

EDITAL DE LICITAÇÃO	
PREFEITURA DE FRANCINÓPOLIS – ESTADO DO PIAUÍ	
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 017/2026	
MODALIDADE	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2026
BASE LEGAL	Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Instrução Normativa SEGES/ME Nº 73, de 30 de setembro de 2022, Decreto Municipal n. 392, de 02 janeiro de 2026 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.
OBJETO	Aquisição de gêneros alimentícios para atendimento exclusivo à alimentação escolar do Município de Francinópolis – PI.
TIPO DA LICITAÇÃO	Menor preço por ITEM.
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA	www.portaldecompraspublicas.com.br
DATA E HORÁRIO DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA:	16/03/2026 08:30 h (oito horas e trinta minutos).
MODO DE DISPUTA	Aberto
VALOR ESTIMADO	Orçamento sigiloso.
FONTES DE RECURSO	PNAE e RECURSOS PRÓPRIOS.
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br , e também poderão ser lidos e/ou obtidos no prédio da Prefeitura, na sala da Comissão Permanente de Licitação, situado Praça Newton Campelo, nº 193, Centro, Francinópolis – PI, no horário das 07:30h (sete horas e trinta minutos) às 13:30 h (treze horas e trinta minutos). ATENÇÃO. Recomendamos a atenta leitura do instrumento convocatório e seus anexos, a fim de evitar a prática das condutas previstas no Título IV, Capítulo I da Lei nº 14.133/2021, que poderá acarretar na aplicação das penalidades previstas no referido título, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.	

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 017/2026

O MUNICÍPIO DE FRANCINÓPOLIS, ESTADO DO PIAUÍ, TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE POR MEIO DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, REALIZARÁ LICITAÇÃO, NA MODALIDADE PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, COM CRITÉRIO DE JULGAMENTO MENOR PREÇO POR ITEM, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, DECRETO MUNICIPAL N. 392, DE 02 JANEIRO DE 2026 E DEMAIS LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E, AINDA, DE ACORDO COM AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE EDITAL.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica www.portaldecompraspublicas.com.br. O servidor terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pela sua equipe responsável pela sua elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste edital; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído a autoridade responsável pela adjudicação e propor a homologação.

ÓRGÃOS INTERESSADOS:	PREFEITURA DE FRANCINÓPOLIS – PI
DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA:	08:30 H DO DIA 16/03/2026 (HORÁRIO DE BRASÍLIA).
LOCAL:	www.portaldecompraspublicas.com.br
MODO DE DISPUTA:	ABERTO

1. DO OBJETO.

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **aquisição de gêneros alimentícios para atendimento exclusivo à alimentação escolar do Município de Francinópolis – PI.**, 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.
- 1.3. **O critério de julgamento adotado será o menor preço do ITEM**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.4. **A quantidade indicada no Termo de Referência (Anexo I) é apenas estimativa e será solicitada de acordo com as necessidades do Órgão solicitante, podendo ser utilizada no todo ou em parte.**

2. DO CREDENCIAMENTO

- 2.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS** que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.
- 2.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br;
- 2.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 2.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, 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.

2.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

2.6. 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. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

3.1. Poderão participar deste certame interessados, regularmente estabelecidos no país, cuja finalidade e ramo de atuação estejam ligados ao objeto do presente Pregão, e que satisfaçam integralmente as condições deste Edital, e que estejam com Credenciamento regular no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**.

3.2. O presente certame é destinado à ampla competição.

3.2.1. A concorrência estará aberta a quaisquer empresas que regularmente comercializem o objeto licitado.

3.3. NÃO PODERAM PARTICIPAR DA LICITAÇÃO:

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

3.3.2. o 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;

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

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

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

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

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

3.3.8. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.3.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;

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

3.4. O impedimento de que trata o item 4.2.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.5. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.2.2 e 4.2.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.7. O disposto nos itens 4.2.2 e 4.2.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.9. A vedação de que trata o item 4.2.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

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

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

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

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

4.6. Não será admitido documentos de habilitação enviados após a abertura da sessão pública;

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

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

5.1.1. Valor unitário e total para cada item, em moeda corrente nacional;

5.1.2. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações e especificação do Termo de Referência com todas as suas características tais como: marca, ano, modelo, fabricante, potência do motor, tipo de combustível, capacidade seja de pessoas ou materiais/equipamentos, **conforme o caso**.

- 5.2.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 5.3.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação de serviços.
- 5.4.** 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.
- 5.5.** O prazo de validade que deverá constar na proposta, não será inferior a **90 (NOVENTA) DIAS**, a contar da data de sua apresentação.
- 5.6.** Ainda, no cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.6.1. 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;

5.6.2. 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](#);

5.6.3. 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](#);

5.6.4. 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.

5.7. 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](#).

5.8. 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](#).

5.8.1. **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;**

5.8.2. **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.**

5.9. A falsidade da declaração de que trata os itens 6.6 ou 6.8 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

5.11. Juntamente com a proposta deverá enviar/apresentar termo de compromisso afirmando conhecer as regras do edital e seus anexos.

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

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

- 6.2.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
- 6.2.1.** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 6.2.2.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 6.2.3.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.3.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.5.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5.1.** O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste edital.
- 6.6.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7.** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8.** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta será o previsto no Termo de Referência deste Edital.
- 6.9.** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 6.10.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “ABERTO”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.12.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.12.1.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.12.2.** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.12.3.** Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários
- 6.13.** Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.13.1.** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período

de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

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

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

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

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

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

6.14.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.14, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita

Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

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

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

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

6.22.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

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

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

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

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

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

6.22.2.2. empresas brasileiras;

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

6.22.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

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

6.23.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

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

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

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

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

6.23.6. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 4.2 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

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

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

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

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

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

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

7.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

7.6. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que serão indicados os acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho que serão utilizados no cálculo do valor estimado pela Administração.

7.6.1. O(s) sindicato(s) indicado(s) serão de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. contiver vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

- 7.7.4.** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.7.5.** apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.8.** No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecução das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 7.8.1.** A inexecução, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 7.8.1.1.** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.8.1.2.** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.9.** Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 7.9.1.** Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 7.9.2.** No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;*
- 7.9.3.** No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 7.9.4.** Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 7.10.** Se houver indícios de inexecução da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 7.11.** Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.11.1.** Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 7.11.2.** Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.
- 7.11.3.** Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;
- 7.11.4.** Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.
- 7.11.5.** Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

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

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

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

7.13. 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.

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

8. DA HABILITAÇÃO.

8.1. 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.

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

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

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

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

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou qualquer outro meio expressamente admitido pela Administração.

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

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

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

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

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

- 8.10.1.** A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 8.11.** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 8.12.** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 8.13.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 8.14.** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 8.15.** Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 8.16.** Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 9.1.** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no **prazo de 02 (duas) horas** a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
- 9.1.1.** Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- 9.1.2. CONTER A INDICAÇÃO DO BANCO, NÚMERO DA CONTA E AGÊNCIA DO LICITANTE VENCEDOR, PARA FINS DE PAGAMENTO.**
- 9.2.** O licitante deverá ainda enviar sua proposta atendendo os seguintes campos:
- 9.2.1.** Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;
- 9.2.2.** Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente.
- 9.2.3.** Declaração de compromisso de execução dentro do município de Francinópolis (PI), no prazo estabelecido em Edital, sem custos adicionais e independentes da quantidade.
- 9.2.4.** O prazo de validade que deverá constar na proposta, não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 9.3.** A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

- 9.3.1.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 9.4.** Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso
- 9.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.**
- 9.5.** A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 9.6.** A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 9.7.** As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

10. DOS RECURSOS.

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

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

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

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

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

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

10.3.4. 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.

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

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

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

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

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

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

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

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/a pregoeiro/a durante o certame;

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

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

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

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

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;

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

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

14.1.5. fraudar a licitação

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

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

14.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

- 14.1.7.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 14.1.8.** 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, 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
- 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 em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, a contar da comunicação oficial.
- 14.4.1.** Para as infrações previstas nos itens 15.2.1, 15.2.2 e 15.2.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 14.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 15.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, 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 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, 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 14.133/2021](#).
- 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.

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. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo site: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>

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

15.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, 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.

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

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://www.portaldecompraspublicas.com.br/>

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

16.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

16.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

Francinópolis – PI, 27 de fevereiro de 2026.

