



**ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PILÕESINHOS  
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

## **EDITAL - Licitação**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 260112PE00002**

**LICITAÇÃO Nº. 00002/2026**

**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO - REGISTRO DE PREÇOS**

**CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**LEGISLAÇÃO: LEI 14.133/2021**

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PILÕESINHOS

RUA MANOEL ALVINO, 56 - CENTRO - PILÕESINHOS - PB.

CEP: 58210-000 - E-mail: [licitaplz@gmail.com](mailto:licitaplz@gmail.com) - Tel.: (83) 99167-0794.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 08.788.903/0001-90, doravante **denominado simplesmente ORC** e que neste ato é também o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 10:00 horas do dia 27 de Janeiro de 2026, por meio do site abaixo indicado, licitação na modalidade Pregão nº 00002/2026, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta visando o Registro de Preços para: Contratação de empresa do ramo pertinente para Aquisição de carnes, frios e derivados de procedência nacional, embalados e rotulados conforme legislação vigente, destinados à merenda escolar, ao abastecimento de secretarias e órgãos municipais e à confecção de cestas básicas para famílias em situação de vulnerabilidade no município de Pilõesinhos/PB.

**Data de abertura da sessão pública: 27/01/2026. Horário: 10:00 - horário de Brasília.**

Data para início da fase de lances: 27/01/2026. Horário: 10:10 - horário de Brasília.

Local: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

### **1.0.DO OBJETO**

1.1.Constitui objeto da presente licitação: Contratação de empresa do ramo pertinente para Aquisição de carnes, frios e derivados de procedência nacional, embalados e rotulados conforme legislação vigente, destinados à merenda escolar, ao abastecimento de secretarias e órgãos municipais e à confecção de cestas básicas para famílias em situação de vulnerabilidade no município de Pilõesinhos/PB.

1.2.As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento, onde consta, inclusive, a estimativa consolidada de quantidades máximas a serem eventualmente contratadas pelo ORC.

1.3.O certame visa selecionar a proposta mais vantajosa objetivando formar Sistema de Registro de Preços para contratações futuras, conforme a norma vigente.

1.4.O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, nos termos do Anexo IV e nas condições previstas neste instrumento.

1.5.O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.

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

1.7.O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.

1.8.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Contratação de empresa do ramo pertinente para Aquisição de carnes, frios e derivados de procedência nacional, embalados e rotulados conforme legislação vigente, destinados à merenda escolar, ao abastecimento de secretarias e órgãos municipais e à confecção de cestas básicas para famílias em situação de vulnerabilidade no município de Pilõesinhos/PB – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

1.9.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos Incisos II e III, do Art. 49, todos da Lei 123/06.

1.10.Todas as referências de tempo neste Edital, no respectivo aviso e durante a sessão pública obedecerão ao horário de Brasília - DF.

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

2.1.Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas.

2.2.Qualquer pessoa - cidadão ou licitante - é parte legítima para impugnar o Edital deste certame por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o respectivo pedido, dirigido ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:

2.2.1.No endereço: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

2.3.O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de até três dias úteis, contado da data de seu recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.

2.4.A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

2.5.Acolhida a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observados os prazos fixados na norma vigente.

2.6.As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas em sítio eletrônico oficial do ORC e no sistema, dentro do prazo estabelecido no item 2.3, e vincularão os participantes e a Administração.

## **3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO**

3.1.Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:

3.1.1.ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES;

3.1.2.ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO – de não empregar menor;

3.1.3.ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO – que a proposta compreende a integralidade dos custos;

3.1.4.ANEXO IV - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO;

3.1.5.ANEXO V - MINUTA DO CONTRATO;

3.1.6.ANEXO VI - MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos.

3.2.A obtenção do Edital será feita da seguinte forma:

3.2.1.Pelos endereços eletrônicos:

3.2.1.1.<https://www.piloezinhos.pb.gov.br/>;

3.2.1.2.[www.tce.pb.gov.br](http://www.tce.pb.gov.br);

3.2.1.3.[www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br); e

3.2.1.4.[www.gov.br/pncp](http://www.gov.br/pncp).

## **4.0.DO SUPORTE LEGAL**

4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

## **5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

5.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2.O fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.

5.4.As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação:

Programas do Governo Federal e Recursos não Vinculados de Impostos: 02.01 – Secretaria de Administração; 04.122.0021.2004 – Manter as Atividades da Secretaria de Administração; 05.01– Secretaria Municipal de Educação; 12.361.0188.2015 – Manter as Atividades do Ensino Fundamental; 12.361.0188.2018 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; 12.365.0185.2020 Outros Programas do FNDE; 12.365.0185.5002 – Manter as atividades da Educação Infantil; 07.02 – Fundo Municipal de Saúde; 10.301.0428.2025 – Manter as Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde; 08.01 – Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social; 08.243.0483.0250; 08.244.0478.2048; 08.02 – Fundo Municipal de Assistência Social; 08.122.0468.2040 – Gestão Administrativa do Fundo de Assistência Social; 3.3.90.08.01 – Outros Benefícios Sociais; 3.3.90.30.01 – Material de Consumo.

5.5.Quando a validade da Ata de Registro de Preços ultrapassar o exercício financeiro atual, as despesas decorrentes de eventuais contratações futuras, correrão por conta das respectivas dotações previstas no orçamento do exercício financeiro posterior.

5.6.A dotação relativa a exercícios financeiros subsequentes, quando for o caso, será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação do crédito correspondente, podendo ser realizada mediante apostilamento.

## **6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

6.1.A licitação será realizada à distância e em sessão pública, por meio do sistema disponível no endereço eletrônico: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

6.2.Deverão ser observadas as normas e procedimentos estabelecidos pelo provedor do sistema, disponíveis no referido sítio eletrônico para acesso ao sistema e operacionalização.

6.3.Caberá ao licitante interessado em participar deste certame, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens

emitidas pela Administração ou de sua desconexão; e comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6.4.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

6.5.Não poderão participar os interessados:

6.5.1.Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

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

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

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

6.5.5.Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e

6.5.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 14, da Lei 14.133/21.

**6.6.O presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas:** Consideradas as características e propriedades do objeto desta contratação, entende-se pela impossibilidade de participação da pessoa física, quer pelos próprios atributos do objeto, quer pelos requisitos exigidos para habilitação dos interessados no certame; haja vista que para a sua devida execução, poderão ser demandados recursos financeiros ou uma estrutura de equipamentos e instalações, ou até a pluralidade de profissionais, incompatíveis para uma pessoa física. Nesses termos, conclui-se que a capacidade de uma pessoa física de garantir a execução da contratação, observadas ainda a dinâmica do mercado e a legislação pertinente, é bem menor que a de uma empresa, representando um potencial prejuízo para a Administração.

6.7.É permitida a participação de pessoas jurídicas que estejam reunidas em consórcio, observadas as seguintes normas:

6.7.1.Comprovação da existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, com indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante o ORC;

6.7.2.Apresentação dos documentos de habilitação exigidos neste instrumento, por parte de cada consorciado, com admissão, quando for o caso, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado:

6.7.2.1.Será estabelecido para o consórcio acréscimo de 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira. O referido acréscimo não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei;

6.7.3.Impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

6.7.4.Responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato;

6.7.5.O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do respectivo compromisso anteriormente subscrito pelos consorciados;

6.7.6.A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo ORC e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato; e

6.7.7.A proposta será enviada pela empresa responsável pelo consórcio.

6.8.Será permitida a participação de sociedades cooperativas, desde que:

6.8.1.Atuem em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

6.8.2.Apresentem os documentos de habilitação exigidos neste instrumento; e

6.8.3.Atendam ao disposto no Art. 16, da Lei 14.133/21.

**6.9.CONDIÇÃO ESPECÍFICA:** O licitante deverá atender ao requisito abaixo e o respectivo comprovante, obrigatoriamente, integrará a documentação para fins de habilitação:

6.9.1.Comprovação de qualificação técnico-operacional, através de certidão ou atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado **em favor do Licitante**, que demonstre a sua capacidade de desempenho anterior satisfatório, de atividade igual ou assemelhada ao objeto da licitação. Serão admitidas as certidões ou os atestados referentes à execução de fornecimentos similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto do presente certame.

6.9.1.1.O licitante poderá apresentar mais de uma certidão ou atestado para comprovação da sua capacidade técnico-operacional.

