

**PREGÃO Nº 001/2026****PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 128/2026- PMSMB****MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DAS BARREIRAS - PARÁ**

O MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DAS BARREIRAS, NO ESTADO DO PARÁ, TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE A PREFEITURA MUNICIPAL, REALIZARÁ LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133/2021, DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, DA LEI Nº 11.488/2007, E DAS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL.

Data da sessão: 12/02/2026.

Horário: 08:30 Hs

Local: Portal de Compras Públicas – www.portaldecompraspublicas.com.br

Critério de Julgamento: menor preço.

Modo de disputa: Aberto Impugnações e Esclarecimentos até às 23:59. horas do dia 09//02/2026.

1. DO OBJETO.

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA para fornecimento de merenda escolar – ano letivo 2026 – Programa Nacional de Merenda Escolar – PNAE – ANO LETIVO 2026**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

1.3. Descrição

Apresentação da Demanda para Aquisição de merenda escolar - ano letivo 2026 - Programa Nacional de Merenda Escolar - PNAE - ANO LETIVO 2026, Município de Santa Maria das Barreiras – PA – DESCRIÇÃO/VALORES DE REFERENCIA/QUANTIDADES:

1	ARROZ BRANCO (und 5 KG): Tipo 1, longo fino, composto por grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalado em pacotes de 5 kg, em sacos plásticos transparentes, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, garantindo a integridade do produto UND até o consumo. Os pacotes devem estar acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deve conter informações de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola	4.200	unidade	R\$22,31
2	AÇÚCAR BRANCO (2 KG TIPO CRISTAL ESPECIAL): Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor ou	3.000	unidade	R\$9,14



	peso insatisfatório. Embalado em polietileno leitoso ou transparente, atóxico e intacto, em pacote de 2 kg. A embalagem deve ser resistente e garantir a integridade do produto até o momento do consumo. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega na escola.			
3	AÇAFRÃO (500 G): Açafrão 100% natural, sem adição de corantes ou substâncias que alterem suas características. Apresentação em pó, com aspecto físico próprio da especiaria. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	800	unidade	R\$10,19
4	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Acondicionada em embalagem resistente contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	500	unidade	R\$6,42
5	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Embalagem: 400g Características: Isento de lactose, composto por 60% de proteínas do soro de leite e 40% de caseína, óleos vegetais e maltodextrina. Contém DHA, ARA, vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos.	700	unidade	R\$26,48
6	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Bolacha doce tipo maria, embalagem de 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	4.000	unidade	R\$6,22
7	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER: Biscoito salgado, tipo cream cracker, quadrado, sem gordura trans. Embalagem 400 g adequada	4.000	unidade	R\$5,01
8	COLORAU TIPO URUCUM: Com cor e odor próprios, isento de umidade e material estranho que comprometam a qualidade. A embalagem deve conter o nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade. Embalado em saco plástico transparente e resistente, com 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	600	Quilogram a	R\$6,82
9	FARINHA DE MANDIOCA: Fina, torrada, tipo 1, fabricada com matéria-prima limpa e isenta de impurezas. Produto seco, não fermentado ou rançoso, embalado em pacote plástico transparente e íntegro, com identificação, procedência, informações nutricionais, lote e peso. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem: 1 kg.	4.000	Quilogram a	R\$9,45



10	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS (CUSCUZ): Tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem umidade, fermentação, ranço ou impurezas. Produto isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem individual de 500g, em sacos plásticos transparentes, atóxicos, lacrados e resistentes a rasgos e perfurações, garantindo a integridade do produto até o consumo, acondicionado em fardos lacrados contendo número de pacotes a ser definido pelo fornecedor. Identificação, procedência, informações nutricionais, lote, data de validade e peso devem constar na embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	4.000	Unidade	R\$3,68
11	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL: Enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo especial, obtida de grãos de trigo sãos, limpos e livres de impurezas. Produto seco, não úmido, fermentado ou rançoso, conforme legislação vigente. Embalagem de 1 kg, em pacotes de plástico ou papel, íntegros e resistentes, contendo identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade e peso. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	750	quilograma	R\$6,37
12	FEIJÃO CARIOCA: Tipo 1, natural, composto por no mínimo 95% de grãos inteiros, correspondentes à variedade em tamanho e cor. Grãos maduros, limpos e secos. Embalagem primária em pacote plástico atóxico. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	3.600	quilograma	R\$7,27
13	LEITE INSTANTÂNEO EM PÓ INTEGRAL (EMBALAGEM DE 1 KG): Produto integral, obtido pela desidratação do leite fresco, sem adição de conservantes. Embalado em sachê aluminizado contendo 1 kg, com vedação hermética, garantindo a preservação do produto. A embalagem deve ser resistente, atóxica e manter as propriedades do leite até o momento do consumo. Deve conter as informações de identificação do produto, fabricante, data de fabricação, número do lote, informações nutricionais e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	3.000	quilograma	R\$43,03
14	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE: Macarrão tipo espaguete, vitaminado e enriquecido com ferro e ácido fólico, contendo glúten. Fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, sã, limpa e isenta de material terroso e parasitas. Embalado em pacotes de 500g. A embalagem deve conter	4.200	unidade	R\$3,93



	informações de identificação, fabricante, data de fabricação, número do lote e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.			
15	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO: Macarrão tipo parafuso, vitaminado e enriquecido com ferro e ácido fólico, contendo glúten. Fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, são, limpa e isenta de material terroso e parasitas. Embalado em pacotes de 500g. A embalagem deve conter informações de identificação, fabricante, data de fabricação, número do lote e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	4.800	unidade	R\$4,56
16	CAFÉ EM PÓ : Torrado e moído, empacotado a vácuo, pacote de 250g. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola	2.000	unidade	R\$19,77
17	FERMENTO BIOLÓGICO SECO: Fermento biológico seco para pão e rosca, armazenado em embalagem plástica de 250g. Obtido de matéria-prima limpa, isento de matéria terrosa ou parasitas. Não pode estar úmido ou rançoso, com validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola.	250	Unidade	R\$5,93
18	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: Fermento em pó químico para bolos e tortas, armazenado em pote plástico de 100g. Obtido de matéria-prima limpa, isento de matéria terrosa ou parasitas. Não pode estar úmido ou rançoso, com validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola.	250	Unidade	R\$4,09
19	SAL REFINADO: Iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, contendo no mínimo 98,5% de cloreto de sódio, com dosagem de sais de iodo entre 10mg e 15mg por quilo, conforme legislação federal específica. Embalagem de 1kg.	1.200	quilograma	R\$1,91
20	VINAGRE DE ÁLCOOL: Líquido límpido, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em garrafa PET, atóxica, com 750 ml. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola.	1.000	Unidade	R\$3,82
21	Oleo de soja, refinado, 100% natural. 900ml - Descrição: ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL SOJA, TIPO QUALIDADE TIPO 1; Puro e livre de impurezas, sem partículas, água ou óleos adulterantes, atendendo às especificações da ANVISA, INMETRO e legislação	5.000	unidade	R\$8,96



	sanitária brasileira, nutricionalmente equilibrado, embalagem de Polietileno Tereftalato (PET) de 900ml que proteja da luz , evitando a manipulação por foto- oxidação, com data de fabricação e prazo de validade.			
22	MOLHO DE TOMATE: Molho Tomate Sachê 300g Descrição: ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL SOJA, TIPO QUALIDADE TIPO 1; Puro e livre de impurezas, sem partículas, água ou óleos adulterantes, atendendo às especificações da ANVISA, INMETRO e legislação sanitária brasileira, nutricionalmente equilibrado, embalagem de Polietileno Tereftalato (PET) de 900ml que proteja da luz , evitando a manipulação por foto- oxidação, com data de fabricação e prazo de validade-	2.560	unidade	R\$3,58
23	MILHO DE PIPOCA: 1ª qualidade, produzido com grãos selecionados, com coloração característica (amarelo-alaranjado), em embalagem plástica atóxica transparente de 500g, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem, deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola	300	unidade	R\$5,23
24	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA: CONTRA FILÉ, ALCAATRA, COLCHÃO MOLE: Magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão de partes não cotadas requeridas pelo pedido de entrega. Deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análises periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, apresentando-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, conforme a legislação sanitária e do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 3 meses.	5.000	quilograma	R\$38,38