Rosa Maria Norberta da Silva
Pregoeira
Portaria nº 11/2025 – GAB/PMF

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Este Termo de Referência estabelece as normas específicas para Aquisição futura e parcelada de **aquisição de gêneros alimentícios para atendimento exclusivo à alimentação escolar do Município de Francinópolis – PI**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Especificação	Und.	Qtd.
1	Açafião em pó , em embalagem plástica transparente resistente, contendo no mínimo 50g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PAC	600
2	Açúcar cristalizado , na cor branca, rápida dissolução, sacarose de cana-de-açúcar, embalagem plástica com 01 KG de peso líquido, identificação do produto, contendo data de fabricação e prazo de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	2.500
3	Adoçante dietético líquido . 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. UNDS de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UND	10
4	Arroz beneficiado tipo 1 , embalagem plástica contendo 01 KG, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	8.000
5	Aveia em flocos , acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 170g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	500
6	Aveia em flocos, orgânica, sem glúten e sem soja acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 170g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	50
7	Azeite de oliva extravirgem , acondicionado em embalagem de vidro, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UND	150
8	Bebida de amêndoa , acondicionada em embalagem de 1L, ingredientes: água, amêndoa e minerais (cálcio e zinco), vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12). Isenta de soja, amendoim e glúten	L	50
9	Bebida de coco , acondicionada em embalagem de 1L, ingredientes: água, coco e minerais (cálcio e zinco), vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12). Isenta de soja, amendoim e glúten	L	50
10	Biscoito doce tipo maria , embalagem 3 em 1, pacotes de, no mínimo, 350 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PAC	800
11	Biscoito isento de glúten e isento de soja , tipo polvilho ou outro, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	100
12	Biscoito salgado integral , fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo, no mínimo, 350 g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	PAC	100
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker, embalagem 3 em 1, pacotes contendo, no mínimo, 350 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	PAC	1.200

	validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.		
14	Cacau em pó – Natural 100%, composição: cacau em pó. Na embalagem deverá constar os dados de Identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. 0% açúcar, 0% glúten, 0% lácteos, 0% gordura trans e 0% soja. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. PAC de 500g.	PAC	500
15	Café torrado e moído , embalado a vácuo, de 250 g com selo de pureza, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega	PAC	650
16	Carne bovina acém moída , fresca, magra, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico. Embalagem primária de 1 a 2 KG cada. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Vigilância Sanitária. Validade mínima de 01 (um) mês a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	KG	1.500
17	Carne bovina, charque dianteiro , em pedaços, embalagem individual transparente de 500 gramas com rotulagem, contendo o carimbo do SIF, à vácuo e lacrado.	KG	600
18	Carne bovina, de primeira, tipo lagarto , fresca, com pouca gordura, sem osso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Vigilância Sanitária. Validade mínima de 01 (um) mês a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	KG	1.000
19	Carne bovina, de primeira, tipo patinho ou coxão mole , fresca, com pouca gordura, sem osso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Vigilância Sanitária. Validade mínima de 01 (um) mês a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	KG	2.000
20	Carne suína lombo , peça congelado, sem osso. Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físico-químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, em pacotes de 1 ou 2 KG, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/ procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega, ser isenta de cartilagens e de ossos. Com registro no SIF/ SIE/SIM.	KG	3.000
21	Colorífico em pó , embalagem de 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	1.500
22	Cominho in natura , em pó fino sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem de 100 g em polietileno, atóxica e transparente, Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	400
23	Coxa e sobrecoxa de frango resfriado, sem tempero, inteiro, de primeira qualidade, limpo, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Vigilância Sanitária. Embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isento de sujidades e microrganismos contendo 1 KG de coxa e sobrecoxa. Devendo ser entregue em transporte refrigerado. Devendo ser entregue em transporte refrigerado. Validade mínimo de 3 meses contados a partir da data de entrega.	KG	3.200
24	Extrato de tomate , embalagem tipo sachê de 340g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	800
25	Farinha de mandioca , grupo seca, subgrupo fina, tipo 2, embalagem contendo 01 KG, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	300
26	Farinha de trigo (com fermento) , Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	500

27	Fêcula de Mandioca tipo 1 , PAC com 01 KG, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	800
28	Feijão cariquinha tipo 1 , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico contendo 01KG, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	2.000
29	Feijão preto , seco, novo, acondicionado em embalagem transparente de 1 KG, grãos inteiros, livre de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	1.000
30	Fermento químico , características técnicas: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de validade 6 meses a contar a partir da data de entrega	UND	70
31	Fígado bovino refrigerado , de abate recente. - Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; - Textura e odor: Característico; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. Deverá ser congelado à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução vigente. Embalagem: - Primária: embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente, contendo PESO LÍQUIDO DE 2 KG; - Secundária: caixa de papelão resistente, LACRADA, contendo 20 KG. Rotulagem: Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: - Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; - Identificação completa do produto, constando a sua especificação; data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo; temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; transporte refrigerado, data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega; data de validade: mínimo de 04 a partir da data de entrega. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: - Alteração de cor e odor no momento de entrega; - Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; - Embalagens danificadas.	KG	500
32	Filé de peito de frango congelado de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Com registro no SIF/ SIE/SIM.	KG	3.000
33	Flocos de arroz , tipo farinha de arroz flocada, PAC de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	2.500
34	Flocos de milho pré-cozido , PAC de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	4.000
35	Folha de louro , PAC com no mínimo 05 gramas, em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; folhas sãs, limpas e secas; de coloração verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	PAC	350
36	Fórmula infantil , de partida à base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes, desde o nascimento até o 6º mês de vida, com predominância de proteína do soro do leite em relação a caseína, adicionada de prebióticos com DHA e ARA. Lata com 400 gramas.	LT	500
37	Fórmula infantil , de sequência, à base de proteínas lácteas, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, em pó, indicada para lactentes a partir do 6º até os 12 meses de vida, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite, adicionada de prebióticos com DHA e ARA. Lata com 400 gramas.	LT	500
38	Frango inteiro abatido congelado , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, em embalagem plástica, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Vigilância Sanitária. Devendo ser entregue em transporte refrigerado.	KG	3.000
39	Iogurte - produto de 1ª qualidade. Sabor: Morango, Ameixa e Salada de frutas. O Produto deverá ter validade não inferior a 45 dias e deverá ser transportado em carro refrigerado.	L	2.000
40	Leite de coco - Contendo no mínimo 200 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	200

41	Leite em pó desnatado , PAC de 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	PAC	200
42	Leite em pó zero lactose , PAC de 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	PAC	300
43	Leite integral em pó , PAC de 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	PAC	10.000
44	Linguça tipo calabresa , resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalagem em filme pvc ou saco transparente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Vigilância Sanitária. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	KG	600
45	Macarrão de sêmola tipo espaguete integral , embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo, no mínimo, 400 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	50
46	Macarrão de sêmola tipo espaguete , embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo, no mínimo, 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	3.000
47	Macarrão de sêmola tipo parafuso , embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo, no mínimo, 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	PAC	2.000
48	Macarrão isento de glúten e isento de soja , de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo, no mínimo, 400 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	PAC	50
49	Macarrão para sopa de letrinhas , com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo, no mínimo, 400 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PAC	300
50	Margarina sem gordura trans , com óleo interesterificado, com sal (60% de lipídeos) refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	UND	380
51	Milho verde em conserva , lata 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	1.000
52	Óleo comestível vegetal de algodão , refinado, sem colesterol, embalagem pet de 900ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	200
53	Óleo comestível vegetal de soja , refinado, sem colesterol, embalagem pet de 900ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	1.000
54	Orégano desidratado , em embalagem plástica transparente resistente, contendo 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PAC	400
55	Polpa de Fruta integral de abacaxi , congelada sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 500 g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	PAC	2.000
56	Polpa de Fruta integral de acerola , congelada sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 500 g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão	PAC	2.500

	competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.		
57	Polpa de Fruta integral de cajá , congelada sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 500 g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	PAC	2.500
58	Polpa de Fruta integral de goiaba , congelada sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 500 g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	PAC	2.500
59	Polpa de Fruta integral de manga , congelada sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 500 g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	PAC	2.300
60	Polpa de Fruta integral de maracujá , congelada sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 500 g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	PAC	2.300
61	Queijo branco do tipo coalho , produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em transporte refrigerado	KG	100
62	Queijo muçarela , embalagem a vácuo, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Devendo ser entregue em transporte refrigerado. Validade mínima de 1 (um) mês a contar da data de entrega.	KG	100
63	Requeijão cremoso light : pote de vidro ou plástico, embalagem não violada contendo 200g, sem adição de amido, gomas etc. Ingredientes: leite desnatado, creme de leite, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes polifosfato de sódio, pirofosfato tetrassódico e conservadores ácido sórbico e nisina. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade de 55 dias a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção	POTE	50
64	Requeijão cremoso zero lactose , para dieta com restrição a lactose, pote de vidro ou plástico, embalagem não violada contendo 200g. Sem adição de amido, gomas, etc. O produto não deve conter conservantes, corantes, gordura vegetal e aromatizante. Isento de lactose e glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade de 55 dias a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	POTE	50
65	Requeijão cremoso : pote de vidro ou plástico, embalagem não violada contendo 400g, sem adição de amido, gomas etc. Ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade de 55 dias a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção	POTE	2500
66	Sal refinado , iodado, para consumo doméstico, embalagem com 1 KG, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de doze (doze) meses a contar da data de entrega	KG	450

67	Sardinha em óleo comestível , lata com, no mínimo, 125 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, industrializado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega	UND	3.500
68	Vinagre de álcool ou vinho , embalagem de 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, industrializado no máximo 30 dias antes da data de entrega com prazo de validade do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UND	300
69	Abacate , de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	KG	300
70	Abacaxi , de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Transportados de forma adequada.	UND	1.000
71	Abóbora , de 1ª qualidade, in natura, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.	KG	1.000
72	Acelga , íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada adequadamente. Transportados de forma adequada.	UND	1.000
73	Alface , íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada adequadamente. Transportados de forma adequada.	UND	1.000
74	Alho , de 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagens próprias. Transportados de forma adequada.	KG	400
75	Banana prata , de 1ª qualidade, frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Transportada de forma adequada.	UND	25.000
76	Batata doce , lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes. Transportada de forma adequada.	KG	600
77	Batata inglesa , firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes. Transportados de forma adequada.	KG	1.500
78	Beterraba , firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes. Transportada de forma adequada.	KG	1.000
79	Cebola , de boa qualidade, isenta de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Transportado de forma adequada.	KG	1.500
80	Cenoura , firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes. Transportada de forma adequada.	KG	1.500
81	Cheiro verde , folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas de forma adequada.	MLH	1.000
82	Couve manteiga , fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Transportadas de forma adequada.	MLH	2.000
83	Laranja , de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportados de forma adequada.	UND	4.000
84	Maçã , de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportadas de forma adequada.	UND	25.000
85	Macaxeira , íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho. Transportadas de forma adequada.	KG	1.000

86	Mamão , de 1ª qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Transportadas de forma adequada.	KG	4.000
87	Manga , de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportadas de forma adequada.	KG	2.000
88	Melancia , fresca, frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Transportadas de forma adequada.	KG	5.500
89	Melão , de 1ª qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Transportadas de forma adequada.	KG	2.800
90	Pepino , íntegro, com coloração verde-escuro, firmes, isento de sujidades ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	KG	800
91	Pimenta de cheiro , de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportadas de forma adequada.	KG	500
92	Pimentão verde , de 1ª qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada.	KG	600
93	Quiabo , de 1ª qualidade, tenros, fresco, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	KG	100
94	Repolho , íntegro, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Transportadas de forma adequada.	KG	2.000
95	Tangerina , de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportadas de forma adequada.	UND	10.000
96	Tomate , de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	KG	1.300
97	Uva , de primeira qualidade, sem caroço, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, turgescentes, sem pragas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	1.500
98	Vagem in natura , deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica	KG	300
99	Ovo de galinha , branco, tamanho médio, fresco, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acomodadas em cartela contendo 30 unidades , envolta em filmes pvc ou saco plástico transparente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da Vigilância Sanitária.	CRT	800
100	Pão doce, tipo hot dog , peso de 50g cada UND, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 UNDS cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	UND	28.000
101	Pão francês , peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	UND	28.000

1.2. Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no site do sistema eletrônico utilizado no certame e as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, estas sempre prevalecerão.

- 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.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5. Para fins de reajuste do valor contratual será utilizado o índice IPCA-E.
- 1.6. Não se aplica ao contrato a previsão de matriz de riscos.
- 1.7. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DO CERTAME

- 2.1. Critério de julgamento: Para julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as condições definidas neste TERMO DE REFERÊNCIA.
- 2.2. Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico, modalidade surgida com o objetivo de aperfeiçoar o regime de licitações, levando a uma maior competitividade e ampliando a oportunidade de participação, por meio da desburocratização dos procedimentos para a habilitação e das etapas do certame, sendo uma modalidade mais célere, que visa a busca pelas contratações de preços mais baixos pelos entes da Administração Pública. Dessa forma, pode-se falar em uma dualidade de benefícios trazidos pelo pregão: maior agilidade nas contratações públicas e redução de gastos.
- 2.3. Modo de Disputa: Aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos, sendo prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da rodada de lances.
- 2.4. Condição de Serviço/Bem Comum: Os bens a serem adquiridos, bem como os insumos que os acompanham, se enquadram como comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado, cujas variações técnicas não influenciam no resultado da contratação.
- 2.5. Subcontratação: É vedada a subcontratação parcial ou total do objeto, para maior eficiência na fiscalização do contrato.
- 2.6. Participação de Consórcios: Nesta licitação não será admitida a possibilidade de Consórcio de empresas, para garantia de maior competitividade entre os participantes.
- 2.7. Referência de Preços: O valor total desta licitação é baseado em ampla pesquisa de preços realizada conforme os métodos e justificativas contidas no presente processo administrativo.
- 2.8. Restrições de Competição Prevista em Lei: **A presente Licitação se destina a ampla participação.**
- 2.9. Fornecimento continuado: O fornecimento não ocorrerá de forma continuada.
- 2.10. Regime de execução: A execução do contrato ocorrerá sob o regime empreitada por preço unitário.
- 2.11. Participação de cooperativas: Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Da exigência de amostra:

5.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, será exigido a apresentação de amostra, pelo interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar, 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.

5.2. As amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação de Francinópolis - PI, localizada na Praça Newton Campelo, nº 231, Centro, CEP: 64.520-000, Francinópolis - PI, no prazo limite de **5 (cinco) dias úteis**, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

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

5.4. **As amostras deverão ser apresentadas em embalagens identificadas com o nome do fornecedor e especificação do conteúdo, na quantidade de 1 kg por produto, para aqueles fornecidos em caixa, saca ou kg, e 2 produtos, para aqueles fornecidos em unidades.**

5.5. As amostras serão submetidas aos testes necessários e analisadas pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação juntamente com o Conselho de Alimentação Escolar - CAE, a qual emitirá termo de aceitabilidade dos produtos.

5.6. 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.

5.7. Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade conforme detalhamento do item.

5.8. Analisadas as amostras, as empresas serão notificadas acerca daquelas que forem consideradas inadequadas, para que apresente, no prazo de **2 (dois) dias úteis**, novas amostras para análise, sob pena de desclassificação da proposta e imediata convocação de outro proponente, seguindo a ordem de classificação.

5.9. Se a(s) nova(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.

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

5.11. 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.

Subcontratação:

5.12. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação:

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

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

6.1. As observâncias quanto as obrigações da contratante e da contratada são aquelas estabelecidas no edital do certame e seus anexos, em especial, minuta de contrato, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

- 7.1. A periodicidade de entrega dos bens será **SEMANAL, EM REMESSA PARCELADA**, em conformidade com este Termo de Referência e a Autorização de Compra emitida pela Secretaria Municipal demandante.
- 7.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 7.3. Os bens deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação de Francinópolis - PI, localizada na Praça Newton Campelo, nº 231, Centro, CEP: 64.520-000, Francinópolis - PI.
- 7.4. No caso de produtos perecíveis, **o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses** do prazo total recomendado pelo fabricante.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 8.1. 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.
- 8.2. 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.
- 8.3. 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.
- 8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 8.5. 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:

- 8.6. 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).

