

Rubrica: _____

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei nº 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto nº 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Barreirinhas (MA) para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Barreirinhas (MA), de de

CONTRATANTE Secretaria Municipal de XXXXXXXXXX CNPJ: XX.XXX.XXX/XXXX – XX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX Ordenadora de Despesas – XXXXXXXX Portaria nº XXX/XXXX – CPF:XXX.XXX.XXX-XX Representante Legal	CONTRATADA (Nome do Fornecedor) CNPJ: XX.XXX.XXX/XXXX – XX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX CPF:XXX.XXX.XXX – XX Representante Legal
---	--

Testemunha RG: CPF:	Testemunha RG: CPF:
----------------------------------	----------------------------------

Folha nº _____

Rubrica: _____