25	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA: Carne magra, moída na hora, embalada em porções de 1 kg cada. Deve ser de origem certificada, com o frigorífico adotando políticas de análises periódicas, o abate acompanhado por médico veterinário e com certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, apresentando-se com aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor característicos, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações, conforme a legislação sanitária e do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 3 meses.	5.000	quilograma	R\$34,97
26	FILEZINHO DE FRANGO CONGELADO PCT 1 KG: Descrição: CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A), PROCESSAMENTO SEM PELE, SEM OSSO; Cor rosa claro a branco-perlado, uniforme, textura firme, succulenta, sem fibras duras ou descoloração, odor característico de carne fresca, sem cheiro ácido ou amônio, sabor limpo, suave, sem amargor ou ranço. Embalagem de polipropileno para proteção contra oxigênio e umidade. Pacotes de 1 kg com etiqueta com dados de fabricação, validade, lote e instruções de armazenamento.	3.500	quilograma	R\$22,26
27	OVO DE GALINHA CARTELA 30 UNIDADES CONFORME TERMO DE REFERENCIA - OVO BRANCO: Descrição: OVO DE GALINHA Classe: A, Tipo 3 Grande Descrição: Produto fresco de ave galinácea, sem manchas, sujidades ou alterações no odor ou sabor. Acondicionado em embalagem apropriada com 30 unidades, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Acondicionado conforme regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal	1.500	unidade	R\$20,96
28	FRANGO INTEIRO DE PRIMEIRA QUALIDADE: Descrição: Carne de ave in natura: CARNE DE AVE IN NATURA; TIPO ANIMAL FRANGO; APRESENTAÇÃO INTEIRO; PROCESSAMENTO COM PELE; Frango Inteiro, pele amarelo-claro a dourado, textura firme, não pegajoso, com boa resistência ao toque, odor	12.000	quilograma	R\$14,36



	fresco, característico, sem cheiro ácido ou amônio, sabor limpo, suave, sem amargor ou ranço. Embalagem de polipropileno para proteção contra oxigênio e umidade, com etiqueta com dados de fabricação, validade, lote e instruções de armazenamento.			
29	ABÓBORA IN NATURA: Produto "in natura" destinado ao consumo, procedente de planta sadia, que tenha atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Deve apresentar grau de maturação que não comprometa a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato. O produto não pode estar danificado por lesões de origem física, mecânica, ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve estar isento de umidade externa anormal, aroma ou sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	4.000	quilograma	R\$6,41
30	ALHO: Cor branco/creme, isentos de odores e/ou sabores estranhos sem defeitos graves, rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados(podridão, murchos e com ausência de pedúnculo, mofo ou deformados) O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização	1.200	quilograma	R\$31,93
31	BANANA PRATA IN NATURA: Produto "in natura", sem fermentos ou defeitos, destinado ao consumo, procedente de planta sadia, que tenha atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Deve apresentar grau de maturação que não comprometa a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato. O produto não pode estar danificado por lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve estar isento de aroma e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	9.000	quilograma	R\$7,46



32	BATATA-INGLESA IN NATURA: Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades. Não pode apresentar danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	4.524	quilograma	R\$6,88
33	BETERRABA IN NATURA: Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades. Não pode apresentar danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem	2.500	quilograma	R\$6,02
34	CENOURA IN NATURA: Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades. Não pode apresentar danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem	3.000	quilograma	R\$6,15
35	CEBOLA BRANCA: Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades. Não pode apresentar danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	3.000	quilograma	R\$6,52
36	LARANJA: Produto "in natura" sem ferimentos ou defeitos, destinado ao consumo, procedente de planta sadia. Deve ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação que não comprometa a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O produto não poderá estar danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não deve conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca e deve estar isento de aroma e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, deve	5.000	quilograma	R\$6,91



	obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.			
37	MAÇÃ: Fresca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Deve apresentar tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida e com maturação mediana. O produto deve estar livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	2.500	quilograma	R\$11,99
38	MANDIOCA DESCASCADA: 1ª qualidade, com cor e formação uniformes, polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto não poderá estar danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	3.500	Quilogram a	R\$8,92
39	MELANCIA IN NATURA: Fresca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida e de maturação mediana. Livre de resíduos de fertilizantes, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	3.500	quilograma	R\$4,03
40	PIMENTÃO IN NATURA: Tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica oriundas do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	600	quilograma	R\$11,17
41	POLPA DE FRUTAS: CAJÁ: Produto de 1ª qualidade,	3.500	quilograma	R\$16,84



	obtido a partir de frutas frescas, com conteúdo líquido pasteurizado. Não fermentado, não alcoólico, sem glúten e sem conservantes ou aditivos químicos. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, sendo entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme a legislação vigente, com prazo de validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega.			
42	POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA: Produto de 1ª qualidade, obtido a partir de frutas, com conteúdo líquido pasteurizado, não fermentado, não alcoólico, sem glúten e sem conservantes químicos ou aditivos. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1 kg, rotulada conforme a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar da data de entrega.	3.500	quilograma	R\$17,05
43	IORGURTE EM SACHÊ SABOR MORANGO: Produto lácteo fermentado, elaborado a partir de leite pasteurizado e fermentos lácteos selecionados, adicionado de polpa sabor morango. embalagem em sachê individual de 150g, de fácil abertura e consumo. Produto deve estar devidamente registrado no órgão competente (MAPA/ANVISA), com rotulagem conforme legislação vigente, prazo de validade mínimo de 50% na data de entrega, acondicionado e transportado em condições de 1°C e 10°, garantindo a integridade e qualidade	8.000	unidade	R\$2,60
44	POLVILHO DOCE: Produto de origem vegetal, obtido da fécula de mandioca, isento de impurezas, conservado em embalagem original, íntegra e lacrada pelo fabricante. Embalagem de 1 kg, devidamente identificada com informações obrigatórias em conformidade com a legislação vigente (nome do produto, peso líquido, data de fabricação, validade, lote e CNPJ do fabricante). Validade mínima de 50% no ato da entrega	2.500	quilograma	R\$8,92
45	MARGARINA VEGETAL: Produto obtido a partir de óleos e gorduras vegetais, enriquecido com vitaminas A e D, com teor de lipídios entre 65% e 80%, própria para uso culinário e preparo de alimentos. Embalagem de 500 g original de fábrica, íntegra, lacrada, devidamente rotulada conforme legislação vigente (ANVISA/MAPA), contendo informações de identificação do	2.400	unidade	R\$14,23



	fabricante, lote, validade e composição nutricional. Produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 50% no ato da entrega e ser armazenado em local fresco, seco e protegido da luz solar direta.			
46	PÃO DE FORMA: Produto elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, açúcar e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar textura macia, sabor característico, coloração uniforme e estar livre de contaminantes ou sujidades. Embalagem plástica de a 500 g, original de fábrica, íntegra e devidamente rotulada com informações obrigatórias: nome do produto, fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação, validade e tabela nutricional. Validade mínima de 5 dias após a entrega, acondicionamento e transporte em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas da ANVISA	5.000	unidade	R\$11,62
47	PÃO FRANCÊS: Descrição: Especificação – Pão Francês Pão francês fresco, do mesmo dia da entrega, sem congelamento ou reaquecimento. Isento de aditivos ou conservantes artificiais, feito com ingredientes de boa qualidade. Peso médio por unidade entre 70 GR. Crosta crocante, dourada, sem partes queimadas. Miolo macio, alveolado e sem umidade excessiva. Sabor e odor característicos, sem alterações. Produto livre de sujidades, fungos ou contaminantes. Entregue em embalagens limpas, próprias para alimentos, fechadas e protegidas contra contaminações. Entrega diretamente na unidade de ensino, preferencialmente até as 7h, ou conforme horário Definido pelo contratante.	20.000	unidade	R\$ 0,82
48	PÃO FRANCÊS CONGELADO: Descrição: Pão francês congelado, pré-cru, em embalagem de 5 kg, cada unidade, após assada, pesa entre 60 g e 75 g. Produto elaborado com processo de fermentação mínima de 4 horas, resultando em miolo macio e casca crocante após forneamento. Validade: 60 dias após a data de fabricação. Conservação: Produto Congelado a -18°C.	1.000	unidade	R\$66,99
49	PÃO TIPO HOT DOG : Descrição: PÃO TIPO HOT DOG: Produto elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, açúcar, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar textura macia, coloração uniforme, sabor característico e estar livre de sujidades ou contaminantes. Embalagem plástica de 500 g,	8.000	unidade	R\$6,70