Gestor do Contrato:

- 8.7. 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).
- 8.8. 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).
- 8.9. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará 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).

8.10. 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).

8.11. 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).

8.12. 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).

8.13. 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.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento:

9.1. 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.

9.2. 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 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 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 conseqüente aceitação mediante termo detalhado.

9.4. 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.

9.5. 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.

9.6. 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.

9.7. 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.

Prazo de pagamento:

9.8. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplimento a que se referir.

Forma de pagamento:

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

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

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

9.11.1. 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.

9.12. 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.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

10.1. 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 POR ITEM.

Forma de fornecimento:

10.2. O fornecimento do objeto será parcelado

Exigências de habilitação:

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

Habilitação jurídica:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista:

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

10.16. 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 n° 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

10.18. 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 n° 5.452, de 1° de maio de 1943;

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

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

10.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal 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.

10.22. 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:

10.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME n° 116, de 2021), ou de sociedade simples;

10.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei n° 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

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

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

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

10.25.3. 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;

10.25.4. 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.

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

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

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

Qualificação Técnica:

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

10.29.1. Para a demonstração da capacidade técnico-operacional da licitante, será exigido **Atestado de Capacidade Técnica**, em nome da proponente, comprovando fornecimento anterior de bem similar ao do objeto deste certame, os quais poderão ser expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, observando os critérios mínimos: 1) Razão Social, CNPJ e dados de Contato do órgão (ou empresa) emissor; 2) descrição do objeto contratado; e 3 assinatura e nome legível do responsável pela gestão da execução do objeto.

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

10.29.3. 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.

10.30. **Licença da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal referente à sede da licitante;**

10.31. **Certificado de dedetização e desratização dentro do prazo de validade;**

10.32. **Declaração de que se compromete a realizar o transporte e a entrega dos itens 16, 18, 19, 20, 23, 31, 32, 38, 39, 44, 50, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64 e 65 em caminhão refrigerado (caminhão frigorífico), caso seja vencedora dos mesmos.**

10.33. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

10.33.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

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

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

10.33.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

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

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

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

Declarações Obrigatórias:

10.34. Caso não haja campo próprio para assinalar no sistema adotado, o licitante deverá enviar juntamente com os documentos de habilitação, declaração de que:

- a) 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;
- b) 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;
- c) não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- d) 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.
- e) CASO COOPERATIVA: cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- f) Caso de fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa: 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 n.º 14.133, de 2021.
- g) 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.
- h) atende aos requisitos de habilitação.
- i) 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.

11. DO ENVIO DA PROPOSTA

11.1. As observâncias quanto ao envio da proposta são aquelas estabelecidas no edital da contratação, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo do exigido neste Termo de Referência:

- a) A fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- b) Não será exigida garantia de proposta como requisito de pré-habilitação.
- c) O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos campos indicados, devendo conter as informações similares à especificação deste Termo de Referência.
- d) A proposta comercial terá validade mínima de 60 (sessenta) dias, a contar da data da abertura da sessão pública.

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

12.1. As observâncias quanto a abertura da sessão, classificação das propostas e formulação dos lances, são aquelas estabelecidas no edital da contratação, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021. Sem prejuízo do exigido neste Termo de Referência:

- a) Para julgamento das propostas será adotado o critério de MENOR PREÇO POR ITEM.
- b) 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 de real)**.
- c) Será adotado para o envio de lances o modo de disputa “ABERTO”.

- d) O prazo para o licitante detentor da melhor proposta encaminhar proposta adequada ao último lance ofertado ou negociado, em formato digital, via sistema, é de, no mínimo, **2 (duas) horas** contadas a partir da solicitação do pregoeiro.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. As observâncias quanto as sanções administrativas aos licitantes são aquelas estabelecidas no edital da contratação, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

14. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

14.1. O custo estimado contratação será sigiloso.

14.2. Em caso de licitação para 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):

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

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

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

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

15. DAS INFORMAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

15.1. Conforme disposto no art. 17 do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, que regulamenta o Sistema Registro de Preços, a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- a) A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o órgão ou entidade compradora revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação, podendo, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura;
- b) O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou da prestação dos serviços, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;
- c) É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive demonstração de exequibilidade da proposta;
- d) Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação;
- e) O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta;
- f) As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;
- g) As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação em Diário Oficial;

- h) É vedada a qualquer pessoa física ou jurídica, a representação, na presente licitação em mais de uma empresa.
- i) Os casos não previstos neste Termo de Referência serão decididos pelo Pregoeiro.
- j) h) A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos do Edital e seus anexos.
- k) O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes desta Contratação será o do Município de Elesbão Veloso – PI.

Francinópolis – PI, 10 de fevereiro de 2025.

Eliane Rodrigues de Moraes
Secretária Municipal de Educação

Kely Fernanda da Silva
Nutricionista
CRN: 20914

**APÊNDICE DO ANEXO I
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Objetivo: Subsidiar a contratação para **aquisição de gêneros alimentícios para atendimento exclusivo à alimentação escolar do Município de Francinópolis – PI.**

2. ÁREA REQUISITANTE

Secretaria Requisitante	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
--------------------------------	----------------------------------

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura de Francinópolis identificou a necessidade de adquirir gêneros alimentícios para alimentação escolar para atender às demandas diárias da rede de ensino municipal. A aquisição destes itens é essencial para garantir o adequado funcionamento dos serviços, proporcionando um ambiente de ensino organizado e eficiente.

A aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar desempenha um papel crucial no desenvolvimento e no sucesso da rede de ensino municipal. Este processo vai muito além de simplesmente abastecer os estudantes com alimentação adequada; trata-se de investir no aprendizado e no crescimento das futuras gerações. Em primeiro lugar, a disponibilidade de alimentos adequados cria um ambiente propício para o ensino e a aprendizagem. Alunos bem nutridos têm mais disposição para explorar e compreender os conceitos apresentados em sala de aula.

Além disso, a aquisição promove a igualdade de oportunidades. Ao garantir que todos os alunos tenham acesso aos mesmos itens, independentemente de sua situação socioeconômica, a rede de ensino municipal contribui para reduzir as disparidades educacionais. Isso cria um ambiente mais inclusivo, onde cada aluno pode se concentrar no desenvolvimento de suas habilidades, sem se preocupar com a falta de alimentos. A qualidade dos gêneros alimentícios também influencia diretamente a experiência educacional. Itens de boa qualidade não apenas facilitam o aprendizado, mas também geram um senso de valor e respeito pelo ambiente educacional. Isso promove um sentimento de orgulho entre os estudantes, incentivando-os a valorizar o espaço educativo.

Em suma, a aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar é um investimento vital no futuro da sociedade. Ao proporcionar aos alunos os recursos adequados, a rede de ensino municipal está construindo as bases para um ambiente educacional robusto e equitativo, onde cada estudante tem a oportunidade de alcançar seu pleno potencial. Este investimento não só beneficia os alunos individualmente, mas também contribui para a formação de cidadãos capacitados e preparados para enfrentar os desafios do mundo contemporâneo.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A tabela abaixo traz as especificações dos itens a serem adquiridos, sendo o principal requisito o atendimento dos descritivos a seguir, que foram consubstanciados através de pesquisa em catálogos padronizados e referendado pela secretaria requisitante:

Item	Especificação	Und.	Qtd.
1	Açafrão em pó , em embalagem plástica transparente resistente, contendo no mínimo 50g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PAC	600
2	Açúcar cristalizado , na cor branca, rápida dissolução, sacarose de cana-de-açúcar, embalagem plástica com 01 KG de peso líquido, identificação do produto, contendo data de fabricação e prazo de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	2.500
3	Adoçante dietético líquido . 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. UNDS de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UND	10