**6.10.GARANTIA DE PROPOSTA:** O licitante deverá atender ao requisito abaixo e o respectivo comprovante encaminhado por meio do sistema eletrônico, quando solicitado pelo Pregoeiro, como requisito de pré-habilitação:

6.10.1.Comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, no valor equivalente a R\$ 8.637,69. Essa comprovação terá como referência o momento de apresentação da proposta, portanto, o prazo máximo para a "prestação" da referida garantia é **até a data e o horário previstos para abertura da sessão pública desta licitação**. Encerrada a etapa de envio de lances e após a avaliação da conformidade da proposta, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, o referido comprovante deverá ser encaminhado por esse proponente no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do Pregoeiro. Caberá ao licitante optar por uma das seguintes modalidades de garantia: a) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente; b) seguro garantia; c) fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil; d) título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regularmente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal. A referida garantia, quando na modalidade caução em dinheiro, deverá ser depositada na seguinte conta: Titular - Prefeitura Municipal de Pilõesinhos. Banco - Banco do Brasil S/A. Agência - 0200-3. Conta Corrente - 52742-4. Na hipótese do respectivo comprovante bancário apresentar alguma inconsistência que não permita a confirmação de depósito do valor referente à garantia, a proposta será desclassificada:

6.10.1.1.A garantia de proposta será devolvida ao licitante no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação;

6.10.1.2.Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação;

6.10.1.3. Não sendo comprovado o recolhimento da correspondente quantia a título de garantia de proposta conforme as disposições deste item, inclusive se for realizado posteriormente a data e o horário previstos para abertura da sessão pública desta licitação, a respectiva proposta será desclassificada.

## **7.0. DO CREDENCIAMENTO**

7.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema eletrônico de disputa à distância utilizado pelo ORC, acessando o seguinte endereço eletrônico: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

7.2. Os interessados deverão atender às condições e procedimentos constantes do referido site, cujo credenciamento implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.

7.3. 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 eletrônico ou do ORC por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

7.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no referido sistema 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.

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

## **8.0. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA**

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

8.2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, relativamente às declarações necessárias e obrigatórias, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei 14.133/21; tais como:

8.2.1. Que 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.

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

8.2.3. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1º e no Inciso III, do Art. 5º da Constituição Federal.

8.2.4. 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.

8.2.5. Que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 16, da Lei 14.133/21; nesse caso apenas para o licitante organizado em cooperativa.

8.3. O licitante 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 Art. 3º, da Lei 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto em seus Arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º, do Art. 4º, da Lei 14.133/21:

8.3.1. 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; e

8.3.2. 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 123/06, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

8.4. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

8.5. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

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

8.7. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

8.7.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

8.7.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem anterior.

8.8. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado por ele no sistema.

8.9. O valor final mínimo parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o ORC, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

8.10. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

8.12. A falsidade de declaração relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/21, e neste Edital. O Pregoeiro poderá promover diligência destinada a esclarecer as informações declaradas.

## **9.0. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

9.1. O licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:

9.1.1. Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;

9.1.2. Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência - Anexo I;

- 9.1.3.Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";
- 9.1.4.Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência - Anexo I.
- 9.2.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
- 9.3.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.
- 9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I:
- 9.4.1.O Licitante não poderá ofertar proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação, indicado na coluna "quantidade" do referido termo de referência.
- 9.5.A indicação de "própria" em campo específico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.
- 9.6.A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe este Edital e seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 9.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 9.8.Não será admitida a previsão de preços diferentes em decorrência do local de entrega do objeto da presente contratação, mesmo quando distintos; ou em razão da forma e do local de acondicionamento; ou por qualquer outro motivo.
- 9.9.O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 9.10.Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 9.11.Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 9.12.Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
- 9.13.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta** correspondente, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

- 10.1.A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 10.2.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública:
- 10.2.1.Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;
- 10.2.2.A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;
- 10.2.3.A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 10.3.O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 10.4.O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 10.5.Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:
- 10.5.1.O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 10.6.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
- 10.7.O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema:
- 10.7.1.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\$ 0,50 (cinquenta centavos).
- 10.8.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:
- 10.8.1.O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível;
- 10.8.2.O Pregoeiro poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo desse processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema. Eventual exclusão de proposta do licitante implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.
- 10.9.Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 10.10.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.
- 10.11.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.
- 10.12.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.
- 10.13.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 poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações:
- 10.13.1.Após o reinício previsto no item acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 10.14.Encerrada a etapa de que trata o subitem anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.
- 10.15.Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 10.16.Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 10.17.No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

- 10.18.Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensão e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 10.19.Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 10.20.Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática 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 123/06.
- 10.21.Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até cinco por cento acima da melhor proposta ou do melhor lance, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 10.22.A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de cinco minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 10.23.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 cinco por cento, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.
- 10.24.No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 10.25.Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances.
- 10.26.Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, da Lei 14.133/21, nesta ordem:
- 10.26.1.Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 10.26.2.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 na Lei 14.133/21;
- 10.26.3.Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 10.26.4.Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 10.27.Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:
- 10.27.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do ORC;
- 10.27.2. Empresas brasileiras;
- 10.27.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 10.27.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.
- 10.28.Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.
- 10.29.Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento:
- 10.29.1.A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;
- 10.29.2.A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
- 10.29.3.Concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos os licitantes e registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo;
- 10.29.4.O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a sua **proposta atualizada**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;
- 10.29.5.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente.
- 10.30.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade, observado o intervalo mínimo de vinte e quatro horas.
- 10.31.Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de julgamento da proposta.

## 11.0.DA FASE DE JULGAMENTO

- 11.1.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 14.133/2021, legislação correlata e neste Edital.
- 11.2.Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício aplicado.
- 11.3.Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a conformidade da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço final em relação ao estipulado para contratação, conforme definido neste Edital e em seus anexos.
- 11.4.O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta:
- 11.4.1.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
- 11.4.2.Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 11.5.Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 11.5.1.Contiver vícios insanáveis;

11.5.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo I;

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

11.5.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

11.5.6. Não comprovar, quando solicitado pelo Pregoeiro recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, nos termos do item 6.10 deste Edital.

11.6. É indício de inexecução das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo ORC; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:

11.6.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;

11.6.2. A inexecução, nessa hipótese, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

11.6.2.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

11.6.3. Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, apenas o item correspondente.

11.7. O Pregoeiro poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação.

11.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas das propostas. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

11.9. Encerrada a fase de julgamento, após verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contratação, o Pregoeiro verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital. Antes, porém, como requisito de pré habilitação, será solicitado ao licitante provisoriamente vencedor a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, nos termos do item 6.10 deste Edital.

## **12.0. DA HABILITAÇÃO**

12.1. Os documentos previstos neste instrumento, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme as disposições dos Arts. 62 a 70, da Lei 14.133/21.

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

### **12.3. PESSOA JURÍDICA:**

12.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ.

12.3.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

12.3.3. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br). No caso de 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. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de 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 tem sede a matriz. Em se tratando de sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil. Salienta-se que os documentos relacionados neste subitem deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

12.3.4. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Os referidos documentos limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de dois anos. As pessoas jurídicas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

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

12.3.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei.

12.3.7. Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecido pela Caixa Econômica Federal.

12.3.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

12.3.9. Declaração do licitante atestando que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo – Anexo II.

12.3.10. Declaração do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica 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 entrega das propostas, conforme modelo – Anexo III.

- 12.3.11.Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.
- 12.3.12.Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica expedida pelo Tribunal de Contas da União, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas, no endereço eletrônico: [www.tcu.gov.br](http://www.tcu.gov.br).
- 12.3.13.Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos - Anexo VI:
- 12.3.13.1.Declaração de ciência dos termos do Edital;
- 12.3.13.2.Declaração de inexistir fato impeditivo;
- 12.3.13.3.Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa do ORC;
- 12.3.13.4.Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;
- 12.3.13.5.Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade; e
- 12.3.13.6.Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

#### **12.4.Documentação específica - pessoa jurídica:**

- 12.4.1.Comprovação de qualificação técnico-operacional - item 6.9.1.

#### **12.5.Documentação de licitantes reunidos em consórcio:**

- 12.5.1.A documentação de cada pessoa jurídica que estejam reunidas em consórcio, nos termos das disposições deste Edital, deverá ser apresentada pela empresa responsável pelo consórcio, quando solicitada pelo Pregoeiro, correspondendo a:
- 12.5.1.1.Comprovação da existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, com indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante o ORC;
- 12.5.1.2.Documentos de habilitação exigidos neste instrumento, por parte de cada consorciado, com admissão, quando for o caso, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado:
- 12.5.1.2.1.Será estabelecido para o consórcio acréscimo de 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira. O referido acréscimo não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

#### **12.6.Documentação complementar de licitantes organizados em cooperativa:**

- 12.6.1.A sociedade cooperativa, organizada nos termos das disposições deste Edital, deverá apresentar os documentos de habilitação exigidos neste instrumento e, ainda, a seguinte documentação complementar:
- 12.6.1.1.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 de 1971. Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- 12.6.1.2.Relatório dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o objeto desta licitação, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto no Art. 4º, inciso XI; Art. 21, inciso I; e Art. 42, §§ 2º ao 6º, da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971;
- 12.6.1.3.Última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o Art. 112, da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;
- 12.6.1.4.Comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução do objeto da contratação;
- 12.6.1.5.Comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o objeto da contratação;
- 12.6.1.6.Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
- 12.6.1.7.Editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
- 12.6.1.8.Três registros de presença dos cooperados que executarão o objeto da contratação em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;
- 12.6.1.9.Ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto desta licitação;
- 12.6.1.10.Declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 12.6.1.11.Declaração de cumprimento dos requisitos estabelecidos no Art. 16, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

12.7.Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 5 (cinco) horas, contado da solicitação do Pregoeiro, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:

- 12.7.1.Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro; ou
- 12.7.2.De ofício, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.
- 12.8.Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor:
- 12.8.1.Os documentos relativos à regularidade fiscal constantes deste Edital, somente serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 12.9.A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 12.10.Encerrado o prazo para envio da documentação de habilitação exigida neste certame, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 5 (cinco) horas, para:
- 12.10.1.A aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;
- 12.10.2.Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 12.10.3.Suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante; e
- 12.10.4.Suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.
- 12.11.Fim do prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.
- 12.12.Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observados

o prazo e os termos definidos neste instrumento para o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado:

12.12.1.Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes convocados para a apresentação da documentação habilitatória, após concluídos eventuais procedimentos da Comissão de Contratação, para sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, observadas as disposições deste Edital.

12.13.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, observando-se o seguinte procedimento:

12.13.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;

12.13.2.Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

12.13.3.Para aplicação do disposto no subitem anterior, o prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação. A prorrogação desse prazo poderá ser concedida, a critério do Pregoeiro, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;

12.13.4.A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização fiscal e trabalhista de que tratam os dois subitens anteriores;

12.13.5.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156, da Lei 14.133/21, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;

12.13.6.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

12.14.Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais não digitais, quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

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

12.16.Os documentos exigidos para fins de habilitação no certame deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados em original; ou por cópia autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro, ou por membro da Equipe de Apoio ou da Comissão de Contratação; ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade, considerado o disposto neste Edital. A eventual ausência do referido índice não inabilitará o licitante, sendo que:

12.16.1.A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante os agentes do ORC relacionados no item anterior, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

12.16.2.Quando o documento for obtido via Internet sua autenticidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;

12.16.3.Poderá ser utilizada, a critério do Pregoeiro, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.

12.17.Na análise dos documentos de habilitação, a Comissão de Contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.18.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas dos documentos de habilitação apresentados. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

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

13.1.A proposta final do licitante declarado vencedor - **proposta atualizada** - deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá:

13.1.1.Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;

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

13.1.3.Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

13.2.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:

13.2.1.Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;

13.2.2.Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais excedentes suprimidos.

13.3.Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:

13.3.1.Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;

13.3.2.No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;

13.3.3.Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor.

13.4.A proposta obedecerá 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.

13.5.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.

13.6.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; inclusive 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.

13.7.A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:

13.7.1.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

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

13.9.O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

#### **14.0.DOS RECURSOS**

14.1.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 14.133/21.

14.2.Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certame será de 10 (dez) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

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

14.3.1.A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

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

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

14.5.As razões do recurso deverão ser apresentadas, exclusivamente, da seguinte forma:

14.5.1.Em campo próprio do sistema eletrônico.

14.6.O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso com a sua manifestação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

14.8.O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

14.11.Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no seguinte sítio: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

#### **15.0.DA HOMOLOGAÇÃO**

15.1.Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

15.1.1.Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

15.1.2.Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

15.1.3.Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

15.2.4.Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

#### **16.0.DO CONTRATO**

16.1.Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, e nas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, assinar o respectivo contrato, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela Lei 14.133/21:

16.1.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração;

16.1.2.A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor ORC:

16.1.2.1.A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma estabelecida neste dispositivo;

16.1.3.Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

16.2.Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a Ata de Registro de Preços ou a contratação, ou instrumento hábil, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e em outras legislações aplicáveis.

16.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação de todas as condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo Contratado durante a vigência do referido contrato.

16.4.O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21; e o fornecimento realizado de forma parcelada.

16.5. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

#### **16.6. Garantia da contratação:**

16.6.1. Conforme as disposições dos autos do presente certame, não será exigida a garantia da contratação de que tratam os Arts. 96 e seguintes, da Lei 14.133/21.

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

17.1. Formalização e Cadastro de Reserva:

17.1.1. Após a homologação do certame, serão registrados na Ata de Registro de Preços, os preços e os quantitativos do adjudicatário, observado o disposto neste Edital; e será incluído na referida ata, na forma de anexo, o registro:

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

17.1.1.2. Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

17.1.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados:

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

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

17.1.3. A habilitação dos licitantes que comporão o Cadastro de Reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

17.1.3.1. Quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidos neste Edital; ou

17.1.3.2. Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas neste Edital.

17.1.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista neste Edital, poderá:

17.1.4.1. Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

17.1.4.2. Adjudicar e firmar a contratação nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

17.2. Assinatura:

17.2.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias consecutivos, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/21.

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

17.2.2.1. A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

17.2.2.2. A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

17.2.3. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência - Anexo I deste instrumento, devidamente homologados, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do correspondente item, a respectiva quantidade, preço registrado e demais condições.

17.2.4. O preço registrado, com a indicação do fornecedor, será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP e disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

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

17.2.6. Na hipótese de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do Cadastro de Reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

17.3. Vigência:

17.3.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso:

17.3.1.1. Em caso de prorrogação da Ata de Registro de Preços, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

17.3.2. O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.

17.4. Vedação a acréscimos de quantitativos:

17.4.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na Ata de Registro de Preços.

17.5. Controle e gerenciamento:

17.5.1. O controle e o gerenciamento das Atas de Registro de Preços serão realizados por meio de procedimentos de gestão de atas, quanto a:

17.5.1.1. Os quantitativos e os saldos; e

17.5.1.2. As solicitações de adesão.

17.6. Alteração ou atualização dos preços registrados:

17.6.1.Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do bem registrado, nas seguintes situações:

17.6.1.1.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;

17.6.1.2.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 14.133/21; ou

17.6.1.3.Na hipótese de reajustamento sobre os preços registrados, prevista neste instrumento, nos termos do disposto na Lei 14.133/21.

17.7.Negociação de preços registrados:

17.7.1.Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado:

17.7.1.1.Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas;

17.7.1.2.Na hipótese prevista no subitem anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, observado o disposto neste instrumento;

17.7.1.3.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do disposto neste instrumento, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa;

17.7.1.4.Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto neste instrumento.

17.7.2.Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso:

17.7.2.1.Para fins do disposto no subitem anterior, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas. Na hipótese de comprovação dessa ocorrência, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado;

17.7.2.2.Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do disposto neste instrumento, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e na legislação aplicável;

17.7.2.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do disposto no subitem anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto neste instrumento;

17.7.2.4.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do disposto neste instrumento, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa;

17.7.2.5.O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto neste instrumento.

## **18.0.DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DO PREÇO REGISTRADO**

18.1.Cancelamento do registro do fornecedor:

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

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

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

18.1.1.3.Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista neste instrumento; ou

18.1.1.4.Sofrer sanção prevista nos Incisos III ou IV, do caput do Art. 156, da Lei 14.133/21. Nessa hipótese, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, o órgão gerenciador poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

18.1.2.O cancelamento do registro nas hipóteses previstas neste item será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

18.1.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

18.2.Cancelamento dos preços registrados:

18.2.1.O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada Ata de Registro de Preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

18.2.1.1.Por razão de interesse público;

18.2.1.2.A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

18.2.1.3.Se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto neste instrumento.

## **19.0.DA CONTRATAÇÃO COM FORNECEDOR REGISTRADO**

19.1.Formalização:

19.1.1.A contratação com o fornecedor registrado na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento hábil, na forma definida neste Edital, conforme as disposições constantes do Art. 95, da Lei 14.133/21.

19.1.2.O instrumento de que trata o subitem anterior, será assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

19.2.Alteração do contrato:

19.2.1.O contrato eventualmente decorrente da ata poderá ser alterado, observado o disposto no Art. 124, da Lei 14.133/21.

19.3.Vigência do contrato:

19.3.1.A vigência do respectivo contrato será a estabelecida neste Edital, observadas as disposições do Art. 105, da Lei 14.133/21.

## **20.0.DO GERENCIAMENTO DO SISTEMA**

20.1.Competências:

20.1.1.A administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços, decorrentes do presente certame, serão do ORC, através do Departamento de Compras, atuando como órgão gerenciador do sistema de registro de preços, ao qual compete, em especial:

20.1.1.1.Gerenciar a Ata de Registro de Preços;

20.1.1.2.Conduzir as negociações para alteração ou atualização dos preços registrados; e

20.1.1.3.Aplicar, garantidos os princípios da ampla defesa e do contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no procedimento deste certame.

## **21.0.DO ÓRGÃO OU DA ENTIDADE PARTICIPANTE**

21.1.Competências:

21.1.1.O órgão ou a entidade participante é responsável por manifestar seu interesse em participar do registro de preços, ao qual compete, em especial:

21.1.1.1.Tomar conhecimento da Ata de Registro de Preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;

21.1.1.2.Assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, de que a contratação a ser realizada atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados;

21.1.1.3.Zelar pelos atos relativos ao cumprimento das obrigações assumidas pelo fornecedor e pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou de obrigações contratuais; e

21.1.1.4.Prestar as informações solicitadas pelo órgão gerenciador do sistema de registro de preços quanto à contratação e à execução da demanda destinada ao seu órgão ou à sua entidade.

## **22.0.DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

22.1.A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada:

22.1.1.Pelo ORC, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle da Ata de Registro de Preços, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.

22.1.2.Por órgãos ou entidades da Administração Pública não participantes do presente certame, atendidos os requisitos deste instrumento convocatório, que fizerem adesão à Ata de Registro de Preços, mediante a anuência do órgão gerenciador.

22.2.O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

## **23.0.DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO OU ENTIDADE NÃO PARTICIPANTE**

23.1.Regra geral:

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

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

23.1.1.2.Demonstração da compatibilidade dos valores registrados com os valores praticados pelo mercado, na forma prevista no Art. 23, da Lei 14.133/21; e

23.1.1.3.Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

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

23.1.3.Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou a entidade não participante efetuará a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

23.1.4.O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

23.1.5.O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos previstos neste instrumento.

23.1.6.A faculdade de aderir à ata de registro de preços na condição de não participante poderá ser exercida:

23.1.6.1.Por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora federal, estadual ou distrital; ou

23.1.6.2.Por órgãos e entidades da Administração Pública municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora municipal, desde que o sistema de registro de preços tenha sido formalizado mediante licitação.

23.1.7.É vedada aos órgãos e às entidades da Administração Pública federal a adesão a ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade estadual, distrital ou municipal.

23.2.Limites para as adesões:

23.2.1.Serão observadas as seguintes regras de controle para a adesão à Ata de Registro de Preços de que trata este instrumento:

23.2.1.1.As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador; e

23.2.1.2.O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à Ata de Registro de Preços.

## **24.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE**

24.1.Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 09/01/2026.

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

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

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

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

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

24.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

24.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

24.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

## **25.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO**

25.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

25.2.Serão designados pelo ORC representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

## **26.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO**

26.1.Obrigações do Contratante:

26.1.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;

26.1.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;

26.1.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais;

26.1.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

26.2.Obrigações do Contratado:

26.2.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

26.2.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento;

26.2.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;

26.2.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

26.2.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;

26.2.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;

26.2.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

## **27.0.DO PAGAMENTO**

27.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

27.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

27.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

27.4.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula:  $EM = N \times VP \times I$ , onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado:  $I = (TX + 100) \div 365$ , sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira 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.

## **28.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

28.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

28.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

## **29.0.DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

29.1.As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste certame ou do termo de ajuste que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

29.2.Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.

29.3.É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

29.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

## **30.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

30.1.Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

30.2.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.

30.3.Todas as referências de tempo no Edital, nos seus anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

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

30.5.As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do ORC, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

30.6.Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o ORC não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

30.7.Para todos os efeitos, 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 no ORC.

30.8.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.

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

30.10.O Edital e seus anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br); no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Rua Manoel Alvino, 56 – Centro – Pilõesinhos – PB, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

30.11.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Guarabira, Estado da Paraíba.

Pilõesinhos - PB, 13 de Janeiro de 2026.

---

VITÓRIA CAMELO DOS SANTOS  
Secretária de Educação



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PILÕESINHOS**  
**SETOR DE CONTRATAÇÃO**

**ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026**

**TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES**

**1.0.DO OBJETO**

1.1.Constitui objeto desta licitação: Contratação de empresa do ramo pertinente para Aquisição de carnes, frios e derivados de procedência nacional, embalados e rotulados conforme legislação vigente, destinados à merenda escolar, ao abastecimento de secretarias e órgãos municipais e à confecção de cestas básicas para famílias em situação de vulnerabilidade no município de Pilõesinhos/PB.

**2.0.DA JUSTIFICATIVA**

2.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Contratação de empresa do ramo pertinente para Aquisição de carnes, frios e derivados de procedência nacional, embalados e rotulados conforme legislação vigente, destinados à merenda escolar, ao abastecimento de secretarias e órgãos municipais e à confecção de cestas básicas para famílias em situação de vulnerabilidade no município de Pilõesinhos/PB – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

2.2.As características e especificações do objeto ora licitado são:

| CÓDIGO | DISCRIMINAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNIDADE | QUANTIDADE | PREÇO UNIT. | PREÇO TOTAL |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|-------------|-------------|
| 1      | Filé de peito de frango proveniente de aves sadias, criadas e abatidas conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção sanitária oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), obtido exclusivamente da porção peitoral do frango, apresentado na forma de filés, sem osso e sem pele, devidamente limpo e aparado, isento de cartilagens, glândulas, tendões, excesso de gordura e tecidos não comestíveis, com textura firme, consistência homogênea e coloração rosada uniforme, característica da espécie, livre de manchas esverdeadas, acinzentadas ou amareladas, bem como de hematomas, coágulos sanguíneos, penas, resíduos viscerais, sujidades, corpos estranhos ou quaisquer sinais de deterioração, apresentando odor suave e característico, sendo vedada a presença de cheiro ácido, rançoso ou desagradável, não contendo adição de temperos, sal, conservantes, corantes, realçadores de sabor, fosfatos ou qualquer outro aditivo químico, devendo ser fornecido in natura, com baixo teor de gordura, em conformidade com as diretrizes nutricionais da alimentação escolar, podendo ser entregue resfriado, mantido à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelado, mantido à temperatura igual ou inferior a -12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo de até 5% do peso total, acondicionado em embalagem tipo bandeja de 1 kg, atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso líquido de 1 kg, acondicionada em embalagem secundária que assegure a proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação, devendo o transporte ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinado exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). | UND     | 6600       | 25,70       | 169.620,00  |
| 2      | Frango inteiro proveniente de aves sadias, criadas e abatidas conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção sanitária oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), apresentado inteiro, eviscerado, sem cabeça, pés e miúdos, devidamente limpo, isento de penas, resíduos viscerais, sujidades, sangue coagulado, hematomas, fraturas expostas ou quaisquer sinais de deterioração, com textura firme, consistência homogênea e coloração característica da espécie, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou amareladas, apresentando odor suave e característico, sendo vedada a presença de cheiro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | KG      | 4300       | 15,28       | 65.704,00   |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |      |       |            |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------|------------|
|   | <p>ácido, rançoso ou desagradável, não contendo adição de temperos, sal, conservantes, corantes, realçadores de sabor, fosfatos ou qualquer outro aditivo químico, devendo ser fornecido in natura, com teor de gordura compatível com as diretrizes nutricionais da alimentação escolar, podendo ser entregue resfriado, mantido à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelado, mantido à temperatura igual ou inferior a -12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo de até 5% do peso total, acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso unitário padronizado conforme especificação do edital, acondicionada em embalagem secundária que assegure a proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação, devendo o transporte ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinado exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |      |       |            |
| 3 | <p>Carne bovina tipo costela proveniente de bovinos sadios, criados e abatidos conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção sanitária oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), obtida da região costal do animal, apresentada em cortes padronizados, com osso, devidamente limpa e aparada, isenta de sujidades, fragmentos de ossos soltos, cartilagens excessivas, coágulos sanguíneos, contaminações físicas, químicas ou biológicas, com proporção equilibrada entre carne e gordura, respeitando os limites estabelecidos pelas diretrizes nutricionais da alimentação escolar, apresentando textura firme, consistência homogênea e coloração vermelho-vivo característica da espécie, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou amarronzadas, com odor suave e característico, sendo vedada a presença de cheiro ácido, rançoso ou desagradável, não contendo adição de temperos, sal, conservantes, corantes, realçadores de sabor, amaciantes, fosfatos ou quaisquer outros aditivos químicos, devendo ser fornecida exclusivamente in natura, podendo ser entregue resfriada, mantida à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelada, mantida à temperatura igual ou inferior a -12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo permitido de até 5% do peso total, acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso padronizado de 1 kg por unidade, acondicionada em embalagem secundária que garanta a proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação, devendo o transporte ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinada exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo todas as normas higiênico-sanitárias, integridade do produto e preservação de suas características organolépticas.</p> | UND | 2600 | 28,51 | 74.126,00  |
| 4 | <p>Carne bovina proveniente de bovinos sadios, criados e abatidos conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção sanitária oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), obtida de cortes permitidos do dianteiro ou traseiro do animal, conforme especificação do edital, apresentada sem osso, devidamente limpa e aparada, isenta de cartilagens, aponeuroses, nervos aparentes, excesso de gordura, fragmentos ósseos, coágulos sanguíneos, sujidades ou quaisquer sinais de contaminação física, química ou biológica, com textura firme, consistência homogênea e coloração vermelho-vivo característica da espécie, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou amarronzadas, apresentando odor suave e característico, sendo vedada a presença de cheiro ácido, rançoso ou desagradável, não contendo adição de temperos, sal, conservantes, corantes, realçadores de sabor, amaciantes, fosfatos ou quaisquer outros aditivos químicos, devendo ser fornecida exclusivamente in natura, com teor de gordura compatível com as diretrizes nutricionais da alimentação escolar, podendo ser entregue resfriada, mantida à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelada, mantida à temperatura igual ou inferior a -12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo permitido de até 5% do peso total, acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso líquido de 1 kg, acondicionada em embalagem secundária que</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UND | 4200 | 31,82 | 133.644,00 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |     |        |            |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|--------|------------|
|   | <p>assegure a proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação, devendo o transporte ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinada exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo todas as normas higiênico-sanitárias, integridade do produto e preservação de suas características organolépticas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |     |        |            |
| 5 | <p>Carne bovina de primeira, tipo coxão mole, proveniente de bovinos sadios, criados e abatidos conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção sanitária oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), obtida do corte coxão mole do quarto traseiro, apresentada sem osso, devidamente limpa e aparada, isenta de cartilagens, aponeuroses, nervos aparentes, excesso de gordura, fragmentos ósseos, coágulos sanguíneos, sujidades ou quaisquer sinais de contaminação física, química ou biológica, com textura macia, consistência homogênea e coloração vermelho-vivo característica da espécie, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou amarronzadas, apresentando odor suave e característico, sendo vedada a presença de cheiro ácido, rançoso ou desagradável, não contendo adição de temperos, sal, conservantes, corantes, realçadores de sabor, amaciantes, fosfatos ou quaisquer outros aditivos químicos, devendo ser fornecida exclusivamente in natura, com baixo teor de gordura, em conformidade com as diretrizes nutricionais da alimentação escolar, podendo ser entregue resfriada, mantida à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelada, mantida à temperatura igual ou inferior a -12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo permitido de até 5% do peso total, acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso líquido de 1 kg, acondicionada em embalagem secundária que assegure a proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação, devendo o transporte ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinada exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo todas as normas higiênico-sanitárias, integridade do produto e preservação de suas características organolépticas.</p> | UND | 750 | 49,83  | 37.372,50  |
| 6 | <p>Carne bovina de primeira, tipo charque, proveniente de bovinos sadios, criados e abatidos conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), obtida de cortes selecionados do bovino, devidamente limpos e aparados, isentos de cartilagens, aponeuroses, nervos aparentes, excesso de gordura, fragmentos ósseos, coágulos sanguíneos, sujidades ou quaisquer sinais de contaminação física, química ou biológica, apresentando textura firme e característica do processo de salga e secagem, coloração uniforme própria de charque, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou sinais de deterioração, e odor típico de carne salgada, sendo vedada a presença de cheiro ácido, rançoso ou desagradável. O produto não deve conter adição de temperos, conservantes, corantes, realçadores de sabor, amaciantes, fosfatos ou quaisquer outros aditivos químicos além do sal natural utilizado no processo de salga e conservação. Deve ser fornecido em cortes padronizados, em peças de 5 kg, com teor de gordura aparente controlado, em conformidade com as diretrizes nutricionais da alimentação escolar, podendo ser entregue resfriado, mantido à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelado, mantido à temperatura igual ou inferior a -12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo permitido de até 5% do peso total. A carne deve ser acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso padronizado de 5 kg, acondicionada em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinada exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de</p>                                                         | UND | 600 | 231,93 | 139.158,00 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |      |        |           |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|--------|-----------|
|   | Alimentação Escolar (PNAE).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |      |        |           |
| 7 | Salsicha de frango, produzida a partir de carne de frango de primeira qualidade, proveniente de aves sadias, criadas e abatidas conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), elaborada com carne desossada, limpa e aparada, isenta de cartilagens, aponeuroses, nervos aparentes, ossos, excesso de gordura, coágulos sanguíneos, sujidades ou quaisquer sinais de contaminação física, química ou biológica, apresentando textura homogênea e macia, coloração característica da carne de frango processada, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou amarronzadas, e odor suave e típico, sendo vedada a presença de cheiro ácido, rançoso ou desagradável. O produto não deve conter adição de corantes, realçadores de sabor, amaciantes, fosfatos ou quaisquer outros aditivos químicos, podendo conter apenas temperos e sal em conformidade com a legislação vigente, devendo ser fornecido pronto para consumo ou cocção, com baixo teor de gordura, em conformidade com as diretrizes nutricionais da alimentação escolar. Deve ser fornecido em pacotes padronizados de 5 kg, podendo ser entregue resfriado, mantido à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelado, mantido à temperatura igual ou inferior a -12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo permitido de até 5% do peso total. A salsicha deve ser acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso padronizado de 5 kg, acondicionada em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinada exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).                       | UND | 150  | 58,25  | 8.737,50  |
| 8 | Carne bovina de primeira, tipo acém, proveniente de bovinos sadios, criados e abatidos conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção sanitária oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), obtida do corte acém do dianteiro do animal, apresentada sem osso, devidamente limpa e aparada, isenta de cartilagens, aponeuroses, nervos aparentes, excesso de gordura, fragmentos ósseos, coágulos sanguíneos, sujidades ou quaisquer sinais de contaminação física, química ou biológica, com textura firme, consistência homogênea e coloração vermelho-vivo característica da espécie, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou amarronzadas, apresentando odor suave e característico, sendo vedada a presença de cheiro ácido, rançoso ou desagradável, não contendo adição de temperos, sal, conservantes, corantes, realçadores de sabor, amaciantes, fosfatos ou quaisquer outros aditivos químicos, devendo ser fornecida exclusivamente in natura, com teor de gordura compatível com as diretrizes nutricionais da alimentação escolar, podendo ser entregue resfriada, mantida à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelada, mantida à temperatura igual ou inferior a -12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo permitido de até 5% do peso total, acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso líquido de 1 kg, acondicionada em embalagem secundária que assegure a proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação, devendo o transporte ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinada exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo todas as normas higiênico-sanitárias, integridade do produto e preservação de suas características organolépticas. | UND | 2200 | 40,90  | 89.980,00 |
| 9 | Linguíça calabresa, produzida a partir de carne suína de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, criados e abatidos conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), elaborada com carne desossada e gordura suína selecionada, limpa e aparada, isenta de cartilagens, aponeuroses, nervos aparentes, ossos, coágulos sanguíneos, sujidades ou quaisquer sinais de contaminação física, química ou biológica, apresentando textura homogênea e firme, coloração característica da linguíça calabresa processada, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou amarronzadas, e odor típico, sendo vedada a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UND | 100  | 140,77 | 14.077,00 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |      |              |                   |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|--------------|-------------------|
|    | presença de cheiro ácido, rançoso ou desagradável. O produto não deve conter adição de corantes artificiais, realçadores de sabor, amaciantes, fosfatos ou quaisquer outros aditivos químicos, podendo conter apenas sal, temperos naturais e condimentos de acordo com a legislação vigente, devendo ser fornecido pronto para consumo ou cocção, com teor de gordura controlado, em conformidade com as diretrizes nutricionais da alimentação escolar. Deve ser fornecida em pacotes padronizados de 5 kg, podendo ser entregue resfriada, mantida à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelada, mantida à temperatura igual ou inferior a - 12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo permitido de até 5% do peso total. A linguiça deve ser acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso padronizado de 5 kg, acondicionada em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinada exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |      |              |                   |
| 10 | Sardinha enlatada de primeira qualidade, produzida a partir de sardinhas frescas e selecionadas, capturadas e processadas de acordo com as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). O produto deve ser elaborado com peixes inteiros ou em filés, devidamente descabeçados, eviscerados e limpos, isentos de escamas, ossos fragmentados, vísceras, sujidades ou quaisquer sinais de deterioração física, química ou biológica, apresentando textura firme, coloração natural característica da espécie e odor e sabor próprios do pescado conservado. A sardinha deve ser acondicionada em meio de cobertura, como óleo vegetal, azeite ou água, podendo conter sal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, sem adição de conservantes químicos, corantes artificiais ou realçadores de sabor que alterem substancialmente a composição original, sendo vedada a presença de aditivos não autorizados. O produto deve estar em lata metálica com peso líquido de 125 g, com embalagem primária íntegra, resistente, atóxica e própria para alimentos, selada hermeticamente, sem sinais de estufamento, vazamento, ferrugem, perfurações, amassamentos excessivos ou quaisquer alterações que comprometam a integridade e segurança do alimento, em conformidade com padrões de qualidade e boas práticas de fabricação vigentes. Deve apresentar rotulagem completa com nome do produto, identificação e endereço do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade mínimo conforme legislação, número do lote, peso líquido, lista completa de ingredientes e condições de armazenamento. A sardinha enlatada deve ser fornecida com prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação, mantendo a integridade nutricional e sensorial do alimento até o consumo, e transportada em condições que preservem a integridade das embalagens, sendo destinada exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). | UND | 8500 | 8,00         | 68.000,00         |
| 11 | Galinha matriz inteira, proveniente de aves sadias, criadas e abatidas conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), apresentada inteira, eviscerada, sem cabeça, pés e miúdos, devidamente limpa, isenta de penas, resíduos viscerais, sujidades, sangue coagulado, hematomas ou sinais de deterioração, com coloração e odor característicos da espécie, não contendo adição de temperos, sal, conservantes ou quaisquer aditivos químicos, fornecida in natura, podendo ser resfriada (0 °C a 4 °C) ou congelada (= - 12 °C), com congelamento uniforme e glaciamento máximo de até 5%, acondicionada em embalagem própria para alimentos, íntegra e resistente, com rotulagem conforme legislação vigente, transportada em veículo refrigerado, destinada ao preparo da merenda escolar, em conformidade com o PNAE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | KG  | 5000 | 12,67        | 63.350,00         |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |      | <b>TOTAL</b> | <b>863.769,00</b> |

### 3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.

3.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

3.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.

#### **4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

- 4.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
- 4.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.
- 4.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
- 4.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.
- 4.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.
- 4.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.
- 4.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

#### **5.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA**

5.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.

#### **6.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE**

6.1.Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 09/01/2026.

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

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

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

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

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

6.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

6.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

#### **7.0.DO PAGAMENTO**

7.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

7.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

7.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

#### **8.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO**

8.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

#### **9.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO**

9.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de pertinentes a essas atribuições.

9.2.A administração e os demais atos de controle da correspondente Ata de Registro de Preços, decorrente do competente processo licitatório, serão realizados através do Departamento de Compras, atuando como Gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

9.3.Caberá ao gerenciador a realização periódica de pesquisa de mercado para comprovação de vantajosidade, acompanhando os preços praticados para os respectivos itens registrados, nas mesmas condições ofertadas, para fins de controle e, conforme o caso, fixação do valor máximo a ser pago para a correspondente contratação.

#### **10.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

10.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

10.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

#### **11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA**

11.1.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula:  $EM = N \times VP \times I$ , onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado:  $I = (TX \div 100) \div 365$ , sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira 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.

#### **12.0.DO MODELO DE PROPOSTA**

12.1.É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta correspondente, podendo o licitante utiliza-lo como referência - Anexo 01.

---

VITÓRIA CAMELO DOS SANTOS  
Secretária de Educação



**ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PILÔEZINHOS  
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

**ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026

**PROPOSTA**

**REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026**  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PILÔEZINHOS - PB.

OBJETO: Contratação de empresa do ramo pertinente para Aquisição de carnes, frios e derivados de procedência nacional, embalados e rotulados conforme legislação vigente, destinados à merenda escolar, ao abastecimento de secretarias e órgãos municipais e à confecção de cestas básicas para famílias em situação de vulnerabilidade no município de Pilôezinhos/PB.

PROPONENTE:  
CNPJ:

Prezados Senhores,

Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

| CÓDIGO | DISCRIMINAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | MARCA/MODELO | UNIDADE | QUANTIDADE | PREÇO UNIT. | PREÇO TOTAL |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|------------|-------------|-------------|
| 1      | Filé de peito de frango proveniente de aves saudáveis, criadas e abatidas conforme as normas higiênicas-sanitárias vigentes, sob inspeção sanitária oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), obtido exclusivamente da porção peitoral do frango, apresentado na forma de filés, sem osso e sem pele, devidamente limpo e aparado, isento de cartilagens, glândulas, tendões, excesso de gordura e tecidos não comestíveis, com textura firme, consistência homogênea e coloração rosada uniforme, característica da espécie, livre de manchas esverdeadas, acinzentadas ou amareladas, bem como de hematomas, coágulos sanguíneos, penas, resíduos viscerais, sujidades, corpos estranhos ou quaisquer sinais de deterioração, apresentando odor suave e característico, sendo vedada a presença de cheiro ácido, rançoso ou desagradável, não contendo adição de temperos, sal, conservantes, corantes, realçadores de sabor, fosfatos ou qualquer outro aditivo químico, devendo ser fornecido in natura, com baixo teor de gordura, em conformidade com as diretrizes nutricionais da alimentação escolar, podendo ser entregue resfriado, mantido à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelado, mantido à temperatura igual ou inferior a - 12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo de até 5% do peso total, acondicionado em embalagem tipo bandeja de 1 kg, atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso líquido de 1 kg, acondicionada em embalagem secundária que assegure a proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação, devendo o transporte ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinado exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). |              | UND     | 6600       |             |             |
| 2      | Frango inteiro proveniente de aves saudáveis, criadas e abatidas conforme as normas higiênicas-sanitárias                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |              | KG      | 4300       |             |             |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |      |  |  |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|--|--|
|   | <p>vigentes, sob inspeção sanitária oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), apresentado inteiro, eviscerado, sem cabeça, pés e miúdos, devidamente limpo, isento de penas, resíduos viscerais, sujidades, sangue coagulado, hematomas, fraturas expostas ou quaisquer sinais de deterioração, com textura firme, consistência homogênea e coloração característica da espécie, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou amareladas, apresentando odor suave e característico, sendo vedada a presença de cheiro ácido, rançoso ou desagradável, não contendo adição de temperos, sal, conservantes, corantes, realçadores de sabor, fosfatos ou qualquer outro aditivo químico, devendo ser fornecido in natura, com teor de gordura compatível com as diretrizes nutricionais da alimentação escolar, podendo ser entregue resfriado, mantido à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelado, mantido à temperatura igual ou inferior a -12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo de até 5% do peso total, acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso unitário padronizado conforme especificação do edital, acondicionada em embalagem secundária que assegure a proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação, devendo o transporte ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinado exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |      |  |  |
| 3 | <p>Carne bovina tipo costela proveniente de bovinos sadios, criados e abatidos conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção sanitária oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), obtida da região costal do animal, apresentada em cortes padronizados, com osso, devidamente limpa e aparada, isenta de sujidades, fragmentos de ossos soltos, cartilagens excessivas, coágulos sanguíneos, contaminações físicas, químicas ou biológicas, com proporção equilibrada entre carne e gordura, respeitando os limites estabelecidos pelas diretrizes nutricionais da alimentação escolar, apresentando textura firme, consistência homogênea e coloração vermelho-vivo característica da espécie, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou amarronzadas, com odor suave e característico, sendo vedada a presença de cheiro ácido, rançoso ou desagradável, não contendo adição de temperos, sal, conservantes, corantes, realçadores de sabor, amaciantes, fosfatos ou quaisquer outros aditivos químicos, devendo ser fornecida exclusivamente in natura, podendo ser entregue resfriada, mantida à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelada, mantida à temperatura igual ou inferior a -12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo permitido de até 5% do peso total, acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso padronizado de 1 kg por unidade, acondicionada em embalagem secundária que garanta a proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação, devendo o transporte ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinada exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo todas as normas higiênico-sanitárias, integridade do</p> | UND | 2600 |  |  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |     |      |  |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|------|--|
|   | produto e preservação de suas características organolépticas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |     |      |  |
| 4 | <p>Carne bovina proveniente de bovinos sadios, criados e abatidos conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção sanitária oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), obtida de cortes permitidos do dianteiro ou traseiro do animal, conforme especificação do edital, apresentada sem osso, devidamente limpa e aparada, isenta de cartilagens, aponeuroses, nervos aparentes, excesso de gordura, fragmentos ósseos, coágulos sanguíneos, sujidades ou quaisquer sinais de contaminação física, química ou biológica, com textura firme, consistência homogênea e coloração vermelho-vivo característica da espécie, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou amarronzadas, apresentando odor suave e característico, sendo vedada a presença de cheiro ácido, rançoso ou desagradável, não contendo adição de temperos, sal, conservantes, corantes, realçadores de sabor, amaciantes, fosfatos ou quaisquer outros aditivos químicos, devendo ser fornecida exclusivamente in natura, com teor de gordura compatível com as diretrizes nutricionais da alimentação escolar, podendo ser entregue resfriada, mantida à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelada, mantida à temperatura igual ou inferior a -12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo permitido de até 5% do peso total, acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso líquido de 1 kg, acondicionada em embalagem secundária que assegure a proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação, devendo o transporte ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinada exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo todas as normas higiênico-sanitárias, integridade do produto e preservação de suas características organolépticas.</p> |  | UND | 4200 |  |
| 5 | <p>Carne bovina de primeira, tipo coxão mole, proveniente de bovinos sadios, criados e abatidos conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção sanitária oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), obtida do corte coxão mole do quarto traseiro, apresentada sem osso, devidamente limpa e aparada, isenta de cartilagens, aponeuroses, nervos aparentes, excesso de gordura, fragmentos ósseos, coágulos sanguíneos, sujidades ou quaisquer sinais de contaminação física, química ou biológica, com textura macia, consistência homogênea e coloração vermelho-vivo característica da espécie, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou amarronzadas, apresentando odor suave e característico, sendo vedada a presença de cheiro ácido, rançoso ou desagradável, não contendo adição de temperos, sal, conservantes, corantes, realçadores de sabor, amaciantes, fosfatos ou quaisquer outros aditivos químicos, devendo ser fornecida exclusivamente in natura, com baixo teor de gordura, em conformidade com as diretrizes nutricionais da alimentação escolar, podendo ser entregue resfriada, mantida à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelada, mantida à temperatura igual ou inferior a -12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo permitido de até 5% do peso total, acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso líquido de 1 kg, acondicionada em embalagem secundária que assegure a proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | UND | 750  |  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |     |  |  |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|--|--|
|   | identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação, devendo o transporte ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinada exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo todas as normas higiênico-sanitárias, integridade do produto e preservação de suas características organolépticas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |     |  |  |
| 6 | Carne bovina de primeira, tipo charque, proveniente de bovinos sadios, criados e abatidos conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), obtida de cortes selecionados do bovino, devidamente limpos e aparados, isentos de cartilagens, aponeuroses, nervos aparentes, excesso de gordura, fragmentos ósseos, coágulos sanguíneos, sujidades ou quaisquer sinais de contaminação física, química ou biológica, apresentando textura firme e característica do processo de salga e secagem, coloração uniforme própria de charque, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou sinais de deterioração, e odor típico de carne salgada, sendo vedada a presença de cheiro ácido, rançoso ou desagradável. O produto não deve conter adição de temperos, conservantes, corantes, realçadores de sabor, amaciantes, fosfatos ou quaisquer outros aditivos químicos além do sal natural utilizado no processo de salga e conservação. Deve ser fornecido em cortes padronizados, em peças de 5 kg, com teor de gordura aparente controlado, em conformidade com as diretrizes nutricionais da alimentação escolar, podendo ser entregue resfriado, mantido à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelado, mantido à temperatura igual ou inferior a -12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo permitido de até 5% do peso total. A carne deve ser acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso padronizado de 5 kg, acondicionada em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinada exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). | UND | 600 |  |  |
| 7 | Salsicha de frango, produzida a partir de carne de frango de primeira qualidade, proveniente de aves sadias, criadas e abatidas conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), elaborada com carne desossada, limpa e aparada, isenta de cartilagens, aponeuroses, nervos aparentes, ossos, excesso de gordura, coágulos sanguíneos, sujidades ou quaisquer sinais de contaminação física, química ou biológica, apresentando textura homogênea e macia, coloração característica da carne de frango processada, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou amarronzadas, e odor suave e típico, sendo vedada a presença de cheiro ácido, rançoso ou desagradável. O produto não deve conter adição de corantes, realçadores de sabor, amaciantes, fosfatos ou quaisquer outros aditivos químicos, podendo conter apenas temperos e sal em conformidade com a legislação vigente, devendo ser fornecido pronto para consumo ou cocção, com baixo teor de gordura, em conformidade com as diretrizes nutricionais da alimentação escolar. Deve ser fornecido em pacotes padronizados de 5 kg, podendo ser entregue resfriado, mantido à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelado, mantido à temperatura igual ou inferior a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UND | 150 |  |  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |      |  |  |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|--|--|
|   | <p>-12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo permitido de até 5% do peso total. A salsicha deve ser acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso padronizado de 5 kg, acondicionada em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinada exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |      |  |  |
| 8 | <p>Carne bovina de primeira, tipo acém, proveniente de bovinos sadios, criados e abatidos conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção sanitária oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), obtida do corte acém do dianteiro do animal, apresentada sem osso, devidamente limpa e aparada, isenta de cartilagens, aponeuroses, nervos aparentes, excesso de gordura, fragmentos ósseos, coágulos sanguíneos, sujidades ou quaisquer sinais de contaminação física, química ou biológica, com textura firme, consistência homogênea e coloração vermelho-vivo característica da espécie, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou amarronzadas, apresentando odor suave e característico, sendo vedada a presença de cheiro ácido, rançoso ou desagradável, não contendo adição de temperos, sal, conservantes, corantes, realçadores de sabor, amaciantes, fosfatos ou quaisquer outros aditivos químicos, devendo ser fornecida exclusivamente in natura, com teor de gordura compatível com as diretrizes nutricionais da alimentação escolar, podendo ser entregue resfriada, mantida à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelada, mantida à temperatura igual ou inferior a -12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo permitido de até 5% do peso total, acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso líquido de 1 kg, acondicionada em embalagem secundária que assegure a proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação, devendo o transporte ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinada exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo todas as normas higiênico-sanitárias, integridade do produto e preservação de suas características organolépticas.</p> | UND | 2200 |  |  |
| 9 | <p>Linguiça calabresa, produzida a partir de carne suína de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, criados e abatidos conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), elaborada com carne desossada e gordura suína selecionada, limpa e aparada, isenta de cartilagens, aponeuroses, nervos aparentes, ossos, coágulos sanguíneos, sujidades ou quaisquer sinais de contaminação física, química ou biológica, apresentando textura homogênea e firme, coloração característica da linguiça calabresa processada, sem manchas esverdeadas, acinzentadas ou amarronzadas, e odor típico, sendo vedada a presença de cheiro ácido, rançoso ou desagradável. O produto não deve conter adição de corantes artificiais, realçadores de sabor, amaciantes, fosfatos ou quaisquer outros aditivos químicos, podendo conter</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UND | 100  |  |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |      |  |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|--|--|
|    | <p>apenas sal, temperos naturais e condimentos de acordo com a legislação vigente, devendo ser fornecido pronto para consumo ou cocção, com teor de gordura controlado, em conformidade com as diretrizes nutricionais da alimentação escolar. Deve ser fornecida em pacotes padronizados de 5 kg, podendo ser entregue resfriada, mantida à temperatura entre 0 °C e 4 °C, ou congelada, mantida à temperatura igual ou inferior a -12 °C, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, apresentando congelamento uniforme e, quando aplicável, glaciamento máximo permitido de até 5% do peso total. A linguiça deve ser acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, selada a vácuo ou termo selada, com peso padronizado de 5 kg, acondicionada em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento, contendo rotulagem completa com nome do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, condições de armazenamento e modo de conservação. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou isotérmico, mantendo a cadeia do frio até o local de entrega, destinada exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |      |  |  |
| 10 | <p>Sardinha enlatada de primeira qualidade, produzida a partir de sardinhas frescas e selecionadas, capturadas e processadas de acordo com as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). O produto deve ser elaborado com peixes inteiros ou em filés, devidamente descabeçados, eviscerados e limpos, isentos de escamas, ossos fragmentados, vísceras, sujidades ou quaisquer sinais de deterioração física, química ou biológica, apresentando textura firme, coloração natural característica da espécie e odor e sabor próprios do pescado conservado. A sardinha deve ser acondicionada em meio de cobertura, como óleo vegetal, azeite ou água, podendo conter sal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, sem adição de conservantes químicos, corantes artificiais ou realçadores de sabor que alterem substancialmente a composição original, sendo vedada a presença de aditivos não autorizados. O produto deve estar em lata metálica com peso líquido de 125 g, com embalagem primária íntegra, resistente, atóxica e própria para alimentos, selada hermeticamente, sem sinais de estufamento, vazamento, ferrugem, perfurações, amassamentos excessivos ou quaisquer alterações que comprometam a integridade e segurança do alimento, em conformidade com padrões de qualidade e boas práticas de fabricação vigentes. Deve apresentar rotulagem completa com nome do produto, identificação e endereço do estabelecimento produtor, número do serviço de inspeção, data de fabricação, prazo de validade mínimo conforme legislação, número do lote, peso líquido, lista completa de ingredientes e condições de armazenamento. A sardinha enlatada deve ser fornecida com prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação, mantendo a integridade nutricional e sensorial do alimento até o consumo, e transportada em condições que preservem a integridade das embalagens, sendo destinada exclusivamente ao preparo de refeições da merenda escolar, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).</p> | UND | 8500 |  |  |
| 11 | <p>Galinha matriz inteira, proveniente de aves sadias, criadas e abatidas conforme as normas higiênico-sanitárias vigentes, sob inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), apresentada inteira, eviscerada, sem cabeça, pés e miúdos, devidamente limpa, isenta de penas, resíduos viscerais, sujidades, sangue coagulado, hematomas ou sinais de deterioração, com coloração e odor característicos da espécie, não contendo adição de temperos, sal, conservantes ou quaisquer aditivos químicos, fornecida in natura, podendo ser resfriada (0 °C a 4 °C) ou congelada (=</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | KG  | 5000 |  |  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
|  | – 12 °C), com congelamento uniforme e glaciamento máximo de até 5%, acondicionada em embalagem própria para alimentos, íntegra e resistente, com rotulagem conforme legislação vigente, transportada em veículo refrigerado, destinada ao preparo da merenda escolar, em conformidade com o PNAE. |  |  |  |  |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO DE ENTREGA:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



**ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PILÕESINHOS  
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

**ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026**

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

**REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026**  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PILÕESINHOS - PB.

PROPONENTE  
CNPJ

**1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.**

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz na forma da legislação vigente; em acatamento às disposições do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA  
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



**ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PILÕESINHOS  
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

**ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026**

MODELO DE DECLARAÇÃO - que a proposta compreende a integralidade dos custos

**REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026**  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PILÕESINHOS - PB.

PROPONENTE  
CNPJ

**1.0 - DECLARAÇÃO que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos.**

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que sua proposta econômica 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 entrega das propostas.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA  
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



**ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PILÕESINHOS  
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

**ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: ..../2026**

Aos ... dias do mês de ... de ..., na sede do Setor de Contratação da Prefeitura Municipal de Pilõesinhos, Estado da Paraíba, localizada na Rua Manoel Alvino - Centro - Pilõesinhos - PB, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; e, ainda, conforme a classificação da proposta apresentada no Pregão Eletrônico nº 00002/2026 que objetiva o registro de preços para: Contratação de empresa do ramo pertinente para Aquisição de carnes, frios e derivados de procedência nacional, embalados e rotulados conforme legislação vigente, destinados à merenda escolar, ao abastecimento de secretarias e órgãos municipais e à confecção de cestas básicas para famílias em situação de vulnerabilidade no município de Pilõesinhos/PB; resolve registrar o preço nos seguintes termos:

Órgão e/ou entidade integrante da presente Ata de Registro de Preços: PREFEITURA MUNICIPAL DE PILÕESINHOS - CNPJ nº 08.788.903/0001-90.

| VENCEDOR: |               |       |       |        |         |         |
|-----------|---------------|-------|-------|--------|---------|---------|
| CNPJ:     |               |       |       |        |         |         |
| ITEM      | ESPECIFICAÇÃO | MARCA | UNID. | QUANT. | P.UNIT. | P.TOTAL |
|           |               |       |       |        |         |         |
|           |               |       |       |        |         |         |
| TOTAL     |               |       |       |        |         |         |

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DA VALIDADE DOS PREÇOS:**

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso. Em caso de prorrogação desta Ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

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

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**

A cada efetivação da contratação do objeto registrado decorrente desta Ata, devidamente formalizada através do correspondente Contrato, serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital de licitação que a precedeu, relativamente ao Pregão Eletrônico nº 00002/2026, parte integrante deste instrumento de compromisso. A presente Ata de Registro de Preços, durante sua vigência poderá ser utilizada:

Pela Prefeitura Municipal de Pilõesinhos, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle desta Ata, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.

Por órgãos ou entidades da administração pública, observadas as disposições do Pregão Eletrônico nº 00002/2026, que fizerem adesão a esta Ata, mediante a consulta e a anuência do órgão gerenciador.

Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;

Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

As aquisições ou as contratações adicionais mediante adesão à ata não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata do registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

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

Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata de registro de preços;

Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA - DA CONTRATAÇÃO:**

As obrigações decorrentes da execução do objeto deste certame, constantes da Ata de Registro de Preços, serão firmadas com o fornecedor registrado, observadas as condições estabelecidas no presente instrumento e a contratação será formalizada por intermédio do Contrato.

O prazo para assinatura do Contrato, será de 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data da convocação.

O quantitativo do objeto a ser executado será exclusivamente o fixado no correspondente Contrato e observará, obrigatoriamente, o valor registrado na respectiva Ata.

Não atendendo à convocação para assinar o Contrato, e ocorrendo essa dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o licitante perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação.

É permitido ao Órgão Realizador do Certame, no caso do licitante vencedor não comparecer para assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação e sucessivamente, para fazê-lo em igual prazo do licitante vencedor, aplicadas aos faltosos as penalidades cabíveis.

O Contrato decorrente do presente certame, deverá ser assinado no prazo de validade da respectiva Ata de Registro de Preços; e aquele que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136; e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

#### **CLÁUSULA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

O Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Eletrônico nº 00002/2026 e seus anexos, e as seguintes propostas vencedoras do referido certame:

- ....

Item(s):

Valor: R\$

- ....

Item(s):

Valor: R\$

#### **CLÁUSULA SEXTA - DO FORO:**

Para dirimir as questões decorrentes da utilização da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Guarabira.

---

...

---

...

---

...

---

...



**ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PILÕESINHOS  
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

**ANEXO V - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026**

**MINUTA DO CONTRATO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026**  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 260112PE00002

**CONTRATO Nº: ....-SDC**

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE  
PILÕESINHOS E ....., PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE  
INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Pilõesinhos - Rua Manoel Alvino, 56 - Centro - Pilõesinhos - PB, CNPJ nº 08.788.903/0001-90, neste ato representada pelo Prefeito Marcelo Matias Camelo, Brasileiro, Casado, Agricultor, residente e domiciliado na Rua Claudino da Cruz, 141 - Centro - Pilõesinhos - PB, CPF nº 023.662.794-50, Carteira de Identidade nº 2.164.246 SSP/PB, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado ..... - ..... - ..... - ..... - ....., CNPJ nº ....., neste ato representado por .... residente e domiciliado na ...., ..... - ..... - ..... - ..... - ....., CPF nº ....., Carteira de Identidade nº ....., doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:**

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00002/2026, processada nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, às quais os contratantes estão sujeitos como também às cláusulas deste contrato.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:**

O presente contrato, cuja lavratura foi autorizada ...., tem por objeto: Contratação de empresa do ramo pertinente para Aquisição de carnes, frios e derivados de procedência nacional, embalados e rotulados conforme legislação vigente, destinados à merenda escolar, ao abastecimento de secretarias e órgãos municipais e à confecção de cestas básicas para famílias em situação de vulnerabilidade no município de Pilõesinhos/PB.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00002/2026 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:**

O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R\$ ... (...).

**CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE:**

Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 09/01/2026.

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

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

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

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

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.

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 registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

**CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:**

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:

Programas do Governo Federal e Recursos não Vinculados de Impostos: 02.01 – Secretaria de Administração; 04.122.0021.2004 – Manter as Atividades da Secretaria de Administração; 05.01– Secretaria Municipal de Educação;

12.361.0188.2015 – Manter as Atividades do Ensino Fundamental; 12.361.0188.2018 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; 12.365.0185.2020 Outros Programas do FNDE; 12.365.0185.5002 – Manter as atividades da Educação Infantil; 07.02 – Fundo Municipal de Saúde; 10.301.0428.2025 – Manter as Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde; 08.01 – Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social; 08.243.0483.0250; 08.244.0478.2048; 08.02 – Fundo Municipal de Assistência Social; 08.122.0468.2040 – Gestão Administrativa do Fundo de Assistência Social; 3.3.90.08.01 – Outros Benefícios Sociais; 3.3.90.30.01 – Material de Consumo.

#### **CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:**

O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:**

O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

a - Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência do presente contrato será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de sua assinatura; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:**

a - Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;

b - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;

c - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;

d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, conforme requisitos estabelecidos na norma vigente, ou pelos respectivos substitutos, especialmente para coordenar as atividades relacionadas à fiscalização e acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio da fiscalização com informações pertinentes a essa atribuição;

e - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

#### **CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:**

a - Executar devidamente o fornecimento descrito na cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;

b - Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

c - Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;

d - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;

e - Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

f - Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;

g - Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

h - Cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;

i - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:**

Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:**

Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:**

O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela

infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:**

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula:  $EM = N \times VP \times I$ , onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado:  $I = (TX \div 100) \div 365$ , sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira 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.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:**

a - As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

b - Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.

c - É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

d - Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, quando for o caso, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

e - O Contratante deverá ser informado, no prazo de cinco dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

f - O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

g - O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento desta cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

h - O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável mediante justificativa, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

i - Terminado o tratamento dos dados nos termos do Art. 15, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do Art. 16, ambos da Lei 13.709/18, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

j - Os bancos de dados formados a partir da execução do objeto deste contrato, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, conforme Art. 37, da Lei 13.709/18, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pelo Contratante nas hipóteses previstas na LGPD.

k - O presente contrato está sujeito a alterações nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a Autoridade Nacional de Proteção de Dados, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:**

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Guarabira.

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

Pilõezinhos - PB, ... de ..... de .....

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

.....

PELO CONTRATADO

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

.....



**ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PILÕESINHOS  
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

**ANEXO VI - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026**

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

**REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026**  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PILÕESINHOS - PB.

PROPONENTE  
CNPJ

**1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.**

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

**2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.**

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que inexistente até a presente data fato impeditivo no que diz respeito à habilitação/participação na presente licitação, estando ciente da obrigatoriedade de informar ocorrências posteriores.

**3.0 - DECLARAÇÃO de não possuir no quadro societário servidor da ativa do órgão.**

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado da Prefeitura Municipal de Pilõesinhos, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ela vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

**4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.**

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que não possui em sua cadeia produtiva, nos termos do Art. 1º, Incisos III e IV, e do Art. 5º, Inciso III, da Constituição Federal, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

**5.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade.**

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente do cumprimento da reserva de cargo prevista na norma vigente, consoante Art. 93, da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionário da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas.

**6.0 - DECLARAÇÃO de observância do limite de contratação com a Administração Pública.**

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que, na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, no presente ano-calendário, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP, nos termos do Art. 4º, §§ 2º e 3º, da Lei 14.133/21.

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO  
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.