	original de fábrica, íntegra e devidamente rotulada com as informações obrigatórias: nome do produto, fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação, validade e tabela nutricional. Validade mínima de 5 dias após a entrega, acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas da ANVISA.			
50	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: Coxa e sobrecoxa de frango congeladas, com pele e osso, inteiras, de cor rosada característica, odor próprio, sem sinais de deterioração, embaladas em sacos plásticos transparentes e selados, com peso líquido conforme especificado. Produto oriundo de estabelecimento sob inspeção do SIF/SISBI/SIM, com validade mínima de 5 meses e temperatura de conservação igual ou inferior a -18°C.	3000	quilograma	R\$13,47
51	TEMPERO BAIANO: Descrição: TEMPERO BAIANO: Tempero baiano desidratado, composto por alho, cebola, pimenta-do-reino, cominho, coentro, colorau e sal. Produto seco, homogêneo, de cor característica, sem grumos, livre de sujidades, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Embalado em recipiente plástico ou sachê, lacrado, com peso líquido de 70g Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem contendo nome do produto, fabricante, data de fabricação, validade, lote e registro no órgão competente.	1.000	unidade	R\$6,06
52	CAMOMILA DESIDRATADA: Descrição: CAMOMILA DESIDRATADA: Camomila desidratada, composta por flores inteiras ou fragmentadas, de cor amarela clara e aroma Característico, livre de impurezas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Produto seco, homogêneo, destinado ao preparo de infusões. Embalado em sachê ou pote plástico lacrado, com peso líquido de 25g. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem contendo nome do produto, fabricante, data de fabricação, validade, lote e registro no órgão competente	300	unidade	R\$5,38
53	ERVA- DOCE DESIDRATADA: Descrição: Erva-doce desidratada, composta por sementes inteiras ou quebradas, de cor verde-clara a marrom, aroma característico e sabor adocicado. Produto seco, homogêneo, livre de impurezas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Embalado em sachê ou pote plástico lacrado, com peso líquido de 60g . Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem contendo nome do produto, fabricante, data de fabricação, validade, lote e registro no órgão competente	300	unidade	R\$6,16



54	MILHO DE CANJICA: Milho para canjica amarelo, grãos inteiros, secos, limpos, isentos de impurezas, fungos, insetos ou umidade excessiva. Produto embalado em pacotes de 500 g, em saco plástico transparente, resistente e próprio para alimentos, com identificação do fabricante, data de fabricação, validade e peso líquido. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Produto de origem nacional.	4.000	unidade	R\$4,38
55	CACAU EM PÓ 100% : descrição: Cacau em pó 100%, alcalino ou natural, sem adição de açúcar, conservantes ou outros ingredientes. Produto de cor marrom escura, sabor amargo característico, textura fina e homogênea, livre de grumos, umidade excessiva ou impurezas. Embalado em sachê de 20g, Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem contendo nome do produto, fabricante, data de fabricação, validade, lote e registro no órgão competente	1.000	unidade	R\$22,07
56	FÓRMULA ALIMENTAR EM PÓ ISENTA DE PROTEÍNA DO LEITE DE VACA : Descrição: FÓRMULA ALIMENTAR EM PÓ ISENTA DE PROTEÍNA DO LEITE DE VACA: Fórmula alimentar em pó, isenta de proteína do leite de vaca, indicada para indivíduos com alergia à proteína do leite (APLV). Produto à base de aminoácidos ou proteínas extensamente hidrolisadas, conforme especificação contratual. Isento de lactose, glúten e sacarose. Embalado sachê lacrado, com peso líquido de 20g. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem contendo nome do produto, fabricante, data de fabricação, validade, lote e registro na ANVISA.	500	unidade	R\$31,86
57	COXINHA DA ASA: Coxinha da asa de frango congelada, com pele e osso, inteira, de cor rosada característica, odor próprio, sem sinais de deterioração, sem penas, fraturas ou hematomas. Embalada em sacos plásticos transparentes, selados, com peso líquido conforme especificado. Produto oriundo de estabelecimento sob inspeção do SIF/SISBI/SIM, com validade mínima de 5 meses e temperatura de conservação igual ou inferior a -18°C.	5.000	quilograma	R\$3,19
58	REPOLHO BRANCO VERDE: Hortaliza fresca, do tipo repolho branco, íntegra, firme, com folhas bem formadas, compactas, de coloração verde-clara a	3.700	quilograma	R\$6,12



	esbranquiçada, sem manchas escuras, perfurações, sinais de murcha, podridão, pragas ou doenças. Deve apresentar odor e sabor característicos, livres de sujidades, terra, insetos, resíduos químicos ou corpos estranhos.			
59	TOMATE IN NATURA Descrição: Tomate in natura por kg, tipo extra ou AA, frutos frescos, firmes, íntegros, vermelhos uniformes, rachaduras, manchas ou pragas, tamanho médio a grande, embalado em caixa limpa e resistente, com identificação do fornecedor, entrega em até 24h após colheita, conforme RDC nº 12/2001 e Resolução CNNPA nº 12/78	4.000	quilograma	R\$8,87

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2026

5.1 . Dotação orçamentaria: A dotação orçamentária destinada ao pagamento do objeto licitado está prevista e indicada no QDD-2026,

Ação: 12.365.0250.2-087 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/CRECHE
- PNAC

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza

3.3.90.30.00.00 - 552(0000) - Material de Consumo

DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PRÉ-ESCOLA - PNAE

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza

3.3.90.30.00.00 - 552(0000) - Material de Consumo

Ação: 12.366.0250.2-096 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EJA-
PNAE

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza

3.3.90.30.00.00 - 552(0000) - Material de Consumo

Ação: 12.367.0250.2-097 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO INDIGENA - PNAI

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza

3.3.90.30.00.00 - 552(0000) - Material de Consumo

Ação: 12.361.0250.2-069 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza

3.3.90.30.00.00 - 552(0000) - Material de Consumo

Ação: 12.361.0250.2-070 - PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR - PNAE/ESTADO

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza

3.3.90.30.00.00 - 571(0000) - Material de Consumo

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



3.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br;

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

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

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

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

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

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

4.3.4. Que se enquadrem nas vedações previstas nos artigos 9º e 14 da Lei nº 14.133/2021; 4.3.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

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

4.4. A pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as regras do art. 15 da Lei nº 14.133/2021. A vedação de participação à consórcio pode ocorrer, porém de forma motivada no processo licitatório.

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

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

4.5.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame; 4.5.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

4.5.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos; 4.5.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalíssimas;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

6.1. O licitante enviará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:



- 6.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional;
- 6.1.2. Marca de cada item ofertado;
- 6.1.3. Fabricante de cada item ofertado;
- 6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.
- 6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 DIAS, a contar da data de sua apresentação.
- 6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;
7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.
- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei nº 14.133/2021.
- 7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste Edital.



- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 1,0% (um por cento).
- 7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três 3 segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 7.10. Será adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.11. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.12. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.13. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.14. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.15. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.
- 7.16. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 7.17. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.18. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.20. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.28.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes; 7.28.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

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

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

7.29.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão

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

7.29.2. empresas brasileiras;



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

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

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

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

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

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.15. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

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

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

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

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

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

8.21. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2(duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

8.21.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 05 dias úteis contados da solicitação.

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

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

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

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

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

8.21.3.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 03 dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

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

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

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

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

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

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

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



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

9. DA HABILITAÇÃO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas sob pena de inabilitação.

9.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

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

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

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

**OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DEVERÃO SER ANEXADO
PLATAFORMA “PORTALDECOMPRASPUBLICAS.COM.BR”
arquivo único na sequência de ordem como descrita no edital**

– 9.8 - habilitação

9.8. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

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

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

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

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

9.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971; 9.8.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

9.9. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

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

9.9.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda federal, estadual, e municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.9.4. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

9.9.5. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

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

9.10. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

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

9.10.2. certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.10.2.1. Os documentos referidos no Item

9.10.1 limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

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

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



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

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

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

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

9.11 Declarações Padrão – portaldecompraspublicas.com.br

Declaração de enquadramento ME/EPP

Declaração de conhecimento do Edital

Declaração de reserva de cargos

Declaração de proposta econômica

Declaração de Não-Emprego de menores

Declaração de Não-Emprego de trabalho degradante

Declaração de Acessibilidade

Declaração de Inexistência de Fato Superveniente

NOTA: Os documentos de habilitação deverão ser anexados em um único arquivo obedecendo a sequência do termo de convocação do edital

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) HORAS a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

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

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

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



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

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

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

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

11. DOS RECURSOS.

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

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

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.



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

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

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

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.

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

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

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

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

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

19. DO PAGAMENTO.

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

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

20.1.1. Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;

20.1.2. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.3. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

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

20.1.6. Apresentar declaração ou documentação falsa;

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

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

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

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

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

a) Advertência por escrito;

b) Multa;

c) Impedimento de licitar e contratar;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

20.2. 21.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

20.2. 21.4. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a autoridade que tiver proferido o ato reconsiderar sua decisão ou, no prazo de 05 (cinco) dias encaminhá-lo devidamente informados para a apreciação e decisão superior, no prazo de 20 (vinte) dias úteis.

20.2. 21.5. Serão publicadas na Imprensa Oficial do Município e da União, as sanções administrativas previstas no ITEM

20.2, c, d, deste edital, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública. subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

21.2. Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

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

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

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

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

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

22. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

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

23.2. 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.

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

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

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

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

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

23.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.



23.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

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

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

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

23.12.1. A anulação do Pregão induz à extinção do contrato.

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

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

23.14. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico:

www.portaldecompraspublicas.com.br, www.abelfigeiredo.pa.gov.br e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Av. Rui Barbosa nº1, nos dias úteis, no horário das 7.30 às 12.30, no mesmo endereço e período em que os autos do processo administrativo permanecerão com acesso e vista franqueada aos interessados.

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

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II – VALORES DE REFERENCIA

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

ANEXO III – MINUTA DO CONTRATO;

Santa Maria das Barreiras, Pará, 20 de janeiro de 2026

Katianne Penha Evangelista da Silva
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal- Nº 005/2025

Márcio Neiva
Agente de Contratação
Portaria nº 25/2025

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO Nº 001/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 128/2026- PMSMB

PREGÃO ELETRÔNICO: MENOR PREÇO POR ITEM MODO DE DISPUTA: ABERTO/FECHADO OBJETO: FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR – ANO LETIVO – 2026 - PREEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA DAS BARREIRAS, PA./FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

1. DO OBJETO

1.1. O presente termo de referência tem por objeto determinar as condições destinado ao fornecimento de merenda escolar – ano letivo 2026, para suprir as necessidades da Prefeitura Municipal de Santa Maria das Barreiras/Secretaria Municipal de Educação e Cultura

1.2 – Descrição

1	ARROZ BRANCO (und 5 KG): Tipo 1, longo fino, composto por grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalado em pacotes de 5 kg, em sacos plásticos transparentes, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, garantindo a integridade do produto UND até o consumo. Os pacotes devem estar acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deve conter informações de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola	4.200	unidade	R\$22,31
2	AÇÚCAR BRANCO (2 KG TIPO CRISTAL ESPECIAL): Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor ou peso insatisfatório. Embalado em polietileno leitoso ou transparente, atóxico e intacto, em pacote de 2 kg. A embalagem deve ser resistente e garantir a integridade do produto até o momento do	3.000	unidade	R\$9,14



	consumo. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega na escola.			
3	AÇAFRÃO (500 G): Açafrão 100% natural, sem adição de corantes ou substâncias que alterem suas características. Apresentação em pó, com aspecto físico próprio da especiaria. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	800	unidade	R\$10,19
4	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Acondicionada em embalagem resistente contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	500	unidade	R\$6,42
5	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Embalagem: 400g Características: Isento de lactose, composto por 60% de proteínas do soro de leite e 40% de caseína, óleos vegetais e maltodextrina. Contém DHA, ARA, vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos.	700	unidade	R\$26,48
6	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Bolacha doce tipo maria, embalagem de 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	4.000	unidade	R\$6,22
7	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER: Biscoito salgado, tipo cream cracker, quadrado, sem gordura trans. Embalagem 400 g adequada	4.000	unidade	R\$5,01
8	COLORAU TIPO URUCUM: Com cor e odor próprios, isento de umidade e material estranho que comprometam a qualidade. A embalagem deve conter o nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade. Embalado em saco plástico transparente e resistente, com 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	600	Quilogram a	R\$6,82
9	FARINHA DE MANDIOCA: Fina, torrada, tipo 1, fabricada com matéria-prima limpa e isenta de impurezas. Produto seco, não fermentado ou rançoso, embalado em pacote plástico transparente e íntegro, com identificação, procedência, informações nutricionais, lote e peso. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem: 1 kg.	4.000	Quilogram a	R\$9,45
10	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS (CUSCUZ): Tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem umidade, fermentação, ranço ou impurezas. Produto isento de sujidades, parasitas e	4.000	Unidade	R\$3,68



	larvas. Embalagem individual de 500g, em sacos plásticos transparentes, atóxicos, lacrados e resistentes a rasgos e perfurações, garantindo a integridade do produto até o consumo, acondicionado em fardos lacrados contendo número de pacotes a ser definido pelo fornecedor. Identificação, procedência, informações nutricionais, lote, data de validade e peso devem constar na embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.			
11	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL: Enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo especial, obtida de grãos de trigoãos, limpos e livres de impurezas. Produto seco, não úmido, fermentado ou rançoso, conforme legislação vigente. Embalagem de 1 kg, em pacotes de plástico ou papel, íntegros e resistentes, contendo identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade e peso. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	750	quilograma	R\$6,37
12	FEIJÃO CARIOCA: Tipo 1, natural, composto por no mínimo 95% de grãos inteiros, correspondentes à variedade em tamanho e cor. Grãos maduros, limpos e secos. Embalagem primária em pacote plástico atóxico. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	3.600	quilograma	R\$7,27
13	LEITE INSTANTÂNEO EM PÓ INTEGRAL (EMBALAGEM DE 1 KG): Produto integral, obtido pela desidratação do leite fresco, sem adição de conservantes. Embalado em sachê aluminizado contendo 1 kg, com vedação hermética, garantindo a preservação do produto. A embalagem deve ser resistente, atóxica e manter as propriedades do leite até o momento do consumo. Deve conter as informações de identificação do produto, fabricante, data de fabricação, número do lote, informações nutricionais e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	3.000	quilograma	R\$43,03
14	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE: Macarrão tipo espaguete, vitaminado e enriquecido com ferro e ácido fólico, contendo glúten. Fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, são, limpa e isenta de material terroso e parasitas. Embalado em pacotes de 500g. A embalagem deve conter informações de identificação, fabricante, data de fabricação, número do lote e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	4.200	unidade	R\$3,93



15	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO: Macarrão tipo parafuso, vitaminado e enriquecido com ferro e ácido fólico, contendo glúten. Fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, são, limpa e isenta de material terroso e parasitas. Embalado em pacotes de 500g. A embalagem deve conter informações de identificação, fabricante, data de fabricação, número do lote e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	4.800	unidade	R\$4,56
16	CAFÉ EM PÓ : Torrado e moído, empacotado a vácuo, pacote de 250g. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola	2.000	unidade	R\$19,77
17	FERMENTO BIOLÓGICO SECO: Fermento biológico seco para pão e rosca, armazenado em embalagem plástica de 250g. Obtido de matéria-prima limpa, isento de matéria terrosa ou parasitas. Não pode estar úmido ou rançoso, com validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola.	250	Unidade	R\$5,93
18	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: Fermento em pó químico para bolos e tortas, armazenado em pote plástico de 100g. Obtido de matéria-prima limpa, isento de matéria terrosa ou parasitas. Não pode estar úmido ou rançoso, com validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola. de entrega na escola.	250	Unidade	R\$4,09
19	SAL REFINADO: Iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, contendo no mínimo 98,5% de cloreto de sódio, com dosagem de sais de iodo entre 10mg e 15mg por quilo, conforme legislação federal específica. Embalagem de 1kg.	1.200	quilograma	R\$1,91
20	VINAGRE DE ÁLCOOL: Líquido límpido, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em garrafa PET, atóxica, com 750 ml. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola.	1.000	Unidade	R\$3,82
21	Oleo de soja, refinado, 100% natural. 900ml - Descrição: ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL SOJA, TIPO QUALIDADE TIPO 1; Puro e livre de impurezas, sem partículas, água ou óleos adulterantes, atendendo às especificações da ANVISA, INMETRO e legislação sanitária brasileira, nutricionalmente equilibrado, embalagem de Polietileno Tereftalato (PET) de 900ml que proteja da luz , evitando a manipulação	5.000	unidade	R\$8,96



	por foto- oxidação, com data de fabricação e prazo de validade.			
22	MOLHO DE TOMATE: Molho Tomate Sachê 300g Descrição: ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL SOJA, TIPO QUALIDADE TIPO 1; Puro e livre de impurezas, sem partículas, água ou óleos adulterantes, atendendo às especificações da ANVISA, INMETRO e legislação sanitária brasileira, nutricionalmente equilibrado, embalagem de Polietileno Tereftalato (PET) de 900ml que proteja da luz , evitando a manipulação por foto- oxidação, com data de fabricação e prazo de validade-	2.560	unidade	R\$3,58
23	MILHO DE PIPOCA: 1ª qualidade, produzido com grãos selecionados, com coloração característica (amarelo-alaranjado), em embalagem plástica atóxica transparente de 500g, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem, deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola	300	unidade	R\$5,23
24	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA: CONTRA FILÉ, ALCAATRA, COLCHÃO MOLE: Magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão de partes não cotadas requeridas pelo pedido de entrega. Deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análises periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, apresentando-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, conforme a legislação sanitária e do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 3 meses.	5.000	quilograma	R\$38,38
25	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA: Carne magra, moída na hora, embalada em porções de 1 kg cada. Deve ser de origem certificada, com o frigorífico adotando políticas de análises periódicas, o abate	5.000	quilograma	R\$34,97



	acompanhado por médico veterinário e com certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, apresentando-se com aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor característicos, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações, conforme a legislação sanitária e do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 3 meses.			
26	FILEZINHO DE FRANGO CONGELADO PCT 1 KG: Descrição: CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A), PROCESSAMENTO SEM PELE, SEM OSSO; Cor rosa claro a branco-perlado, uniforme, textura firme, succulenta, sem fibras duras ou descoloração, odor característico de carne fresca, sem cheiro ácido ou amônio, sabor limpo, suave, sem amargor ou ranço. Embalagem de polipropileno para proteção contra oxigênio e umidade. Pacotes de 1 kg com etiqueta com dados de fabricação, validade, lote e instruções de armazenamento.	3.500	quilograma	R\$22,26
27	OVO DE GALINHA CARTELA 30 UNIDADES CONFORME TERMO DE REFERENCIA - OVO BRANCO: Descrição: OVO DE GALINHA Classe: A, Tipo 3 Grande Descrição: Produto fresco de ave galinácea, sem manchas, sujidades ou alterações no odor ou sabor. Acondicionado em embalagem apropriada com 30 unidades, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Acondicionado conforme regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal	1.500	unidade	R\$20,96
28	FRANGO INTEIRO DE PRIMEIRA QUALIDADE: Descrição: Carne de ave in natura: CARNE DE AVE IN NATURA; TIPO ANIMAL FRANGO; APRESENTAÇÃO INTEIRO; PROCESSAMENTO COM PELE; Frango Inteiro, pele amarelo-claro a dourado, textura firme, não pegajoso, com boa resistência ao toque, odor fresco, característico, sem cheiro ácido ou amônio, sabor limpo, suave, sem amargor ou ranço. Embalagem de polipropileno para proteção contra oxigênio e umidade, com etiqueta com dados	12.000	quilograma	R\$14,36



	de fabricação, validade, lote e instruções de armazenamento.			
29	ABÓBORA IN NATURA: Produto "in natura" destinado ao consumo, procedente de planta sadia, que tenha atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Deve apresentar grau de maturação que não comprometa a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato. O produto não pode estar danificado por lesões de origem física, mecânica, ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve estar isento de umidade externa anormal, aroma ou sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	4.000	quilograma	R\$6,41
30	ALHO: Cor branco/creme, isentos de odores e/ou sabores estranhos sem defeitos graves, rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados(podridão, murchos e com ausência de pedúnculo, mofo ou deformados) O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização	1.200	quilograma	R\$31,93
31	BANANA PRATA IN NATURA: Produto "in natura", sem fermentos ou defeitos, destinado ao consumo, procedente de planta sadia, que tenha atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Deve apresentar grau de maturação que não comprometa a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato. O produto não pode estar danificado por lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve estar isento de aroma e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	9.000	quilograma	R\$7,46
32	BATATA-INGLESA IN NATURA: Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades. Não pode apresentar danos físicos e mecânicos oriundos	4.524	quilograma	R\$6,88



	do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.			
33	BETERRABA IN NATURA: Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades. Não pode apresentar danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem	2.500	quilograma	R\$6,02
34	CENOURA IN NATURA: Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades. Não pode apresentar danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem	3.000	quilograma	R\$6,15
35	CEBOLA BRANCA: Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades. Não pode apresentar danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	3.000	quilograma	R\$6,52
36	LARANJA: Produto "in natura" sem ferimentos ou defeitos, destinado ao consumo, procedente de planta sadia. Deve ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação que não comprometa a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O produto não poderá estar danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não deve conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca e deve estar isento de aroma e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	5.000	quilograma	R\$6,91
37	MAÇÃ: Fresca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor	2.500	quilograma	R\$11,99



	próprios. Deve apresentar tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida e com maturação mediana. O produto deve estar livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.			
38	MANDIOCA DESCASCADA: 1ª qualidade, com cor e formação uniformes, polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto não poderá estar danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	3.500	Quilogram a	R\$8,92
39	MELANCIA IN NATURA: Fresca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida e de maturação mediana. Livre de resíduos de fertilizantes, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	3.500	quilograma	R\$4,03
40	PIMENTÃO IN NATURA: Tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica oriundas do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	600	quilograma	R\$11,17
41	POLPA DE FRUTAS: CAJÁ: Produto de 1ª qualidade, obtido a partir de frutas frescas, com conteúdo líquido pasteurizado. Não fermentado, não alcoólico, sem glúten e sem conservantes ou aditivos químicos. O produto deverá ser congelado e	3.500	quilograma	R\$16,84



	transportado sob refrigeração, sendo entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme a legislação vigente, com prazo de validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega.			
42	POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA: Produto de 1ª qualidade, obtido a partir de frutas, com conteúdo líquido pasteurizado, não fermentado, não alcoólico, sem glúten e sem conservantes químicos ou aditivos. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1 kg, rotulada conforme a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar da data de entrega.	3.500	quilograma	R\$17,05
43	IORGURTE EM SACHÊ SABOR MORANGO: Produto lácteo fermentado, elaborado a partir de leite pasteurizado e fermentos lácteos selecionados, adicionado de polpa sabor morango. embalagem em sachê individual de 150g, de fácil abertura e consumo. Produto deve estar devidamente registrado no órgão competente (MAPA/ANVISA), com rotulagem conforme legislação vigente, prazo de validade mínimo de 50% na data de entrega, acondicionado e transportado em condições de 1°C e 10°, garantindo a integridade e qualidade	8.000	unidade	R\$2,60
44	POLVILHO DOCE: Produto de origem vegetal, obtido da fécula de mandioca, isento de impurezas, conservado em embalagem original, íntegra e lacrada pelo fabricante. Embalagem de 1 kg, devidamente identificada com informações obrigatórias em conformidade com a legislação vigente (nome do produto, peso líquido, data de fabricação, validade, lote e CNPJ do fabricante). Validade mínima de 50% no ato da entrega	2.500	quilograma	R\$8,92
45	MARGARINA VEGETAL: Produto obtido a partir de óleos e gorduras vegetais, enriquecido com vitaminas A e D, com teor de lipídios entre 65% e 80%, própria para uso culinário e preparo de alimentos. Embalagem de 500 g original de fábrica, íntegra, lacrada, devidamente rotulada conforme legislação vigente (ANVISA/MAPA), contendo informações de identificação do fabricante, lote, validade e composição nutricional. Produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 50% no ato da entrega e ser armazenado em local fresco, seco e protegido da luz solar direta.	2.400	unidade	R\$14,23



46	PÃO DE FORMA: Produto elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, açúcar e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar textura macia, sabor característico, coloração uniforme e estar livre de contaminantes ou sujidades. Embalagem plástica de a 500 g, original de fábrica, íntegra e devidamente rotulada com informações obrigatórias: nome do produto, fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação, validade e tabela nutricional. Validade mínima de 5 dias após a entrega, acondicionamento e transporte em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas da ANVISA	5.000	unidade	R\$11,62
47	PÃO FRANCÊS: Descrição: Especificação – Pão Francês Pão francês fresco, do mesmo dia da entrega, sem congelamento ou reaquecimento. Isento de aditivos ou conservantes artificiais, feito com ingredientes de boa qualidade. Peso médio por unidade entre 70 GR. Crosta crocante, dourada, sem partes queimadas. Miolo macio, alveolado e sem umidade excessiva. Sabor e odor característicos, sem alterações. Produto livre de sujidades, fungos ou contaminantes. Entregue em embalagens limpas, próprias para alimentos, fechadas e protegidas contra contaminações. Entrega diretamente na unidade de ensino, preferencialmente até as 7h, ou conforme horário Definido pelo contratante.	20.000	unidade	R\$ 0,82
48	PÃO FRANCÊS CONGELADO: Descrição: Pão francês congelado, pré-cru, em embalagem de 5 kg, cada unidade, após assada, pesa entre 60 g e 75 g. Produto elaborado com processo de fermentação mínima de 4 horas, resultando em miolo macio e casca crocante após forneamento. Validade: 60 dias após a data de fabricação. Conservação: Produto Congelado a -18°C.	1.000	unidade	R\$66,99
49	PÃO TIPO HOT DOG : Descrição: PÃO TIPO HOT DOG: Produto elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, açúcar, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar textura macia, coloração uniforme, sabor característico e estar livre de sujidades ou contaminantes. Embalagem plástica de 500 g, original de fábrica, íntegra e devidamente rotulada com as informações obrigatórias: nome do produto, fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação, validade e tabela nutricional. Validade mínima de 5 dias após a	8.000	unidade	R\$6,70



	entrega, acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas da ANVISA.			
50	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO: Coxa e sobrecoxa de frango congeladas, com pele e osso, inteiras, de cor rosada característica, odor próprio, sem sinais de deterioração, embaladas em sacos plásticos transparentes e selados, com peso líquido conforme especificado. Produto oriundo de estabelecimento sob inspeção do SIF/SISBI/SIM, com validade mínima de 5 meses e temperatura de conservação igual ou inferior a -18°C.	3000	quilograma	R\$13,47
51	TEMPERO BAIANO: Descrição: TEMPERO BAIANO: Tempero baiano desidratado, composto por alho, cebola, pimenta-do-reino, cominho, coentro, colorau e sal. Produto seco, homogêneo, de cor característica, sem grumos, livre de sujidades, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Embalado em recipiente plástico ou sachê, lacrado, com peso líquido de 70g Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem contendo nome do produto, fabricante, data de fabricação, validade, lote e registro no órgão competente.	1.000	unidade	R\$6,06
52	CAMOMILA DESIDRATADA: Descrição: CAMOMILA DESIDRATADA: Camomila desidratada, composta por flores inteiras ou fragmentadas, de cor amarela clara e aroma Característico, livre de impurezas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Produto seco, homogêneo, destinado ao preparo de infusões. Embalado em sachê ou pote plástico lacrado, com peso líquido de 25g. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem contendo nome do produto, fabricante, data de fabricação, validade, lote e registro no órgão competente	300	unidade	R\$5,38
53	ERVA- DOCE DESIDRATADA: Descrição: Erva-doce desidratada, composta por sementes inteiras ou quebradas, de cor verde-clara a marrom, aroma característico e sabor adocicado. Produto seco, homogêneo, livre de impurezas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Embalado em sachê ou pote plástico lacrado, com peso líquido de 60g . Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem contendo nome do produto, fabricante, data de fabricação, validade, lote e registro no órgão competente	300	unidade	R\$6,16
54	MILHO DE CANJICA: Milho para canjica amarelo, grãos inteiros, secos, limpos, isentos de impurezas, fungos, insetos ou umidade excessiva. Produto embalado em pacotes de 500 g, em saco plástico	4.000	unidade	R\$4,38



	transparente, resistente e próprio para alimentos, com identificação do fabricante, data de fabricação, validade e peso líquido. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Produto de origem nacional.			
55	CACAU EM PÓ 100%: descrição: Cacau em pó 100%, alcalino ou natural, sem adição de açúcar, conservantes ou outros ingredientes. Produto de cor marrom escura, sabor amargo característico, textura fina e homogênea, livre de grumos, umidade excessiva ou impurezas. Embalado em sachê de 20g, Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem contendo nome do produto, fabricante, data de fabricação, validade, lote e registro no órgão competente	1.000	unidade	R\$22,07
56	FÓRMULA ALIMENTAR EM PÓ ISENTA DE PROTEÍNA DO LEITE DE VACA: Descrição: FÓRMULA ALIMENTAR EM PÓ ISENTA DE PROTEÍNA DO LEITE DE VACA: Fórmula alimentar em pó, isenta de proteína do leite de vaca, indicada para indivíduos com alergia à proteína do leite (APLV). Produto à base de aminoácidos ou proteínas extensamente hidrolisadas, conforme especificação contratual. Isento de lactose, glúten e sacarose. Embalado sachê lacrado, com peso líquido de 20g. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem contendo nome do produto, fabricante, data de fabricação, validade, lote e registro na ANVISA.	500	unidade	R\$31,86
57	COXINHA DA ASA: Coxinha da asa de frango congelada, com pele e osso, inteira, de cor rosada característica, odor próprio, sem sinais de deterioração, sem penas, fraturas ou hematomas. Embalada em sacos plásticos transparentes, selados, com peso líquido conforme especificado. Produto oriundo de estabelecimento sob inspeção do SIF/SISBI/SIM, com validade mínima de 5 meses e temperatura de conservação igual ou inferior a -18°C.	5.000	quilograma	R\$3,19
58	REPOLHO BRANCO VERDE: Hortaliza fresca, do tipo repolho branco, íntegra, firme, com folhas bem formadas, compactas, de coloração verde-clara a esbranquiçada, sem manchas escuras, perfurações, sinais de murcha, podridão, pragas ou doenças. Deve apresentar odor e sabor característicos, livres de sujidades, terra, insetos, resíduos químicos ou	3.700	quilograma	R\$6,12



	corpos estranhos.			
59	TOMATE IN NATURA Descrição: Tomate in natura por kg, tipo extra ou AA, frutos frescos, firmes, íntegros, vermelhos uniformes, rachaduras, manchas ou pragas, tamanho médio a grande, embalado em caixa limpa e resistente, com identificação do fornecedor, entrega em até 24h após colheita, conforme RDC nº 12/2001 e Resolução CNNPA nº 12/78	4.000	quilograma	R\$8,87

1.2. Aquisição será realizada mediante licitação na modalidade de PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Cultura.

1.3. Justifica-se o atendimento deste processo licitatório na modalidade PREGÃO, pelo SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS MENOR PREÇO POR ITEM atender o disposto no art. 15, II, da Lei nº 8.666/93 e no art. 3º e incisos, do Decreto Federal nº 7.892/13;

1.4. O modo de disputa desta licitação será o ABERTO E FECHADO, conforme estabelece Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

1.5. Serão adotados para o envio de lances no presente pregão eletrônico o seguinte modo de disputa: ABERTO E FECHADO - os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme o critério de julgamento adotado neste edital.

1.6. A presente licitação será regida por este edital, pela Lei Federal Nº 10.520/2002 e Decreto Federal Nº 10.024/2019, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal Nº 14.133/2021 e suas alterações, Lei Complementar Nº 123/2006, bem como as sanções previstas na Lei Federal nº 12.846/2013, assim como as cláusulas e condições especificadas neste termo de referência.

2. DOS ORGÃOS

2.1. Secretaria Municipal de Educação de Cultura.

2.2..

2.3. Secretaria Municipal de Educação de Cultura. figura como órgão participante.

3. JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO

- a) Tendo analisado em relação ao porte de nosso município, não encontramos outra possibilidade a ser a balizada, sendo a aquisição a única possibilidade.
- b) A aquisição do veículo se atenta para a melhoria do atendimento aos munícipes, considerado que a maioria das estradas e vias do município são de chão batido, sendo necessário tal veículo com as características descritas. A Secretaria Municipal de Educação de Cultura.
- c) A solução escolhida, tendo em vista que o município pelo seu porte não tem a mínima possibilidade de se analisar outras possíveis soluções até por que a legalidade que levaria a outras formas não cabe a um ente público municipal.
- l) Como benefícios resultantes desta aquisição espera-se melhor atender os munícipes, que necessitam de transporte e moram em localidades de difícil acesso.

• O planejamento para esta aquisição ora pretendida foi realizado buscando o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e/ou financeiros despendidos na aquisição de serviços, contemplando assim, a

demanda das atividades essenciais e auxiliares às atividades de obras e manutenções de estradas.

- Os padrões aqui definidos, que contam com especificações usuais no mercado, permitirão a permanente mensuração qualitativa e quantitativa dos resultados, maximizando o aproveitamento dos serviços prestados;
- Os parâmetros definidos para o objeto da aquisição e para execução contratual possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida;
- No que tange aos impactos ambientais da aquisição, foram relacionadas, neste estudo, as obrigações da contratada quanto a critérios de sustentabilidade, que vão desde rotinas até critérios que deverão ser respeitados quando da aquisição e disponibilização dos materiais.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição da solução como um todo, abrange o registro de preços para aquisição de merenda escolar – ano letivo 2025, PNAE – programa nacional de merenda escolar/ MEC/FNDE Prefeitura Municipal de Santa Maria das Barreiras, PA. As propostas das empresas deverão atender as seguintes exigências:

4.1.1. As empresas deverão fornecer marca dos Produtos ofertados, onde constem as características, permitindo a consistente avaliação dos itens.

4.2. Declaração do contratante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a entrega dos produtos.

4.2.1 – Os itens licitados deverão serem entregues dentro do Município de Santa Maria, nas localidades e endereço conforme ordem de compra, e de acordo com termo de contrato. **Diretamente nas Escolas, conforme quantidades solicitadas na requisição de fornecimento.**

4.3. Qualquer opção oferecida pela empresa, que não atenda as especificações contidas no edital, não será levada em consideração durante o julgamento.

4.4. O fornecedor está obrigado a informar na NOTA FISCAL o número do item e o prazo de garantia ou validade de cada produto, informações do produto, nº do pregão e nº do contrato, conforme Acórdão TCU nº 818/2019 Segunda Câmara

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

5.1. O PRAZO DE ENTREGA DOS ITENS LICITADOS É DE 02 (dois DIAS CORRIDOS, contados do (a) recebimento da nota COMPRA, e ou nota de empenho, e deverá ser entregue nas unidades escolares conforme item 4.2.1 – do presente termo de referência.

4.2.1 - Os itens licitados deverão serem entregues dentro do Município de Santa Maria, nas localidades e endereço conforme ordem de compra, e de acordo com termo de compromisso contrato. Diretamente nas Escolas, conforme quantidades solicitadas na requisição de fornecimento.

5.2. Os itens poderão ser rejeitados, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, por motivação técnica do profissional ‘NUTRICIONISTA ‘e devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro horas), a contar da recusa no recebimento, sem oneração a contratante e, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.3.

5.6. Todas as despesas relativas ao transporte e entrega nas localidades ocorrerão por conta exclusiva da empresa.

6. DA GARANTIA

6.1. Os itens ofertando estão sujeito avaliação de NUTRICIONISTA, que emitirá laudo técnico atestando qualidade e forma de apresentação. .

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

7.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

7.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

7.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

7.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

7.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

7.2. Dar aceite na Nota Fiscal e providenciar o pagamento.

7.3. Zelar pela obra durante a vigência do contrato sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificações exigidas no edital.

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

7.5. Notificar a CONTRATADA, ficando-lhe prazo para corrigir as irregularidades encontradas na entrega dos itens.

7.6. Aplicar as penalidades por descumprimento das obrigações assumidas.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

8.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca e forma de apresentação.

8.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.1.3.

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

8.1.5. Atender prontamente as exigências da administração pública.

8.1.6.

8.1.7.

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

8.1.9. Não transferir a terceiros, nem de forma parcelada, as obrigações assumidas, nem subcontratar quaisquer prestações a que está obrigado, salvo nas condições expressamente autorizadas no termo de referência.

8.1.10. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja

prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

10.4. Um fiscal autorizado acompanhará os serviços desenvolvidos, podendo propor medidas de melhorias, bem como fiscalizar a execução dos trabalhos prestados.

11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

11.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

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

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

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

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

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual. (Aplica se item 13 do termo de referência.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

13.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

13.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

13.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

13.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

13.1.5. Cometer fraude fiscal;

13.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- 13.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 13.2.2. Multa moratória de 3% (três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 5 (cinco) dias;
- 13.2.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 13.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 13.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 13.2.6. Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 13.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 12.1 deste Termo de Referência.
- 13.2.7. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 13.3. As sanções previstas nos subitens acima poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 13.4.
- 13.4.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 13.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 13.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Secretaria Municipal de Administração, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.
- 13.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 13.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Prefeitura Municipal de Santa Maria das Barreiras, PA, poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 13.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 13.9. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 13.10. O processamento do PAD não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 13.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

14. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

5.1 . Dotação orçamentaria: A dotação orçamentária destinada ao pagamento do objeto licitado está prevista e indicada no QDD-2026,

Ação: 12.365.0250.2-087 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/CRECHE
- PNAC

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza
3.3.90.30.00.00 - 552(0000) - Material de Consumo

Ação: 12.365.0250.2-088 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PRÉ-
ESCOLA - PNAE

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza
3.3.90.30.00.00 - 552(0000) - Material de Consumo

Ação: 12.366.0250.2-096 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EJA-
PNAE

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza
3.3.90.30.00.00 - 552(0000) - Material de Consumo

Ação: 12.367.0250.2-097 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO INDIGENA - PNAI

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza
3.3.90.30.00.00 - 552(0000) - Material de Consumo

Ação: 12.361.0250.2-069 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza
3.3.90.30.00.00 - 552(0000) - Material de Consumo

Ação: 12.361.0250.2-070 - PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR - PNAE/ESTADO

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza
3.3.90.30.00.00 - 571(0000) - Material de Consumo

15.DA VIGÊNCIA.

15.1. O contrato terá sua duração iniciando-se com a assinatura do mesmo e terminando com o fim do exercício orçamentário, diretamente vinculada à vigência dos respectivos créditos orçamentários, ou seja, até o dia 31 de dezembro de 2026, do exercício financeiro correspondente, conforme disposto no caput do artigo 92, da Lei 14.133/2021.

16.DISPOSIÇÕES FINAIS.

16.1. Aplica-se aos casos omissos, durante a execução contratual, o teor da Lei Federal N. ° 10.520/2002, Decreto Federal nº 10.024/2019, Lei Complementar N. ° 123/2006, Lei Federal N. ° 12.846/2013, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal N. 14.133/2021 e suas alterações.



16.2. Em atendimento a Resolução n.º 11.535/2014/TCM, de 1 de julho de 2014, as Atas de registro de preços e os contratos Administrativos deverão ser assinado pelas partes com Certificação Digital nível A3.

Santa Maria das Barreiras, Pará, 20 de janeiro de 2026

Katianne Penha Evangelista da Silva
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal- N° 005/2025

Márcio Neiva
Agente de Conração
Portaria n° 25/2025



ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

PREGAO ELETRÔNICO Nº 001/2026.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 128/2026.

SESSÃO PÚBLICA: ---/---/2026, ÀS ---H---MIN (---) HORAS.

LOCAL: PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA DAS BARREIRAS

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

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

Valor por Extenso

A EMPRESA:

DECLARA QUE:

1 A 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 PROPOSTASE, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.

2 VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS.

3 PRAZO DE INICIO DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (ANEXO I) DO EDITAL DESSE PROCESSO.

4 QUE NÃO INCIDE NAS VEDAÇÕES PREVISTAS NA LEI Nº 14.133/2021.

5 QUE O PRAZO DE INICIO DA ENTREGA, E LOCALIDADE, DOS ITENS LICITADOS SERÁ DE ACORDO COM OS TERMOS ESTABELECIDOS NO ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA DESTE EDITAL A CONTAR DO RECEBIMENTO, POR PARTE DA CONTRATADA, DA ORDEM DE COMPRA OU DOCUMENTO SIMILAR, NA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA DAS BARREIRAS, TODOS OS BENS SERÃO AVALIADOS, SOB PENA DE DEVOLUÇÃO DE NÃO ACEITE, CASO NÃO ATENDA A DESCRIMINAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA DO REFERIDO EDITAL OU DE MÁ QUALIDADE(NA ANÁLISE PRÉVIA DO FISCAL DO CONTRATO E NUTRICIONISTA.

LOCAL E DATA

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

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

ANEXO III-MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR N°/....., QUE FAZEM ENTRE SI A Prefeitura Municipal de Santa Maria das Barreiras, Pará, MUNICIPAL E A EMPRESA

.....

Pelo presente instrumento de Contrato, de um lado o Município de Santa Maria das Barreiras, Pará, CNPJ-MF, N° 10.249.381/0001-09, denominado daqui por diante de CONTRATANTE, representado neste ato pelo(a) Sr.(a) , e do outro lado _____, CNPJ/CPF _____, com sede na _____, de agora em diante denominada CONTRATADA(O), neste ato representado pelo(a) Sr. _____, têm justo e contratado o seguinte:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO CONTRATUAL

1.1. O objeto do presente instrumento é a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS – MERENDA ESCOLAR ANO LETIVO 2026, nas condições Estabelecidas neste Contrato e no Termo de Referência.

1.2. Itens contratados:

«ITENS_CONTRATO»

1.3. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- EDITAL, O Termo de Referência que embasou a contratação;
- ESTUDO TECNICO PRELIMINAR
- A Proposta do Contratado;
- Eventuais anexos dos documentos supracitados que compõe o Estudo Técnico Preliminar

CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR DO CONTRATO

2.1. O valor total deste contrato é de R\$......(.....).

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

CLÁUSULA TERCEIRA - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. Este contrato origina-se no processo de nº 001/2026 PMSMB, na modalidade PREGÃO e fundamenta-se na Lei nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, e suas alterações.

CLÁUSULA QUARTA - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

4.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 3 (três) dias úteis, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

Parágrafo único. O prazo acima poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da CONTRATADA, durante seu transcurso, devidamente justificada e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

4.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.3. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

Parágrafo único. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

5.1. O prazo de vigência deste Contrato será de, com validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

Parágrafo único. O período acima poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, conforme artigo 107 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA SEXTA - DOS ENCARGOS DO CONTRATANTE

6.1. São obrigações da CONTRATANTE:

I - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o contrato e seus anexos;

II - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

III - Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

IV - Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela CONTRATADA;

V - Efetuar o pagamento à CONTRATADA do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

VI - Aplicar à CONTRATADA sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;

VII - Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela CONTRATADA;

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS ENCARGOS DA CONTRATADA

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

I - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

III - Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, Lei 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

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

VI - Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores - SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela Fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

a) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

b) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

c) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

d) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;

VII - Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

VIII - Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

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

X - Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

XI - Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

XII - Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

XIII - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

XIV - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

XV - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

7.2. É vedado à CONTRATADA:

I - A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE durante a vigência deste Contrato;

II - A veiculação de publicidade acerca deste Contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração da CONTRATANTE; e

III - A subcontratação de outra empresa para o fornecimento do produto objeto deste Contrato.

CLÁUSULA OITAVA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

8.3. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

I - O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

II - O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).



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

5.1 . Dotação orçamentaria: A dotação orçamentária destinada ao pagamento do objeto licitado está prevista e indicada no QDD-2026,

Ação: 12.365.0250.2-087 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/CRECHE
- PNAC

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza
3.3.90.30.00.00 - 552(0000) - Material de Consumo

Ação: 12.365.0250.2-088 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PRÉ-
ESCOLA - PNAE

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza
3.3.90.30.00.00 - 552(0000) - Material de Consumo

Ação: 12.366.0250.2-096 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EJA-
PNAE

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza
3.3.90.30.00.00 - 552(0000) - Material de Consumo

Ação: 12.367.0250.2-097 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO INDÍGENA - PNAI

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza
3.3.90.30.00.00 - 552(0000) - Material de Consumo

Ação: 12.361.0250.2-069 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza
3.3.90.30.00.00 - 552(0000) - Material de Consumo

Ação: 12.361.0250.2-070 - PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR - PNAE/ESTADO

Naturezas Fonte (CO) / Descrição da Natureza
3.3.90.30.00.00 - 571(0000) - Material de Consumo

CLÁUSULA DÉCIMA - DO PAGAMENTO

10.1. A CONTRATADA deverá apresentar nota fiscal para liquidação e pagamento da despesa pelo CONTRATANTE, mediante ordem bancária creditada em conta-corrente ou cheque nominal ao fornecedor no prazo de 10 (dez) dias contados da apresentação dos documentos junto a(o) FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.3. Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

10.4. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis

Parágrafo único. O CONTRATANTE reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, os produtos fornecidos não estiverem em perfeitas condições de consumo ou em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas.

10.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

10.6. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

10.7. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

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

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

11.3. As alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei 14.133/2021 não poderão transfigurar o objeto da contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO REAJUSTE

12.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em2025

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

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

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

12.5. Caso o IPCA 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

I - Der causa à inexecução parcial do contrato;

II - Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - Der causa à inexecução total do contrato;

IV - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VII - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

VIII - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;

IX - Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

XII - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

I - Advertência, quando a **CONTRATADA** der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

II - Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do subitem 13.1 deste Edital, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

III - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do subitem 13.1 deste Edital, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei).

IV - Multa:

a) Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

b) Compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

13.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE (art. 156, §9º).

13.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

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

II - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

13.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o



contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

I - A natureza e a gravidade da infração cometida;

II - As peculiaridades do caso concreto;

III - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - Os danos que dela provierem para o CONTRATANTE

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

13.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

13.8. A personalidade jurídica da CONTRATADA poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a CONTRATADA, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160)

13.9. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (art. 161).

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

14.2. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO, BASE LEGAL E FORMALIDADES

16.1. Fica eleito o Foro da cidade de CONCEIÇÃO DO ARAGUAIA, PARÁ, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/21.

16.2. Para firmeza e como prova de haverem as partes, entre si, ajustado e contratado, é lavrado o presente termo, em 02 (duas) vias de igual teor, o qual, depois de lido e achado conforme, é assinado pelas partes contratantes e pelas testemunhas abaixo.

SANTA MARIA DAS BARREIRAS, PARÁ DE DE 2026



Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

Testemunhas:

1. _____

2. _____