4	Arroz beneficiado tipo 1 , embalagem plástica contendo 01 KG, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	8.000
5	Aveia em flocos , acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 170g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	500
6	Aveia em flocos, orgânica, sem glúten e sem soja acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 170g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	50
7	Azeite de oliva extravirgem , acondicionado em embalagem de vidro, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UND	150
8	Bebida de amêndoa , acondicionada em embalagem de 1L, ingredientes: água, amêndoa e minerais (cálcio e zinco), vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12). Isenta de soja, amendoim e glúten	L	50
9	Bebida de coco , acondicionada em embalagem de 1L, ingredientes: água, coco e minerais (cálcio e zinco), vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12). Isenta de soja, amendoim e glúten	L	50
10	Biscoito doce tipo maria , embalagem 3 em 1, pacotes de, no mínimo, 350 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PAC	800
11	Biscoito isento de glúten e isento de soja , tipo polvilho ou outro, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	100
12	Biscoito salgado integral , fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo, no mínimo, 350 g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	PAC	100
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker, embalagem 3 em 1, pacotes contendo, no mínimo, 350 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PAC	1.200
14	Cacau em pó – Natural 100%, composição: cacau em pó. Na embalagem deverá constar os dados de Identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. 0% açúcar, 0% glúten, 0% lácteos, 0% gordura trans e 0% soja. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. PAC de 500g.	PAC	500
15	Café torrado e moído , embalado a vácuo, de 250 g com selo de pureza, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega	PAC	650
16	Carne bovina acém moída , fresca, magra, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico. Embalagem primária de 1 a 2 KG cada. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Vigilância Sanitária. Validade mínima de 01 (um) mês a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	KG	1.500
17	Carne bovina, charque dianteiro , em pedaços, embalagem individual transparente de 500 gramas com rotulagem, contendo o carimbo do SIF, à vácuo e lacrado.	KG	600
18	Carne bovina, de primeira, tipo lagarto , fresca, com pouca gordura, sem osso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Vigilância Sanitária. Validade mínima de 01 (um) mês a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	KG	1.000

19	Carne bovina, de primeira, tipo patinho ou coxão mole , fresca, com pouca gordura, sem osso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Vigilância Sanitária. Validade mínima de 01 (um) mês a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	KG	2.000
20	Carne suína lombo , peça congelado, sem osso. Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físico-químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, em pacotes de 1 ou 2 KG, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/ procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega, ser isenta de cartilagens e de ossos. Com registro no SIF/ SIE/SIM.	KG	3.000
21	Colorífico em pó , embalagem de 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	1.500
22	Cominho in natura , em pó fino sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem de 100 g em polietileno, atóxica e transparente, Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	400
23	Coxa e sobrecoxa de frango resfriado, sem tempero, inteiro, de primeira qualidade, limpo, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Vigilância Sanitária. Embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isento de sujidades e microrganismos contendo 1 KG de coxa e sobrecoxa. Devendo ser entregue em transporte refrigerado. Devendo ser entregue em transporte refrigerado. Validade mínimo de 3 meses contados a partir da data de entrega.	KG	3.200
24	Extrato de tomate , embalagem tipo sachê de 340g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	800
25	Farinha de mandioca , grupo seca, subgrupo fina, tipo 2, embalagem contendo 01 KG, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	300
26	Farinha de trigo (com fermento) , Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	500
27	Fêcula de Mandioca tipo 1 , PAC com 01 KG, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	800
28	Feijão cariquinha tipo 1 , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico contendo 01KG, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	2.000
29	Feijão preto , seco, novo, acondicionado em embalagem transparente de 1 KG, grãos inteiros, livre de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	1.000
30	Fermento químico , características técnicas: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de validade 6 meses a contar a partir da data de entrega	UND	70
31	Fígado bovino refrigerado , de abate recente. - Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; - Textura e odor: Característico; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. Deverá ser congelado à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução vigente. Embalagem: - Primária: embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente, contendo PESO LÍQUIDO DE 2 KG; - Secundária: caixa de papelão resistente, LACRADA, contendo 20 KG. Rotulagem: Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: - Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente	KG	500

	registro no SIF; - Identificação completa do produto, constando a sua especificação; data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo; temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; transporte refrigerado, data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega; data de validade: mínimo de 04 a partir da data de entrega. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: - Alteração de cor e odor no momento de entrega; - Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; - Embalagens danificadas.		
32	Filé de peito de frango congelado de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Com registro no SIF/ SIE/SIM.	KG	3.000
33	Flocos de arroz , tipo farinha de arroz flocada, PAC de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	2.500
34	Flocos de milho pré-cozido , PAC de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	4.000
35	Folha de louro , PAC com no mínimo 05 gramas, em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; folhas sãs, limpas e secas; de coloração verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	PAC	350
36	Fórmula infantil , de partida à base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes, desde o nascimento até o 6º mês de vida, com predominância de proteína do soro do leite em relação a caseína, adicionada de prebióticos com DHA e ARA. Lata com 400 gramas.	LT	500
37	Fórmula infantil , de sequência, à base de proteínas lácteas, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, em pó, indicada para lactentes a partir do 6º até os 12 meses de vida, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite, adicionada de prebióticos com DHA e ARA. Lata com 400 gramas.	LT	500
38	Frango inteiro abatido congelado , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, em embalagem plástica, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Vigilância Sanitária. Devendo ser entregue em transporte refrigerado.	KG	3.000
39	Iogurte - produto de 1ª qualidade. Sabor: Morango, Ameixa e Salada de frutas. O Produto deverá ter validade não inferior a 45 dias e deverá ser transportado em carro refrigerado.	L	2.000
40	Leite de coco - Contendo no mínimo 200 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	200
41	Leite em pó desnatado , PAC de 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	PAC	200
42	Leite em pó zero lactose , PAC de 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	PAC	300
43	Leite integral em pó , PAC de 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	PAC	10.000
44	Linguça tipo calabresa , resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalagem em filme pvc ou saco transparente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Vigilância Sanitária. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	KG	600
45	Macarrão de sêmola tipo espaguete integral , embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo, no mínimo, 400 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	50
46	Macarrão de sêmola tipo espaguete , embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo, no mínimo, 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PAC	3.000
47	Macarrão de sêmola tipo parafuso , embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo, no mínimo, 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	PAC	2.000
48	Macarrão isento de glúten e isento de soja , de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo,	PAC	50

	no mínimo, 400 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
49	Macarrão para sopa de letrinhas , com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo, no mínimo, 400 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PAC	300
50	Margarina sem gordura trans , com óleo interesterificado, com sal (60% de lipídeos) refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	UND	380
51	Milho verde em conserva , lata 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	1.000
52	Óleo comestível vegetal de algodão , refinado, sem colesterol, embalagem pet de 900ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	200
53	Óleo comestível vegetal de soja , refinado, sem colesterol, embalagem pet de 900ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	1.000
54	Orégano desidratado , em embalagem plástica transparente resistente, contendo 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PAC	400
55	Polpa de Fruta integral de abacaxi , congelada sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 500 g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	PAC	2.000
56	Polpa de Fruta integral de acerola , congelada sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 500 g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	PAC	2.500
57	Polpa de Fruta integral de cajá , congelada sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 500 g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	PAC	2.500
58	Polpa de Fruta integral de goiaba , congelada sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 500 g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	PAC	2.500
59	Polpa de Fruta integral de manga , congelada sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 500 g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	PAC	2.300
60	Polpa de Fruta integral de maracujá , congelada sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente,	PAC	2.300

	transparente, peso líquido de 500 g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.		
61	Queijo branco do tipo coalho , produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Devendo ser entregue em transporte refrigerado	KG	100
62	Queijo muçarela , embalagem a vácuo, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Devendo ser entregue em transporte refrigerado. Validade mínima de 1 (um) mês a contar da data de entrega.	KG	100
63	Requeijão cremoso light : pote de vidro ou plástico, embalagem não violada contendo 200g, sem adição de amido, gomas etc. Ingredientes: leite desnatado, creme de leite, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes polifosfato de sódio, pirofosfato tetrassódico e conservadores ácido sórbico e nisina. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade de 55 dias a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção	POTE	50
64	Requeijão cremoso zero lactose , para dieta com restrição a lactose, pote de vidro ou plástico, embalagem não violada contendo 200g. Sem adição de amido, gomas, etc. O produto não deve conter conservantes, corantes, gordura vegetal e aromatizante. Isento de lactose e glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade de 55 dias a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	POTE	50
65	Requeijão cremoso : pote de vidro ou plástico, embalagem não violada contendo 400g, sem adição de amido, gomas etc. Ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade de 55 dias a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção	POTE	2500
66	Sal refinado , iodado, para consumo doméstico, embalagem com 1 KG, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de doze (doze) meses a contar da data de entrega	KG	450
67	Sardinha em óleo comestível , lata com, no mínimo, 125 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, industrializado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega	UND	3.500
68	Vinagre de álcool ou vinho , embalagem de 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, industrializado no máximo 30 dias antes da data de entrega com prazo de validade do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UND	300
69	Abacate , de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	KG	300
70	Abacaxi , de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Transportados de forma adequada.	UND	1.000
71	Abóbora , de 1ª qualidade, in natura, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.	KG	1.000
72	Acelga , íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada adequadamente. Transportados de forma adequada.	UND	1.000
73	Alface , íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada adequadamente. Transportados de forma adequada.	UND	1.000
74	Alho , de 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagens próprias. Transportados de forma adequada.	KG	400

75	Banana prata , de 1ª qualidade, frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Transportada de forma adequada.	UND	25.000
76	Batata doce , lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes. Transportada de forma adequada.	KG	600
77	Batata inglesa , firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes. Transportados de forma adequada.	KG	1.500
78	Beterraba , firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes. Transportada de forma adequada.	KG	1.000
79	Cebola , de boa qualidade, isenta de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Transportado de forma adequada.	KG	1.500
80	Cenoura , firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes. Transportada de forma adequada.	KG	1.500
81	Cheiro verde , folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas de forma adequada.	MLH	1.000
82	Couve manteiga , fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Transportadas de forma adequada.	MLH	2.000
83	Laranja , de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportados de forma adequada.	UND	4.000
84	Maçã , de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportadas de forma adequada.	UND	25.000
85	Macaxeira , íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho. Transportadas de forma adequada.	KG	1.000
86	Mamão , de 1ª qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Transportadas de forma adequada.	KG	4.000
87	Manga , de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportadas de forma adequada.	KG	2.000
88	Melancia , fresca, frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Transportadas de forma adequada.	KG	5.500
89	Melão , de 1ª qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Transportadas de forma adequada.	KG	2.800
90	Pepino , íntegro, com coloração verde-escura, firmes, isento de sujidades ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	KG	800
91	Pimenta de cheiro , de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportadas de forma adequada.	KG	500
92	Pimentão verde , de 1ª qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada.	KG	600

93	Quiabo , de 1ª qualidade, tenros, fresco, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	KG	100
94	Repolho , integro, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Transportadas de forma adequada.	KG	2.000
95	Tangerina , de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportadas de forma adequada.	UND	10.000
96	Tomate , de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, integro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	KG	1.300
97	Uva , de primeira qualidade, sem caroço, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, turgescentes, sem pragas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	1.500
98	Vagem in natura , deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica	KG	300
99	Ovo de galinha , branco, tamanho médio, fresco, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acomodadas em cartela contendo 30 unidades , envolta em filmes pvc ou saco plástico transparente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da Vigilância Sanitária.	CRT	800
100	Pão doce, tipo hot dog , peso de 50g cada UND, preparado a partir de matérias-primas são, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 UNDS cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	UND	28.000
101	Pão francês , peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	UND	28.000

No intuito de atender os requisitos para contratação, espera-se que os itens sejam fornecidos por fornecedores devidamente capacitados, comprovando experiência e desenvoltura na área.

A Secretaria Municipal de Educação de Francinópolis – PI elaborou a estimativa dos gêneros alimentícios a serem licitados para atendimento exclusivo da alimentação escolar mediante procedimento técnico fundamentado em três pilares principais: (i) o número de matrículas projetadas para o ano letivo de 2026, (ii) os cardápios elaborados pela nutricionista responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, e (iii) o histórico de consumo anual de cada item utilizado em exercícios anteriores.

A sistemática adotada pode ser assim descrita:

I - Levantamento das matrículas para o exercício de 2026

A Secretaria partiu do quantitativo oficial de alunos matriculados na rede municipal para o ano de 2026, abrangendo todos os níveis e modalidades de ensino ofertados em regime de tempo integral.

Esses dados permitiram dimensionar a demanda real da alimentação escolar, considerando a totalidade dos estudantes atendidos.

II - Utilização dos cardápios elaborados pela nutricionista

A nutricionista do município elaborou cardápios específicos para atendimento a todos os níveis de ensino em tempo integral, observando:

- As diretrizes nutricionais estabelecidas pelo PNAE/FNDE;
- As necessidades alimentares conforme faixa etária;
- A oferta de múltiplas refeições diárias compatíveis com a jornada ampliada;

- A diversidade e o equilíbrio nutricional;
- A adequação aos hábitos alimentares locais.

Os cardápios serviram como referência técnica para identificação dos gêneros alimentícios necessários ao longo do ano letivo.

III - Consideração do calendário escolar e da oferta diária de refeições

A estimativa levou em conta o número de dias letivos previstos no calendário escolar de 2026 e a quantidade de refeições ofertadas diariamente no regime de tempo integral, assegurando compatibilidade entre planejamento pedagógico e planejamento alimentar.

IV - Análise do histórico de consumo anual

Como elemento de validação e ajuste técnico, a Secretaria também utilizou o histórico de consumo anual de cada gênero alimentício, considerando:

- Quantidades efetivamente adquiridas e utilizadas em exercícios anteriores;
- Padrões de consumo observados nas unidades escolares;
- Eventuais sobras ou necessidade de reposição extraordinária;
- Adequações decorrentes de variações de matrícula.

Essa análise permitiu calibrar os quantitativos estimados, evitando tanto o superdimensionamento (que poderia gerar desperdício ou imobilização indevida de recursos) quanto o subdimensionamento (que poderia comprometer a continuidade do fornecimento).

Dessa forma, verifica-se que a Secretaria Municipal de Educação de Francinópolis – PI adotou metodologia técnica e fundamentada para elaboração da estimativa dos gêneros alimentícios, baseada em dados oficiais de matrícula para 2026, nos cardápios nutricionalmente planejados para o regime de tempo integral e no histórico anual de consumo de cada item.

Tal procedimento evidencia planejamento adequado, responsabilidade na gestão dos recursos públicos e observância às diretrizes do PNAE, conferindo respaldo técnico ao processo licitatório destinado exclusivamente à alimentação escolar do município.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Constantemente, os órgãos da administração pública têm a necessidade de adquirir os itens para o pleno funcionamento da rede de ensino. Diante disso, são realizadas várias licitações semelhantes à atual, voltadas para a aquisição de **gêneros alimentícios para alimentação escolar** em todas as esferas do setor público. Essa prática se justifica pela demanda contínua e essencial desses itens.

Após a realização do levantamento de mercado, constatou-se que diversas empresas estão aptas a participar do processo licitatório. O estudo demonstrou a existência de um mercado robusto e competitivo, com fornecedores capacitados e qualificados para atender às demandas da administração pública.

A partir dos resultados obtidos, fica evidente que há uma ampla variedade de empresas interessadas e preparadas para oferecer seus produtos, enriquecendo a concorrência e possibilitando a escolha das propostas mais vantajosas para o município de Francinópolis – PI. Com base nesse levantamento, a Prefeitura pode conduzir o processo licitatório com confiança, buscando a melhor seleção de fornecedores e garantindo a aquisição eficiente e eficaz dos materiais de expediente necessários para o funcionamento adequado dos órgãos públicos.

Assim, a Prefeitura Municipal de Francinópolis – PI reafirma seu compromisso em promover um processo licitatório transparente, justo e competitivo, com a participação de empresas comprometidas em oferecer o que há de melhor em termos de qualidade e custo-benefício. O levantamento de mercado demonstrou que a concorrência é saudável e que há uma gama significativa de empresas qualificadas para atender às necessidades da administração pública, tornando possível a obtenção dos melhores resultados para todos os envolvidos.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A aquisição de **gêneros alimentícios para alimentação escolar** é uma necessidade constante para a administração pública, e as licitações desse tipo são uma prática comum em todas as esferas governamentais. Tal objeto pode ser definido como bem comum e adquirido através da modalidade pregão, garantindo agilidade e eficiência no processo de aquisição. Optando-se pela adjudicação por item, observou-se junto ao mercado que há uma significativa redução nos preços contratados, garantindo economia aos cofres públicos.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A definição dos quantitativos propostos fundamenta-se em levantamento realizado pela Secretaria Municipal de Educação, que considerou as aquisições dos últimos 12 (doze) meses, as demandas relacionadas ao planejamento dos próximos 12 (doze) meses e o histórico de contratações do objeto em questão. A análise realizada levou em consideração também o número de estudantes da rede municipal de ensino, bem como os projetos e ações previstos para o ano letivo em curso.

A elaboração do quantitativo é um processo cuidadoso, pautado na expertise dos setores requisitantes, que busca encontrar um equilíbrio entre a demanda e a vantajosidade das contratações. Assim, é possível garantir que os recursos sejam utilizados de forma eficiente, atendendo às necessidades da Prefeitura Municipal de Francinópolis – PI. Portanto, considerando o levantamento detalhado realizado, que abrange tanto as estimativas para o ano letivo em curso, quanto o histórico de contratações, os quantitativos propostos foram estabelecidos de maneira embasada e criteriosa, visando suprir adequadamente as demandas futuras.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado contratação será sigiloso. Vale destacar que a pesquisa de mercado se encontra disponível para os órgãos de controle interno e externo, a qualquer tempo. A decisão de manter o orçamento em sigilo foi tomada com base em uma análise criteriosa dos princípios da Administração Pública, buscando garantir a lisura do processo licitatório e a obtenção do melhor resultado para o município de Francinópolis.

Em consonância com a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 – “Art. 24. Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas...”, cita-se:

Zymler e Dios:

A não divulgação do orçamento tem por objetivo evitar que as propostas/lances gravitem em torno do orçamento fixado pela administração. Essa medida deve se mostrar particularmente eficaz quando houver a ocorrência de lances fechados, pois, sem as balizas dos outros licitantes e do orçamento da administração, o competidor deve, já nessa etapa, oferecer um preço realmente competitivo e dentro do limite de sua capacidade de executar a avença com uma lucratividade adequada. Caso assim não proceda, esse competidor corre o risco de ser desclassificado sem a possibilidade de apresentar outra proposta mais competitiva, de acordo com os critérios que regem a apresentação de lances fechados. Amplia-se assim, a competitividade do certame e propicia-se melhores propostas para administração. Não se ouvida que determinados agentes do mercado participam de licitações e elaboram suas propostas sem analisar sua capacidade de honrá-la. Esses agentes, seja por não disporem de meios para tanto, seja por não estarem dispostos a arcar com as despesas daí decorrentes, simplesmente se baseiam no orçamento efetuado pela administração. Esse procedimento, contudo, é temerário porque as propostas podem não refletir a realidade econômica do licitante, redundando em dificuldades posteriores na execução contratual. Desta feita, a não divulgação do orçamento obriga os licitantes a efetivamente analisarem sua estrutura de custos para daí elaborarem suas propostas. Espera-se, pois, a apresentação de propostas mais realistas economicamente.

Ainda segundo Zymler e Dios:

Em relação a eventual violação do princípio da publicidade, explicitado no caput do art. 37 da Constituição Federal, deve-se lembrar o entendimento

de que nenhum princípio constitucional é absoluto de forma que se deve buscar harmonizá-los na hipótese de eventual antagonismo entre dois princípios — no caso o da publicidade em contraposição aos da eficiência e da economicidade. Nesse contexto de ponderação de princípios, entende-se estar justificada a ausência temporária da divulgação do orçamento, pois amparada no princípio da busca da melhor proposta pela administração. Logo as principais razões do princípio da publicidade estarão atendidas, pois será garantida a transparência do procedimento licitatório com a divulgação do orçamento ao final do certame.

É fundamental enfatizar que, embora o valor estimado seja mantido em sigilo temporariamente, o processo de contratação e todos os seus detalhes permanecem à disposição dos órgãos de controle externo e interno a qualquer momento. Essa abertura reforça a transparência e a responsabilidade na administração pública, garantindo que todas as decisões sejam tomadas de acordo com a lei e em prol do interesse público.

Assim sendo, busca-se através do orçamento sigiloso a majoração da assertividade pela Administração, na escolha da contratada que sabendo dos riscos e complexidade do objeto, apresente proposta dentro da sua realidade para que tenha capacidade de honrar os compromissos assumidos na fase licitatória.

Ademais, o custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances. Justifica-se a fim de fazer com que as licitantes ofertem suas propostas aplicando redução de valores através de trabalho técnico, e não se utilizando do preço estimado pela administração, trazendo assim preços mais competitivos à licitação, vetando ofertar propostas a partir do valor divulgado e permitindo alcançar efetividade e maior economicidade na futura contratação.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Para o processo de contratação que segue, foi adotado o parcelamento da solução em itens. Por meio dessa estratégia, espera-se obter uma maior concorrência entre os licitantes, proporcionando a possibilidade de se obter melhores propostas tanto em termos de qualidade quanto de preço. Isso contribui para a eficiência e a transparência do processo licitatório.

Dessa forma, o parcelamento em itens da licitação é uma medida coerente e fundamentada, visando garantir a contratação de fornecedores qualificados e especializados para atender às demandas específicas do objeto, ao mesmo tempo em que promove uma concorrência saudável e benéfica para a administração pública.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Considerando a natureza do objeto e as condições da contratação, não é necessária a promoção de contratação correlata com vistas a satisfazer o objeto

11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

As despesas decorrentes deste contrato serão custeadas por recursos da Prefeitura de Francinópolis – PI, por conta de Dotação Orçamentária.

12. RESULTADOS/BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

Pretende-se alcançar, com a presente contratação, a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

O Estudo Técnico Preliminar trouxe informações importantes acerca da contratação para **aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar**, nas quantidades necessárias ao suprimento da Secretaria Municipal de Educação.

Este estudo técnico preliminar busca, subsidiar a elaboração do Termo de Referência, consolidações e comparação de preços praticados. Dessa forma, e considerando o conjunto de informações apresentadas, conclui-se pela viabilidade da contratação, no que tange aos aspectos

econômico-financeiros, pelos benefícios almejados, e, principalmente, o alcance dos objetivos institucionais com eficiência.

Francinópolis – PI, 10 de fevereiro de 2026.

Eliane Rodrigues de Moraes
Secretária Municipal de Educação

Kely Fernanda da Silva
Nutricionista
CRN: 20914

ANEXO II – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ___/2026

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº ___/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº ___/2026

TERMO DE CONTRATO QUE FAZEM ENTRE SI
O MUNICÍPIO DE FRANCINÓPOLIS – PI E A
EMPRESA

A **PREFEITURA DE FRANCINÓPOLIS – PI**, com sede na Praça Newton Campelo, nº 193, Centro, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 06.554.919/0001-03, neste ato representado pelo Sr. _____, Prefeito de Francinópolis – PI, portador do CPF/MF nº _____ e RG nº _____, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa _____, CNPJ nº _____, Inscrição Estadual nº _____, estabelecida na Rua _____, Fone _____, E-mail _____, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr. _____, portador do RG nº _____ e CPF nº _____, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº ___/2026 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 do Pregão Eletrônico nº ___/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

1.1. O objeto do presente instrumento é a **aquisição de gêneros alimentícios para atendimento exclusivo à alimentação escolar do Município de Francinópolis – PI**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, e conforme detalhamento abaixo:

EMPRESA:						
CNPJ:				INSCRIÇÃO ESTADUAL:		
ENDEREÇO:						
REPRESENTANTE:						
E-MAIL:					TEL.: ()	
DADOS BANCÁRIOS:						
Item	Especificação	Marca	Und.	Qnt.	Valor Registrado (R\$)	
					Unitário	Total
VALOR TOTAL:						

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição: O Termo de Referência; O Edital da Licitação; A Proposta da contratada; e os Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação será por **12 (doze) meses**, na forma do [artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa da contratada, previstas neste instrumento.

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

2.1. A periodicidade de entrega dos bens será **SEMANAL**, em remessa parcelada, em conformidade com este Termo de Referência e a Autorização de Compra emitida pela Secretaria Municipal demandante.

2.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

2.3. Os bens deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação de Francinópolis - PI, localizada na Praça Newton Campelo, nº 231, Centro, CEP: 64.520-000, Francinópolis – PI.

3.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a **06 (seis) meses** do prazo total recomendado pelo fabricante.

3.5. São definidos como mecanismos formais de comunicação, entre a contratante e o contratado, os seguintes: ata de reunião, ofício, ordem de serviço, e-mails.

3. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é 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.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos a contratada dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

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

5.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

5.3.1. 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.

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

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

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

7.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste **após o interregno de um ano**, contado a partir da data do orçamento estimado, aplicando-se o índice IPCA-E exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

7.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo. O reajuste será realizado por apostilamento.

7. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações da Contratante:

8.1.1. Nomear Fiscal para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;

8.1.2. Encaminhar formalmente a demanda por meio de Ordem de Fornecimento, de acordo com os critérios estabelecidos no Termo de Referência;

8.1.3. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais avençadas;

8.1.4. Receber os itens fornecidos pela CONTRATADA que estejam em conformidade com a proposta aceita, conforme inspeções realizadas;

8.1.5. Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis, comunicando ao órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços, quando aplicável;

8.1.6. Liquidar o empenho e efetuar o pagamento à contratada, dentro dos prazos preestabelecidos em contrato;

8.1.7. Comunicar à contratada todas e quaisquer ocorrências relacionadas a execução dos serviços;

8.1.8. Prestar as informações e esclarecimentos relativos ao objeto desta contratação que venham a ser solicitado pelo preposto da CONTRATADA;

8.1.9. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, por intermédio de servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

8.1.10. Realizar, no momento da licitação, diligências com o LICITANTE classificado provisoriamente em primeiro lugar, para fins de comprovação de atendimento das especificações técnicas;

8.1.11. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas nos itens fornecidos, fixando prazo para que sejam substituídos, reparados ou corrigidos; certificando-se que as soluções por ela proposta sejam as mais adequadas;

8.1.12. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento, de acordo com as condições contratuais, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência, e no caso de cobrança indevida, glosar os valores considerados em desacordo com o contrato. Após a notificação da glosa, a CONTRATADA terá prazo de 15 (quinze) dias corridos para questionar os valores glosados, sob pena de aceitação da glosa.

8.1.13. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

8.1.14. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos itens fornecidos, após seu recebimento;

8.1.15. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA;

8.1.16. Arquivar, entre outros documentos, projetos, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do objeto e notificações expedidas;

8.1.17. Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

- I. Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- II. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- III. Considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

8.1.20. Recusar o recebimento do objeto quando for constatado o não atendimento de qualquer cláusula e/ou descrição contratual/editalícia até que seja sanado o vício.

8. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. São obrigações da Contratada:

9.1.1. Cumprir todas as obrigações constantes no edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do serviço;

9.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do fornecimento, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n. 8.078, de 11 de setembro de 1990);

9.1.3. Comunicar à contratante, em tempo hábil, os motivos e justificativas que impossibilitem o cumprimento do prazo de entrega, com a devida comprovação;

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

9.1.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

9.1.6. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.1.7. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante por intermédio de preposto designado para acompanhamento do contrato em até 2 dias úteis, a contar de sua solicitação;

9.1.8. Ter conhecimento do fiscal do contrato, bem como outros servidores que forem indicados pela contratante, para realizar as solicitações relativas ao contrato a ser firmado;

9.1.9. Apresentar nota fiscal/fatura com a descrição dos serviços fornecidos, nas condições deste Termo de Referência, como forma de dar início ao processo de pagamento pela contratante;

9.1.10. Atender prontamente quaisquer orientações e exigências da fiscalização do contrato, inerentes à execução do objeto contratual;

9.1.11. Assumir as responsabilidades pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação da licitação oriunda deste Termo de Referência.

9.1.12. Responsabilizar-se pelo cumprimento por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à contratante;

9.1.13. Assumir inteira responsabilidade técnica e operacional do fornecimento contratado, não podendo, sob qualquer hipótese, transferir a outras empresas a responsabilidade por quaisquer problemas relacionados ao fiel cumprimento do contrato;

9.1.14. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os itens em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.15. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado a Prefeitura de Francinópolis – PI, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.16. Reparar quaisquer danos diretamente causados à contratante ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução dos serviços pela contratante;

9.1.17. Propiciar todos os meios necessários à fiscalização do contrato pela contratante, cujo fiscal do contrato terá poderes para sustar o fornecimento, total ou parcial, em qualquer tempo, sempre que considerar a medida necessária;

9.1.18. Acatar as orientações da contratante, sujeitando-se à mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

9.1.19. Prestar esclarecimentos à contratante sobre eventuais atos ou fatos noticiados que se refiram à contratada, independente de solicitação;

9.1.20. Comunicar à contratante, por escrito, qualquer anormalidade e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

9.1.21. Sujeitar-se aos acréscimos e supressões contratuais estabelecidos na forma do art. 125 da Lei no. 14.133/2021, quais sejam, alterações quantitativas do contrato de acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do contrato;

9.1.22. Não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca da execução do contrato, sem prévia autorização da contratante;

9.1.23. Não fazer uso das informações prestadas pela contratante para fins diversos do estrito e absoluto cumprimento do contrato em questão;

9.1.24. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar à contratante ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

9.1.25. Cumprir outras obrigações que se apliquem, de acordo com o objeto da contratação;

9.1.26. Quando especificada, manter, durante a execução do contrato, equipe técnica composta por profissionais devidamente habilitados, treinados e qualificados para execução do objeto.

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

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

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

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao

- funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
 - d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
 - e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
 - f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

11.2. Serão aplicadas a contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) **Advertência**, quando a contratada der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- b) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- c) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- d) **Multa**: A multa de mora a ser aplicada por atraso injustificado na execução do contrato será calculada conforme os seguintes percentuais:
 - I. de 0,5% (cinco décimos por cento), por dia de atraso, até o limite correspondente a 10 (dez) dias;
 - II. de 0,7% (sete décimos por cento), por dia de atraso a partir do 11º (décimo primeiro) dia, até o limite correspondente a 20 (vinte) dias; e
 - III. de 1,0% (um por cento), por dia de atraso a partir do 21º (vigésimo primeiro) dia, até o limite correspondente a 30 (trinta) dias, findo o qual a Contratante rescindir o contrato correspondente, aplicando-se à Contratada as demais sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

d.1) Será aplicada multa de 1,5% (um e meio por cento) sobre o valor da contratação, quando a Contratada:

- I. Prestar informações inexatas ou obstacular o acesso à fiscalização da contratante no cumprimento de suas atividades;
- II. Desatender às determinações da fiscalização da contratante; e
- III. Cometer qualquer infração às normas federais, estaduais e municipais, respondendo ainda pelas multas aplicadas pelos órgãos competentes em razão da infração cometida.

d.2) Será aplicada multa de 2% (dois por cento) sobre o valor da contratação quando a Contratada:

- I. Não iniciar, ou recusar-se a executar a correção de qualquer ato que, por imprudência, negligência imperícia dolo ou má-fé, venha a causar danos à Contratante ou a terceiros, independentemente da obrigação da Contratada em reparar os danos causados;
- II. Praticar por ação ou omissão, qualquer ato que, por imprudência, negligência, imperícia, dolo ou má-fé, venha a causar danos à Contratante ou a terceiros, independentemente da obrigação da Contratada em reparar os danos causados.

d.3) Nenhum pagamento será feito ao fornecedor dos bens que tenha sido multado, antes que tal penalidade seja descontada de seus haveres.

d.4) Na aplicação das sanções serão observados os procedimentos e prazos constantes nos arts. 157 a 160 da Lei n. 14.133/2021.

d.5) As multas administrativas previstas neste instrumento não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a Contratada de responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado a Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

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

11.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa a Contratada, 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.

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

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

11.10. 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 (art. 159).

11.11. A personalidade jurídica da Contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a Contratada, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.13. Os débitos da contratada 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 a contratada possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO

12.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei nº 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

12.2. O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

12.3. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

12.4. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

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

13.2. 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.

13.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa da contratada:

- 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, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

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

13.4.1. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação da contratada pela contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.4.2. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.5. 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.

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

13.6. 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.

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

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

- a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c) Indenizações e multas.

13.8. 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).

13.9. O contrato poderá ser extinto caso se constate que a contratada mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

UNID. ORÇ.	CLASS. FUNCIONAL	NAT. DESPESA
-----	-----	-----
-----	-----	-----

Fontes: -----.

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

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

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

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

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo.

16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

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

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Elesbão Veloso – PI, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA