PREGÃO ELETRÔNICO
9007/2025

CONTRATANTE (UASG)
(000928601)

OBJETO
Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R$776.378,95 (Setecentos e setenta e seis mil, trezentos e setenta e oito reais e noventa e cinco centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia 12/01/2026 às 09h **(horário de Brasília)**

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
menor preço por item

MODO DE DISPUTA:
aberto e fechado

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM
SIM

Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

PREGÃO ELETRÔNICO N° 9007/2026
EDITAL N° 007

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9007/2026
(Processo Administrativo n°.010/2026)

Torna-se público que a Associação de Apoio do Colégio Militar do Estado do Tocantins – Diaconízio Bezerra da Silva, sediada na Av. Inglaterra s/n, Setor Jardim América, Paraíso do Tocantins - TO. CEP 77600-000, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133/2021, de 1° de abril de 2021, Decreto nº 6.606, de 28 de março de 2023, Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é **aquisição de gêneros alimentícios** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1 Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.3 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.

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

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

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

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

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

3.9 Não poderão disputar esta licitação:

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

3.9.2 sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.9.3 *sociedades cooperativas;*

3.9.4 empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.9.5 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

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

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

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

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

3.9.11 pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.9.12 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

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

3.11 O impedimento de que trata o item 3.10.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.12 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.10.5 e 3.10.6 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.14 O disposto nos itens 3.10.5 e 3.10.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.16 A vedação de que trata o item 3.11 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1 O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1 Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

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

5.3 Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.1 deste Edital.

5.4 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.4.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.4.2 não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

5.4.3 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.4.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.5 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6 O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

5.7 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.7.1 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.7.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.8 Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.8.1 de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.8.2 que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.8.3 de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.4 cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.5 cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.6 constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.8.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.8.8 que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.8.9 resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.8.10 constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.8.11 cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.9 A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.10 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

5.13 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.13.1 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.13.2 os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.14 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.14.1 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.14.2 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.15 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.13 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1 valor unitário e valor total do item;

6.1.2 marca;

6.1.3 fabricante;

6.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1 O licitante *NÃO* poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.5.1 No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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

6.7 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.8 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.9 O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.

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

6.11 Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.12 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

6.13 O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

7.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.

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

7.5 O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item.**

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

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

7.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de R$ 0,01 (um centavo).**

7.9 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

7.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11 Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

7.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

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

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

7.12 Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.12.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

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

7.12.3 Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

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

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

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

7.13 Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.13.1 Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.13.2 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.13.3 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.

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

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

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

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

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

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

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

7.17 No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

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

7.20 Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.20.1 Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

7.20.2 Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

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, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

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

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

7.21.5 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.24.1 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;

7.24.2 empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1 Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1 SICAF;

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep); e.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.5.1 Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.7.1 contiver vícios insanáveis;

8.7.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

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

8.7.4 não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.7.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.8 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.9 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.9.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.9.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

8.11 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.11.1 Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

8.11.2 Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

8.11.3 Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

8.11.4 Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

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

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

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

8.13 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.14 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.16 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.

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

8.18 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

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

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

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

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

9.4 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia.

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

9.6 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

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

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

9.9 A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.9.1 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 ou quando a lei expressamente o exigir.

9.10 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf 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.

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

9.11 A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.11.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **DUAS HORAS**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.11.2 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.12 A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.12.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.12.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.13 Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.12.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em **até DUAS HORAS**, para:

9.13.1 a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.13.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.13.3 suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.13.4 suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.14 Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

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

9.16 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.12.1.

9.17 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.18 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

9.19 Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1 Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2 O adjudicatário terá o prazo de 05 dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **05** dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **05** dias úteis; ou c) outro meio eletrônico,

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

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

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

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

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 03 (três) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

11.2.2 a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

11.8 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de **1 (um) ano** e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1 Em caso de prorrogação da ata, ***poderá*** ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

12.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

12.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

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

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

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

13. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

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

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

14.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4 deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

14.1.6 fraudar a licitação;

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

14.1.7.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

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

14.2.1 advertência;

14.2.2 multa;

14.2.3 impedimento de licitar e contratar e

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

14.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

14.4 A multa será recolhida no prazo máximo de *15* (*quinze*) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1 Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de *0,5%* a *15%* do valor do contrato licitado.

14.4.2 Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de *15%* a *30%* do valor do contrato licitado.

14.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

14.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade

mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

14.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14.15 Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

14.15.1 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até **3 (três) dias úteis** antes da data da abertura do certame.

15.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte meio: diaconiziosilva@seduc.to.gov.br.

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

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

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

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

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

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

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

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

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

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

16.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.gov.br/compras.

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

16.11.1 Anexo I – Termo de Referência

16.11.2 Anexo II – Minuta de Termo de Contrato;

16.11.3 Anexo III – Minuta de Ata de Registro de Preços;

Paraiso do Tocantins-TO, 10 de novembro de 2026.

TIARLES SANTOS SOUZA:62657186149

Assinado de forma digital por TIARLES SANTOS SOUZA:62657186149
Dados: 2026.11.25 16:00:19 -03'00'

TIARLES SANTOS SOUZA
Presidente da Associação de Apoio do Colégio Militar do Estado do Tocantins – Diaconízio Bezerra da Silva

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 010/2026

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
Qual a necessidade a ser atendida?	A presente contratação tem por objetivo atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para uso na unidade escolar, com vistas a assegurar a oferta regular de alimentação aos estudantes, conforme as diretrizes de programas governamentais voltados à segurança alimentar e ao desenvolvimento educacional. A medida visa garantir o abastecimento adequado das cozinhas escolares, contribuindo para a permanência dos alunos em sala de aula, a melhoria do rendimento escolar e o fortalecimento das ações pedagógicas integradas à alimentação. A necessidade identificada decorre da limitação de estoques, da ausência de produção própria e da impossibilidade de autossuprimento pelas associações escolares, o que compromete a continuidade e a regularidade do fornecimento das refeições. Tal insuficiência impacta diretamente a rotina escolar, podendo comprometer o direito à alimentação e o bom funcionamento das atividades educacionais. Com a contratação pretendida, busca-se garantir o fornecimento tempestivo e de qualidade dos alimentos, promovendo o cumprimento das metas estabelecidas pelos programas de alimentação escolar, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público. A medida visa suprir uma necessidade concreta e previamente identificada, contribuindo para a efetividade das ações desenvolvidas pela unidade escolar e está plenamente amparada no interesse público, uma vez que viabiliza a adequada execução das políticas educacionais e de assistência aos estudantes.

II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL		
Há previsão no plano de contratações anual?	( ) Sim	Nº. do protocolo de envio do PCA ao PNCP:
	(X) Não	Justificar: A elaboração do Plano de Contratações Anual (PCA), conforme previsto na legislação aplicável à administração pública, não se impõe às entidades jurídicas de direito privado, como é o caso da Associação de Apoio à Escola, conforme dispõe o Art. 71 da Lei Estadual nº 2.139/2009, do Sistema de Ensino do Tocantins.

III - REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO		
Qual o tipo de objeto?	(X) Bem ( ) Serviço	
Qual a natureza?	( ) Continuada	( ) Com Monopólio ( ) Sem Monopólio
	(X) Não Continuada	
Qual a vigência?	( ) 30 (trinta) dias - pronta entrega (X) 12 (doze) meses ( ) 5 (cinco) anos ( ) Indeterminado	
	( ) Outro:	( ) dias (12) meses ( ) anos

Poderá haver prorrogação?	( ) Sim (X) Não ( ) Não se aplica porque o prazo é indeterminado.
O objeto da contratação trata- se de fornecimento ou serviço continuado?	( ) Sim (X) Não

	Item	Descrição detalhada
Descrição do produto	01	**ABACAXI -** Características gerais: abacaxi de 1ª qualidade, fresco. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.
	02	**ABÓBORA CABOTIÁ -** Características gerais: abóbora de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.
	03	**AÇAFRÃO -** 100% puro, íntegro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.
	04	**ACEROLA, POLPA CONGELADA -** 1ª qualidade, Em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 37, de 1º de outubro de 2018, e suas alterações, especialmente a Portaria SDA/MAPA nº 1.230/2025 e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalagem 1 quilogramas
	05	**AÇÚCAR CRISTAL -** De 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.
	06	**ALFACE AMERICANA -** Hortaliça de boa qualidade, cor verde fresca sem lesões de origem física ou mecânica, limpa, em condições adequadas após o transporte.
	07	**ALHO** - de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalados em sacos plástico transparente de até 1 kg.
	08	**ARROZ, TIPO 1** - Arroz beneficiado, polido, longo fino (agulhinha), tipo 1, de primeira qualidade. Grãos íntegros, uniformes, com no máximo 14% de umidade, isentos de sujidades, matérias estranhas, insetos e parasitas. Características sensoriais: aspecto de grãos íntegros, cor branca polida, odor e sabor próprios do produto. Composição nutricional por porção de 50g: valor energético de 180 kcal, carboidratos 40g, proteínas 3,5g e fibras alimentares 0,9g. Embalagem primária em saco plástico atóxico, resistente, transparente e hermeticamente fechado, contendo 5 kg. Prazo de validade

		total mínimo de 360 dias, contados da data de fabricação. O produto, a rotulagem e a embalagem deverão atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais de classificação e identidade e qualidade vigentes, especialmente à Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, e suas alterações, à RDC ANVISA nº 727/2022, à RDC ANVISA nº 429/2020 e à Instrução Normativa ANVISA nº 75/2020, e suas atualizações.
	09	**BACON -** (toucinho defumado), de primeira qualidade Embalado a vácuo, embalagem plástica resistente e transparente, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Selo de inspeção SIF.
	10	**BANANA -** De primeira, in natura com grau de maturação que permita a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de parasitas, sujidades e larvas. Alimento com casca firme sem lesões.
	11	**BATATA INGLESA** - Batata inglesa lavada, com casca firme brilhante e lisa, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade e ainda, sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme e intacta, suculenta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio a partir de 80 gramas, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente.
	12	**BETERRABA -** Características gerais: beterraba de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.
	13	**CACAU EM PÓ 100% -** cacau, não alcalino, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura ‘trans. sem lactose.
	14	**CAFÉ, INFUSÃO 10%** - Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado à vácuo, conter na embalagem dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer a norma de qualidade recomendável por ABIC/ PQC. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1kg.
	15	**CAJÁ POLPA, CONGELADA** - 1ª qualidade, Em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 37, de 1º de outubro de 2018, e suas alterações, especialmente a Portaria SDA/MAPA nº 1.230/2025 e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalagem 1 quilogramas.
	16	**CARNE MOÍDA DE 2ª** – carne do tipo Paleta fresca, moída, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 5 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.
	17	**CARNE, BOVINA, ACÉM EM CUBOS**- Produto de origem animal, parte do acém, de baixo teor de gordura, cor vermelha e sem pontos verdes e consistência normal, em cubos, não amolecido e nem pegajoso. Em conservação refrigerada de 0 a 7ºC.
	18	**CEBOLA** - de 1ª qualidade, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias,

		livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.
	19	**CENOURA** - In natura, de primeira qualidade, fresca, firme, inteira, bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes, característica da variedade. Isenta de rachaduras, cortes, brotos, danos físicos ou mecânicos, podridão, pragas visíveis, sujidades e matérias estranhas aderidas. Deve apresentar maturidade adequada, de modo a suportar as condições de transporte, armazenamento e conservação até o consumo. Em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018, e demais normas sanitárias aplicáveis.
	20	**CHEIRO VERDE CHEIRO-VERDE (CEBOLINHA E COENTRO)** – In natura, fresco, de primeira qualidade, composto por folhas novas, viçosas, túrgidas e de coloração verde característica. Cebolinha com folhas firmes, verdes, sem pontos amarelados ou escurecidos. Coentro com folhas frescas, de aroma e sabor característicos, sem folhas amareladas, murchas ou apodrecidas. Isento de sujidades, matérias estranhas, insetos, parasitas e sinais de deterioração. Em conformidade com os requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos pela Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018, e demais normas sanitárias aplicáveis.
	21	**COLORAU** - em pó, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses.
	22	**COUVE MANTEIGA -** folhas inteiras frescas sem picadas de insetos, coloração. E folhas verdes escuras, sem folhas verdes deterioradas, ausência de manchas, sujidades, corpos estranhos, insetos e larvas.
	23	**CREME DE LEITE** - uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetra Pack, não amassada, não estufada e resistente. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação: nome do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação e validade.
	24	**FARINHA DE MANDIOCA TORRADA** - Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
	25	**FARINHA DE TRIGO** - especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.
	26	**FEIJÃO CARIOCA** - tipo 1, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária em pacotes de 1kg, embalagem secundária em plástico resistente, com validade mínima de 4 meses da entrega.
	27	**FERMENTO EM PÓ, QUÍMICO** - de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-

		lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo humano ou que alterem suas características naturais. Deve possuir aspecto, cor, odor e sabor próprio. Embalado em latas adequadas para transporte e armazenamento, contendo 100g ou 250g cada.
	28	**FLOCOS DE MILHO** - Especificação: 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos de papel multifoliado de 500g, não furados, estufados, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.
	29	**FRANGO, COXA E SOBRECOXA, COM PELE, CONGELADO –** De primeira qualidade, in natura, com osso, com pele e sem tempero, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária oficial. As peças devem apresentar contornos definidos, aspecto firme, superfície lisa, pele aderente, coloração clara e característica, sem manchas, odores desagradáveis, penas, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. **Embalagem: Primária**, em sacos de polietileno atóxico, resistente, transparente e devidamente lacrada, ou bandejas apropriadas revestidas com material plástico próprio para alimentos, contendo até 2 kg, com embalagem íntegra, sem furos ou sinais de violação. **Rotulagem:** Deverá apresentar, de forma clara e legível, identificação do produto, marca, peso líquido, identificação e procedência do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM, conforme a abrangência de comercialização, ou SISBI-POA). **Conservação e transporte: O produto deverá permanecer congelado à temperatura igual ou inferior a -12 °C, durante armazenamento e transporte, em veículo apropriado e com controle de temperatura.** **Validade:** Prazo de validade conforme indicação do fabricante, devendo apresentar, na data da entrega, no mínimo 90 (noventa) dias de validade remanescente. O produto deverá atender à legislação vigente do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), especialmente ao Decreto Federal nº 9.013/2017 e suas alterações, à Portaria MAPA nº 210/1998, no que couber, e às normas vigentes de rotulagem de produtos de origem animal.
	30	**FRANGO, PEITO, FILE SEM PELE E SEM OSSO** - O peito de frango de 1ª qualidade, congelado sem tempero, sem pele e sem osso, deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses **Conservação e transporte: O produto deverá permanecer congelado à temperatura igual ou inferior a -12 °C, durante armazenamento e transporte, em veículo apropriado e com controle de temperatura.**
	31	**GOIABA VERMELHA, POLPA** - 1ª qualidade, Em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 37, de 1º de outubro de 2018, e suas alterações, especialmente a Portaria SDA/MAPA nº 1.230/2025 e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalagem 1 quilogramas.
	32	**LARANJA, PÊRA** - in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar

		avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
	33	**LEITE DE VACA, INTEGRAL, UHT (LONGA VIDA) –** Leite de vaca integral, submetido ao tratamento térmico UHT (ultra-alta temperatura), homogeneizado, de consistência líquida, aspecto homogêneo, cor branca e odor e sabor característicos, sem adição de outros ingredientes. Teor de gordura mínimo de 3,0%. **Embalagem:** Primária, tipo Tetra Pak ou equivalente, asséptica, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 01 (um) litro. Acondicionamento secundário em caixas de papelão resistentes, contendo 12 (doze) unidades. **Rotulagem:** Deverá apresentar identificação do produto, marca, fabricante, procedência, composição, informação nutricional, conteúdo líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SIE ou SIM, conforme a abrangência de comercialização, ou SISBI-POA). **Validade**: Prazo de validade conforme determinação do fabricante, devendo apresentar, na data da entrega, no mínimo 90 (noventa) dias de validade remanescente. O produto deverá atender à legislação vigente, especialmente à Portaria SDA/MAPA nº 783/2025, ao Decreto Federal nº 9.013/2017 (RIISPOA), à RDC ANVISA nº 727/2022, à RDC nº 429/2020 e à Instrução Normativa nº 75/2020, e suas atualizações.
	34	**LINGUIÇA MISTA** - fresca, congelada, sem manchas, com coloração caraterística e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação.
	35	**MAÇÃ FUJI** - Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
	36	**MACARRÃO TRIGO COM OVOS** - massa de sêmola tipo parafuso, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade do mesmo. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade. Pacote de 500 gramas, sendo a embalagem plástica atóxica, hermeticamente fechada.
	37	**MAMÃO FORMOSA** - in natura, coloração característica. Sem partes apodrecidas e grau de amadurecimento apropriado para consumo.
	38	**MANDIOCA** - descascada e congelada, limpa, com característica tenra, fresca. De colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isenta de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. Embalagem saco de polietileno a vácuo, pesando 1 kg, contendo a composição nutricional, com data de validade e manipulação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento. Alvará sanitário fornecido pela visa local.
	39	**MANGA PALMER –** Madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas

		características.
	40	**MANGA, POLPA, CONGELADA** - 1ª qualidade, Em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 37, de 1º de outubro de 2018, e suas alterações, especialmente a Portaria SDA/MAPA nº 1.230/2025 e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalagem 1 quilogramas.
	41	**MELANCIA-** Melancia in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
	42	**MEXERICA -** De primeira, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme, Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
	43	**MILHO VERDE EM CONSERVA –** Grãos de milho verde, selecionados, de primeira qualidade, inteiros, uniformes, macios e com coloração característica, conservados em líquido de cobertura composto por água e sal. Produto isento de sujidades, matérias estranhas, impurezas, sinais de deterioração, fermentação ou alterações de cor, odor e sabor. Não deverá apresentar grãos excessivamente duros, esmagados ou deteriorados. **Embalagem:** Primária, em lata metálica ou recipiente apropriado para alimentos, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido e peso drenado identificados no rótulo, sem amassados, ferrugem, estufamento, vazamentos ou sinais de violação. **Rotulagem**: Deverá conter identificação do produto, marca, fabricante, ingredientes, conteúdo líquido, peso drenado, informação nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de conservação. **Validade**: Prazo de validade conforme indicação do fabricante, devendo apresentar, na data da entrega, no mínimo 6 (seis) meses de validade remanescente. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes da ANVISA, especialmente à RDC nº 726/2022, à RDC nº 727/2022, à RDC nº 429/2020 e à Instrução Normativa nº 75/2020, e suas atualizações.
	44	**ÓLEO DE SOJA** - limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo de 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.
	45	**OVO DE GALINHA, INTEIRO** - brancos acondicionados em bandejas, Extra, devem apresentar-se integro, limpo, sem rachaduras ou trincados, tamanho médio, branco ou vermelho, envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Acondicionado em cartela com 12 unidades.
	46	**PÃO DE FORMA TRADICIONAL -** 1ª qualidade, elaborado com ingredientes básicos farinha de trigo, sal, fermento e água. Zero adição de açúcares, zero adição de gordura trans e zero em colesterol, com baixo teor de sódio. Sem adição de conservantes, sem emulsificantes, sem espessantes, sem antioxidantes e outros aditivos. Acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, a qual conterá identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, segundo determinações da legislação específica da ANVISA.
	47	**PÃO DE HOT DOG -** o produto deverá estar de acordo com as legislações de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância

		Sanitária – ANVISA, do MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Deverá ser produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, sem adição de farelos e corantes de qualquer natureza em sua formulação.
	48	**PÃO DE TRIGO, FRANCÊS** - fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Deverá apresentar cor e cheiro caraterísticos do produto. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.
	49	**POLVILHO DOCE** - tipo 1, com peso líquido de 1kg, lacrados e rotulados com data de fabricação e número de lote, e validade mínima de 6 meses a contar do recebimento, origem amiláceo mandioca.
	50	**QUEIJO MUSSARELA FATIADO** - Descrição: queijo tipo mussarela resfriado, fatiado, de origem de leite de vaca, coalho, sal e ingredientes pertinentes pela legislação, elaborado sob inspeção veterinária.
	51	**REPOLHO BRANCO** - Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros e sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terras nas folhas externas.
	52	**SAL REFINADO**- iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada.
	53	**SALSICHA** - salsicha tipo Hot dog (o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação). Embalagem de 1 kg.
	54	**TAMARINDO, POLPA, CONGELADA** - 1ª qualidade, Em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 37, de 1º de outubro de 2018, e suas alterações, especialmente a Portaria SDA/MAPA nº 1.230/2025 e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalagem 1 quilogramas.
	55	**TOMATE** - In natura, tipo maçã, de primeira qualidade, tamanho médio, com grau de maturação adequado, apresentando aproximadamente 80% de maturação, coloração uniforme e brilho característico. Frutos frescos, firmes, íntegros, consistentes, com polpa tenra, sem sinais de murchamento, podridão, rachaduras, cortes, amassamentos, ferimentos ou outros defeitos que comprometam sua qualidade e conservação. Isentos de sujidades, matérias estranhas, insetos, parasitas e larvas. Devem apresentar tamanho e aspecto uniformes, próprios para consumo, em condições adequadas de transporte, armazenamento e comercialização. Em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018, e demais normas aplicáveis.
	56	**TOMATE, EXTRATO** - Extrato de tomate concentrado, de primeira qualidade, elaborado a partir de tomates maduros, selecionados e sãos, sem pele e sem sementes, podendo conter sal e açúcar, conforme formulação do fabricante. Produto de consistência pastosa, cor vermelha característica, aroma e sabor próprios, sem sinais de fermentação, estufamento, deterioração, matérias estranhas ou alterações que comprometam sua qualidade. Não deverá apresentar odor ou sabor desagradáveis. **Composição:** Tomate, podendo conter sal e açúcar, conforme ingredientes declarados no rótulo. Teor máximo de sódio de 135 mg por porção de 30 g.

		Embalagem: Primária, em lata metálica, sachê ou embalagem cartonada tipo Tetra Pak, própria para contato com alimentos, atóxica, resistente e hermeticamente fechada, com conteúdo líquido entre 340 g e 2 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem amassamentos, ferrugem, estufamento, vazamentos ou sinais de violação. **Rotulagem**: Deverá conter identificação do produto, marca, fabricante, procedência, lista de ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de conservação. **Validade:** Prazo de validade total de, no mínimo, 12 (doze) meses, devendo apresentar, na data da entrega, no mínimo 6 (seis) meses de validade remanescente. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente da ANVISA, especialmente à RDC nº 726/2022, RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e Instrução Normativa nº 75/2020, e suas atualizações.
Há critérios ou práticas de sustentabilidade?	(X) Sim ( ) Não A aquisição de gêneros alimentícios para uso nas unidades escolares pode incorporar critérios de sustentabilidade conforme as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, em consonância com o art. 25, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021. Tais critérios visam promover o desenvolvimento nacional sustentável, aliando a responsabilidade ambiental, social e econômica ao processo de compras públicas. Entre as práticas recomendadas, destaca-se a priorização da aquisição de alimentos produzidos localmente, contribuindo para o fortalecimento da agricultura familiar, a geração de renda na região e a redução dos impactos ambientais relacionados ao transporte e à cadeia logística. Também se recomenda a preferência por produtos com menor grau de processamento, sazonais e orgânicos, quando possível, incentivando hábitos alimentares saudáveis e práticas de produção ambientalmente responsáveis. Além disso, pode-se incluir exigências relativas ao uso de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, à rastreabilidade dos alimentos e à conformidade com normas sanitárias e ambientais. A contratação deve observar ainda critérios que favoreçam fornecedores que adotem boas práticas de responsabilidade social, como a inclusão de pequenos produtores, cooperativas e fornecedores que promovam condições de trabalho dignas. Ao adotar tais critérios, as associações escolares contribuem para a efetividade das políticas públicas voltadas à alimentação escolar, promovendo não apenas o atendimento nutricional adequado dos alunos, mas também o fortalecimento de uma cultura institucional voltada à sustentabilidade, à saúde pública e à economia solidária.	
Há necessidade de treinamento?	( ) Sim (X) Não	
Os bens a serem adquiridos se enquadram como bem de luxo?	( ) Sim (X) Não O objeto pretendido não se caracteriza como bem de luxo, uma vez que não está incluído no rol previsto no Decreto Federal nº 10.818/2021, tampouco apresenta as características descritas no art. 2º, inciso IV, do Decreto Estadual nº 6.548, de 13 de dezembro de 2022.	

A contratada deverá promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas?	( ) Sim. Contrato nº: Prazo final: (X) Não
Há normativos específicos que disciplinam os serviços ou produtos a serem contratados?	( ) Sim (X) Não
Local de entrega do bem ou de prestação do serviço:	AV. INGLATERRA S/N, SETOR JARDIM AMÉRICA, PARAÍSO DO TOCANTINS – TO – CEP: 77.600-000
Será exigida amostra ou prova de conceito?	( ) Sim (X) Não
Consta exigência de marca específica?	( ) Sim (X) Não
Será permitida subcontratação?	( ) Sim (X) Não

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
Como se obteve o quantitativo estimado?	( ) Análise de contratações anteriores ( ) Análise de contratações similares (X) Outro **Especificar:** Os quantitativos estimados foram definidos com base no planejamento da alimentação escolar, considerando o número de alunos atendidos, os cardápios previstos, a frequência de oferta das refeições, o calendário letivo e a quantidade necessária de cada gênero alimentício para atender à demanda durante o período da contratação. A estimativa considera, ainda, as características dos produtos e as necessidades de abastecimento da unidade escolar, visando assegurar o fornecimento adequado de alimentos e evitar faltas ou desperdícios.
Descrição do Quantitativo	Os quantitativos estimados foram definidos considerando o número de alunos atendidos pela unidade escolar, o planejamento dos cardápios da alimentação escolar, a frequência de oferta das refeições e o calendário letivo, de modo a dimensionar a quantidade necessária de cada gênero alimentício para atender à demanda durante o período da contratação, assegurando o abastecimento adequado e evitando faltas ou desperdícios.

SÉRIE HISTÓRICA DE CONSUMO				
DESCRIÇÃO	**UNIDADE**	**EXERCÍCIO 2024**	**EXERCÍCIO 2025**	**EXERCÍCIO 2026**
		QUANTIDADE	**QUANTIDADE**	**QUANTIDADE**
Abacate	Kg	770	-	-
Abobrinha, paulista	Kg	82	-	-
Açafrão	Kg	23	-	-
Açaí, polpa congelada	Kg	460	-	-
Acerola, polpa congelada	Kg	440	-	-
Açúcar cristal	Kg	1005	-	-
Alho	Kg	114	-	-
Arroz, tipo 1	Kg	2510	-	-
Batata inglesa	Kg	46	-	-
Beterraba	Kg	183	-	-
Cacau em pó, 100%	Kg	46	-	-
Café, infusão 10%	Kg	137	-	-
Cajá polpa, congelada	Kg	365	-	-
Caju, polpa	Kg	185	-	-
Carne moída de 2ª	Kg	1280	-	-
Carne, bovina, acém	Kg	365	-	-
Carne, bovina, seca	Kg	1005	-	-
Cebola	Kg	230	-	-
Cenoura	Kg	140	-	-
Côco seco, ralado	Kg	92	-	-
Colorau	Kg	20	-	-
Farinha de mandioca torrada	Kg	1060	-	-
Farinha de trigo	Kg	410	-	-
Feijão carioca	Kg	1015	-	-
Fermento em pó, químico	Kg	26	-	-
Flocos de milho	Kg	760	-	-
Frango, coxa e sobrecoxa, com pele	Kg	228	-	-
Frango, peito, com pele	Kg	2080	-	-
Goiaba vermelha, polpa	Kg	292	-	-
Leite de vaca, integral em pó	Kg	410	-	-
Leite Pasteurizado	Litros	3.308	-	-
Linguiça Mista	Kg	550	-	-

Maçã Fuji	Kg	4200	-	-
Macarrão trigo com ovos	Kg	320	-	-
Mamão Formosa	Kg	1200	-	-
Manga, polpa, congelada	Kg	292	-	-
Margarina, com sal	Kg	132	-	-
Melancia	Kg	547	-	-
Mexerica	Kg	2200	-	-
Milho, amido	Dz	19	-	-
Milho de canjica	Kg	415	-	-
Óleo de soja	Lata	920	-	-
Orégano	Kg	18	-	-
Ovo de galinha, inteiro	Dz	154	-	-
Pão de trigo, francês	Kg	456	-	-
Polvilho doce	Kg	146	-	-
Presunto	Kg	100	-	-
Repolho branco	Kg	140	-	-
Sal	Kg	117	-	-
Tamarindo, polpa, congelada	Kg	402	-	-
Tomate	Kg	561	-	-
Tomate, extrato	Kg	192	-	-
Trigo para Kibe	Kg	183	-	-
Abacate	Kg	-	261	
Açafrão	Kg	-	17	
Açaí, polpa congelada	Kg	-	435	
Acerola, polpa congelada	Kg	-	990	
Açúcar cristal	Kg	-	1349	
Alho	Kg	-	128	
Arroz, tipo 1	Kg	-	3536	
Batata inglesa	Kg	-	163	
Café, infusão 10%	Kg	-	163	
Cajá polpa, congelada	Kg	-	381	
Caju, polpa	Kg	-	800	
Carne moída de 2ª	Kg	-	1360	
Carne, bovina, acém	Kg	-	435	
Carne, bovina, seca	Kg	-	1035	
Cebola	Kg	-	300	
Cenoura	Kg	-	582	
Chocolate em Pó	Kg	-	27	
Colorau	Kg	-	16	

	Creme de Leite	Kg	-	174	
	Farinha de mandioca torrada	Kg	-	1393	
	Farinha de trigo	Kg	-	544	
	Feijão carioca	Kg	-	1181	
	Fermento em pó, químico	Kg	-	22	
	Flocos de milho	Kg	-	707	
	Frango, coxa e sobrecoxa, com pele	Kg	-	870	
	Frango, peito, com pele	Kg	-	1703	
	Goiaba vermelha, polpa	Kg	-	190	
	Iogurte, sabor vermelha	Kg	-	870	
	Laranja, pêra	Kg	-	1469	
	Leite de vaca, integral pasteurizado	Kg	-	3466	
	Linguiça Mista	Kg	-	1060	
	Maçã Fuji	Kg	-	1741	
	Macarrão trigo com ovos	Kg	-	490	
	Mamão Formosa	Kg	-	870	
	Manga, polpa, congelada	Kg	-	762	
	Margarina, com sal	Kg	-	52	
	Óleo de soja	Lt	-	864	
	Orégano	Kg	-	5	
	Ovo de galinha, inteiro	Dz	-	997	
	Pão de trigo, francês	Kg	-	272	
	Polvilho doce	Kg	-	218	
	Presunto	Kg	-	54	
	Queijo Mussarela	Kg	-	490	
	Repolho branco	Kg	-	109	
	Sal	Kg	-	107	
	Tamarindo, polpa, congelada	Kg	-	190	
	Tomate	Kg	-	707	
	Tomate, extrato	Kg	-	344	
	Abacate	Kg	-	-	261
	Açafrão	Kg	-	-	17
	Açaí, polpa congelada	Kg	-	-	435
	Acerola, polpa congelada	Kg	-	-	990

Açúcar cristal	Kg	-	-	1349
Alho	Kg	-	-	128
Arroz, tipo 1	Kg	-	-	3536
Batata inglesa	Kg	-	-	163
Café, infusão 10%	Kg	-	-	163
Cajá polpa, congelada	Kg	-	-	381
Caju, polpa	Kg	-	-	800
Carne moída de 2ª	Kg	-	-	1360
Carne, bovina, acém	Kg	-	-	435
Carne, bovina, seca	Kg	-	-	1035
Cebola	Kg	-	-	300
Cenoura	Kg	-	-	582
Chocolate em Pó	Kg	-	-	27
Colorau	Kg	-	-	16
Creme de Leite	Kg	-	-	174
Farinha de mandioca torrada	Kg	-	-	1393
Farinha de trigo	Kg	-	-	544
Feijão carioca	Kg	-	-	1181
Fermento em pó, químico	Kg	-	-	22
Flocos de milho	Kg	-	-	707
Frango, coxa e sobrecoxa, com pele	Kg	-	-	870
Frango, peito, com pele	Kg	-	-	1703
Goiaba vermelha, polpa	Kg	-	-	190
Iogurte, sabor vermelha	Kg	-	-	870
Laranja, pêra	Kg	-	-	1469
Leite de vaca, integral pasteurizado	Kg	-	-	3466
Linguiça Mista	Kg	-	-	1060
Maçã Fuji	Kg	-	-	1741
Macarrão trigo com ovos	Kg	-	-	490
Mamão Formosa	Kg	-	-	870
Manga, polpa, congelada	Kg	-	-	762
Margarina, com sal	Kg	-	-	52
Óleo de soja	Lt	-	-	864
Orégano	Kg	-	-	5
Ovo de galinha, inteiro	Dz	-	-	997
Pão de trigo,	Kg	-	-	272

	francês				
	Polvilho doce	Kg	-	-	218
	Presunto	Kg	-	-	54
	Queijo Mussarela	Kg	-	-	490
	Repolho branco	Kg	-	-	109
	Sal	Kg	-	-	107
	Tamarindo, polpa, congelada	Kg	-	-	190
	Tomate	Kg	-	-	707
	Tomate, extrato	Kg	-	-	344

	ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
Quantitativos	01	**ABACAXI -** Características gerais: abacaxi de 1ª qualidade, fresco. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	KG	1045
	02	**ABÓBORA CABOTIÁ -** Características gerais: abóbora de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	KG	314
	03	**AÇAFRÃO -** 100% puro, íntegro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	KG	16
	04	**ACEROLA, POLPA CONGELADA -** 1ª qualidade, Em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 37, de 1º de outubro de 2018, e suas alterações, especialmente a Portaria SDA/MAPA nº 1.230/2025 e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalagem 1 quilogramas	KG	732
	05	**AÇÚCAR CRISTAL -** De 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica	KG	857

		transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.		
	06	**ALFACE AMERICANA -** Hortaliça de boa qualidade, cor verde fresca sem lesões de origem física ou mecânica, limpa, em condições adequadas após o transporte.	KG	470
	07	**ALHO** - de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalados em sacos plástico transparente de até 1 kg.	KG	314
	08	**ARROZ, TIPO 1** - Arroz beneficiado, polido, longo fino (agulhinha), tipo 1, de primeira qualidade. Grãos íntegros, uniformes, com no máximo 14% de umidade, isentos de sujidades, matérias estranhas, insetos e parasitas. Características sensoriais: aspecto de grãos íntegros, cor branca polida, odor e sabor próprios do produto. Composição nutricional por porção de 50g: valor energético de 180 kcal, carboidratos 40g, proteínas 3,5g e fibras alimentares 0,9g. Embalagem primária em saco plástico atóxico, resistente, transparente e hermeticamente fechado, contendo 5 kg. Prazo de validade total mínimo de 360 dias, contados da data de fabricação. O produto, a rotulagem e a embalagem deverão atender à legislação sanitária e aos padrões oficiais de classificação e identidade e qualidade vigentes, especialmente à Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, e suas alterações, à RDC ANVISA nº 727/2022, à RDC ANVISA nº 429/2020 e à Instrução Normativa ANVISA nº 75/2020, e suas atualizações.	KG	2613
	09	**BACON -** (toucinho defumado), de primeira qualidade Embalado a vácuo, embalagem plástica resistente e transparente, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Selo de inspeção SIF.	KG	105
	10	**BANANA -** De primeira, in natura com grau de maturação que permita a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de parasitas, sujidades e larvas. Alimento com casca firme sem lesões.	KG	3135
	11	**BATATA INGLESA** - Batata inglesa lavada, com casca firme brilhante e lisa, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade e ainda, sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme e intacta, suculenta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio a partir de 80 gramas, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente.	KG	157
	12	**BETERRABA -** Características gerais: beterraba de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em	KG	157

		condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.		
	13	**CACAU EM PÓ 100% -** cacau, não alcalino, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura 'trans. sem lactose.	KG	188
	14	**CAFÉ, INFUSÃO 10%** - Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado à vácuo, conter na embalagem dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer a norma de qualidade recomendável por ABIC/ PQC. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1kg.	KG	84
	15	**CAJÁ POLPA, CONGELADA** - 1ª qualidade, Em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 37, de 1º de outubro de 2018, e suas alterações, especialmente a Portaria SDA/MAPA nº 1.230/2025 e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalagem 1 quilogramas.	KG	366
	16	**CARNE MOÍDA DE 2ª** – carne do tipo Paleta fresca, moída, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 5 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.	KG	2613
	17	**CARNE, BOVINA, ACÉM EM CUBOS**- Produto de origem animal, parte do acém, de baixo teor de gordura, cor vermelha e sem pontos verdes e consistência normal, em cubos, não amolecido e nem pegajoso. Em conservação refrigerada de 0 a 7ºC.	KG	1045
	18	**CEBOLA** - de 1ª qualidade, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.	KG	314
	19	**CENOURA** - In natura, de primeira qualidade, fresca, firme, inteira, bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes, característica da variedade. Isenta de rachaduras, cortes, brotos, danos físicos ou mecânicos, podridão, pragas visíveis, sujidades e matérias estranhas aderidas. Deve apresentar maturidade adequada, de modo a suportar as condições de transporte, armazenamento e conservação até o consumo. Em conformidade com a Instrução Normativa	KG	1515

		MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018, e demais normas sanitárias aplicáveis.		
	20	**CHEIRO VERDE CHEIRO-VERDE (CEBOLINHA E COENTRO)** – In natura, fresco, de primeira qualidade, composto por folhas novas, viçosas, túrgidas e de coloração verde característica. Cebolinha com folhas firmes, verdes, sem pontos amarelados ou escurecidos. Coentro com folhas frescas, de aroma e sabor característicos, sem folhas amareladas, murchas ou apodrecidas. Isento de sujidades, matérias estranhas, insetos, parasitas e sinais de deterioração. Em conformidade com os requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos pela Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018, e demais normas sanitárias aplicáveis.	KG	63
	21	**COLORAU** - em pó, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses.	KG	13
	22	**COUVE MANTEIGA -** folhas inteiras frescas sem picadas de insetos, coloração. E folhas verdes escuras, sem folhas verdes deterioradas, ausência de manchas, sujidades, corpos estranhos, insetos e larvas.	KG	157
	23	**CREME DE LEITE** - uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetra Pack, não amassada, não estufada e resistente. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação: nome do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação e validade.	LITRO	105
	24	**FARINHA DE MANDIOCA TORRADA** - Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1150
	25	**FARINHA DE TRIGO -** especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	1359
	26	**FEIJÃO CARIOCA** - tipo 1, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária em pacotes de 1kg, embalagem secundária em plástico	KG	627

		resistente, com validade mínima de 4 meses da entrega.		
	27	**FERMENTO EM PÓ, QUÍMICO** - de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo humano ou que alterem suas características naturais. Deve possuir aspecto, cor, odor e sabor próprio. Embalado em latas adequadas para transporte e armazenamento, contendo 100g ou 250g cada.	KG	94
	28	**FLOCOS DE MILHO** - Especificação: 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos de papel multifoliado de 500g, não furados, estufados, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.	KG	418
	29	**FRANGO, COXA E SOBRECOXA, COM PELE, CONGELADO –** De primeira qualidade, in natura, com osso, com pele e sem tempero, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária oficial. As peças devem apresentar contornos definidos, aspecto firme, superfície lisa, pele aderente, coloração clara e característica, sem manchas, odores desagradáveis, penas, sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. **Embalagem: Primária**, em sacos de polietileno atóxico, resistente, transparente e devidamente lacrada, ou bandejas apropriadas revestidas com material plástico próprio para alimentos, contendo até 2 kg, com embalagem íntegra, sem furos ou sinais de violação. **Rotulagem:** Deverá apresentar, de forma clara e legível, identificação do produto, marca, peso líquido, identificação e procedência do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM, conforme a abrangência de comercialização, ou SISBI-POA). **Conservação e transporte: O produto deverá permanecer congelado à temperatura igual ou inferior a -12 °C, durante armazenamento e transporte, em veículo apropriado e com controle de temperatura.** **Validade:** Prazo de validade conforme indicação do fabricante, devendo apresentar, na data da entrega, no mínimo 90 (noventa) dias de validade remanescente. O produto deverá atender à legislação vigente do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), especialmente ao Decreto Federal nº 9.013/2017 e suas alterações, à Portaria MAPA nº 210/1998, no que couber, e às normas vigentes de rotulagem de produtos de origem animal.	KG	1463

	30	**FRANGO, PEITO, FILE SEM PELE E SEM OSSO** - O peito de frango de 1ª qualidade, congelado sem tempero, sem pele e sem osso, deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses **Conservação e transporte: O produto deverá permanecer congelado à temperatura igual ou inferior a -12 °C, durante armazenamento e transporte, em veículo apropriado e com controle de temperatura.**	KG	2090
	31	**GOIABA VERMELHA, POLPA** - 1ª qualidade, Em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 37, de 1º de outubro de 2018, e suas alterações, especialmente a Portaria SDA/MAPA nº 1.230/2025 e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalagem 1 quilogramas.	KG	366
	32	**LARANJA, PÊRA** - in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	
	33	**LEITE DE VACA, INTEGRAL, UHT (LONGA VIDA) –** Leite de vaca integral, submetido ao tratamento térmico UHT (ultra-alta temperatura), homogeneizado, de consistência líquida, aspecto homogêneo, cor branca e odor e sabor característicos, sem adição de outros ingredientes. Teor de gordura mínimo de 3,0%. **Embalagem:** Primária, tipo Tetra Pak ou equivalente, asséptica, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 01 (um) litro. Acondicionamento secundário em caixas de papelão resistentes, contendo 12 (doze) unidades. **Rotulagem:** Deverá apresentar identificação do produto, marca, fabricante, procedência, composição, informação nutricional, conteúdo líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SIE ou SIM, conforme a abrangência de comercialização, ou SISBI-POA). **Validade**: Prazo de validade conforme determinação do fabricante, devendo apresentar, na data da entrega, no mínimo 90 (noventa) dias de validade remanescente. O produto deverá atender à legislação vigente,	LITRO	5225

		especialmente à Portaria SDA/MAPA nº 783/2025, ao Decreto Federal nº 9.013/2017 (RIISPOA), à RDC ANVISA nº 727/2022, à RDC nº 429/2020 e à Instrução Normativa nº 75/2020, e suas atualizações.		
	34	**LINGUIÇA MISTA** - fresca, congelada, sem manchas, com coloração caraterística e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação.	KG	314
	35	**MAÇÃ FUJI** - Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	523
	36	**MACARRÃO TRIGO COM OVOS** - massa de sêmola tipo parafuso, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade do mesmo. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade. Pacote de 500 gramas, sendo a embalagem plástica atóxica, hermeticamente fechada.	KG	523
	37	**MAMÃO FORMOSA** - in natura, coloração característica. Sem partes apodrecidas e grau de amadurecimento apropriado para consumo.	KG	1045
	38	**MANDIOCA** - descascada e congelada, limpa, com característica tenra, fresca. De colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isenta de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. Embalagem saco de polietileno a vácuo, pesando 1 kg, contendo a composição nutricional, com data de validade e manipulação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento. Alvará sanitário fornecido pela visa local.	KG	314
	39	**MANGA PALMER –** Madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características.	KG	523
	40	**MANGA, POLPA, CONGELADA** - 1ª qualidade, Em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 37, de 1º de outubro de 2018, e suas alterações, especialmente a Portaria SDA/MAPA nº 1.230/2025 e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalagem 1 quilogramas.	KG	366
	41	**MELANCIA-** Melancia in natura extra, com grau de	KG	1568

		maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.		
	42	**MEXERICA -** De primeira, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme, Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	2090
	43	**MILHO VERDE EM CONSERVA –** Grãos de milho verde, selecionados, de primeira qualidade, inteiros, uniformes, macios e com coloração característica, conservados em líquido de cobertura composto por água e sal. Produto isento de sujidades, matérias estranhas, impurezas, sinais de deterioração, fermentação ou alterações de cor, odor e sabor. Não deverá apresentar grãos excessivamente duros, esmagados ou deteriorados. **Embalagem:** Primária, em lata metálica ou recipiente apropriado para alimentos, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido e peso drenado identificados no rótulo, sem amassados, ferrugem, estufamento, vazamentos ou sinais de violação. **Rotulagem**: Deverá conter identificação do produto, marca, fabricante, ingredientes, conteúdo líquido, peso drenado, informação nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de conservação. **Validade**: Prazo de validade conforme indicação do fabricante, devendo apresentar, na data da entrega, no mínimo 6 (seis) meses de validade remanescente. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes da ANVISA, especialmente à RDC nº 726/2022, à RDC nº 727/2022, à RDC nº 429/2020 e à Instrução Normativa nº 75/2020, e suas atualizações.	KG	314
	44	**ÓLEO DE SOJA** - limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo de 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	KG	1103
	45	**OVO DE GALINHA, INTEIRO** - brancos acondicionados em bandejas, Extra, devem apresentar-se integro, limpo, sem rachaduras ou trincados, tamanho médio, branco ou vermelho, envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Acondicionado em cartela com 12 unidades.	DZ	1568
	46	**PÃO DE FORMA TRADICIONAL -** 1ª qualidade, elaborado com ingredientes básicos farinha de trigo, sal, fermento e água. Zero adição de açúcares, zero adição de gordura trans e zero em colesterol, com baixo teor de sódio. Sem adição de conservantes, sem emulsificantes,		1045

		sem espessantes, sem antioxidantes e outros aditivos. Acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, a qual conterá identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, segundo determinações da legislação específica da ANVISA.		
	47	**PÃO DE HOT DOG -** o produto deverá estar de acordo com as legislações de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Deverá ser produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, sem adição de farelos e corantes de qualquer natureza em sua formulação.		523
	48	**PÃO DE TRIGO, FRANCÊS** - fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Deverá apresentar cor e cheiro caraterísticos do produto. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.	KG	523
	49	**POLVILHO DOCE** - tipo 1, com peso líquido de 1kg, lacrados e rotulados com data de fabricação e número de lote, e validade mínima de 6 meses a contar do recebimento, origem amiláceo mandioca.	KG	1254
	50	**QUEIJO MUSSARELA FATIADO** - Descrição: queijo tipo mussarela resfriado, fatiado, de origem de leite de vaca, coalho, sal e ingredientes pertinentes pela legislação, elaborado sob inspeção veterinária.	KG	470
	51	**REPOLHO BRANCO** - Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros e sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terras nas folhas externas.	KG	314
	52	**SAL REFINADO**- iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada.	KG	178
	53	**SALSICHA -** salsicha tipo Hot dog (o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação). Embalagem de 1 kg.	KG	418
	54	**TAMARINDO, POLPA, CONGELADA** - 1ª qualidade, Em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 37, de 1º de outubro de 2018, e suas alterações, especialmente a Portaria SDA/MAPA nº 1.230/2025 e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalagem 1 quilogramas.	KG	366

	55	**TOMATE** - In natura, tipo maçã, de primeira qualidade, tamanho médio, com grau de maturação adequado, apresentando aproximadamente 80% de maturação, coloração uniforme e brilho característico. Frutos frescos, firmes, íntegros, consistentes, com polpa tenra, sem sinais de murchamento, podridão, rachaduras, cortes, amassamentos, ferimentos ou outros defeitos que comprometam sua qualidade e conservação. Isentos de sujidades, matérias estranhas, insetos, parasitas e larvas. Devem apresentar tamanho e aspecto uniformes, próprios para consumo, em condições adequadas de transporte, armazenamento e comercialização. Em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018, e demais normas aplicáveis.	KG	941
	56	**TOMATE, EXTRATO** - Extrato de tomate concentrado, de primeira qualidade, elaborado a partir de tomates maduros, selecionados e sãos, sem pele e sem sementes, podendo conter sal e açúcar, conforme formulação do fabricante. Produto de consistência pastosa, cor vermelha característica, aroma e sabor próprios, sem sinais de fermentação, estufamento, deterioração, matérias estranhas ou alterações que comprometam sua qualidade. Não deverá apresentar odor ou sabor desagradáveis. **Composição:** Tomate, podendo conter sal e açúcar, conforme ingredientes declarados no rótulo. Teor máximo de sódio de 135 mg por porção de 30 g. **Embalagem:** Primária, em lata metálica, sachê ou embalagem cartonada tipo Tetra Pak, própria para contato com alimentos, atóxica, resistente e hermeticamente fechada, com conteúdo líquido entre 340 g e 2 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem amassamentos, ferrugem, estufamento, vazamentos ou sinais de violação. **Rotulagem**: Deverá conter identificação do produto, marca, fabricante, procedência, lista de ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de conservação. **Validade:** Prazo de validade total de, no mínimo, 12 (doze) meses, devendo apresentar, na data da entrega, no mínimo 6 (seis) meses de validade remanescente. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente da ANVISA, especialmente à RDC nº 726/2022, RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e Instrução Normativa nº 75/2020, e suas atualizações.	KG	679

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO	
Onde foram pesquisadas as possíveis soluções?	( ) Contratações similares ( ) Internet ( ) Audiência pública (X) Outro. Especificar: **Nota explicativa:** Pesquisa de preços .
Justificativa técnica e	A análise das alternativas disponíveis para suprir a necessidade de fornecimento regular de alimentação nas unidades escolares indicou que a aquisição direta de gêneros

econômica para a escolha da melhor solução	alimentícios representa a solução mais adequada sob os aspectos técnico, econômico e operacional. Do ponto de vista técnico, essa modalidade de contratação garante o abastecimento contínuo e sob demanda, respeitando o planejamento dos cardápios escolares, os critérios nutricionais definidos e o calendário letivo. A aquisição direta permite maior controle sobre a qualidade e a variedade dos alimentos, assegurando o atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), além de promover a padronização dos itens, facilitando a logística de recebimento, armazenamento e distribuição nas unidades. Sob o aspecto econômico, a aquisição direta é vantajosa por permitir o planejamento das compras com base em levantamentos de consumo e preços de mercado, evitando compras emergenciais com valores mais elevados. Essa estratégia possibilita a aquisição por ciclos, reduzindo perdas, desperdícios e custos logísticos. Quando realizada de forma regionalizada, favorece também o aproveitamento da sazonalidade e da produção local, contribuindo para a redução de custos com transporte e impulsionando a economia regional. A contratação está alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, uma vez que assegura o fornecimento regular de refeições aos estudantes, condição essencial para a permanência em sala de aula e para o bom desempenho escolar. Assim, diante da necessidade de garantir alimentação escolar adequada, segura e regular, a aquisição direta de gêneros alimentícios se apresenta como a melhor solução para o atendimento da demanda, sendo tecnicamente justificável, operacionalmente viável e economicamente racional.
Há restrição de fornecedores?	( ) Sim (X) Não
Será dispensada a aplicação de tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, previsto na Lei Complementar 123/2006?	( ) Sim (X) Não

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
Meios usados na pesquisa:	( ) Sites oficiais de Governo/Painel de preços ( ) Contratações similares ( ) Tabelas de Referência aprovadas por Órgãos oficiais ( ) Sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo (X) Fornecedores ( ) Outro. Especificar: **Nota explicativa:** Caso seja selecionada a opção "Outro", é obrigatório especificar o meio adotado para a pesquisa. A estimativa de valor realizada na fase de Estudos Técnicos Preliminares constitui, via de regra, uma análise inicial dos preços praticados no mercado, com o objetivo de subsidiar a autoridade competente na avaliação da viabilidade econômica da contratação. Diferentemente da estimativa detalhada exigida na fase de planejamento da licitação, que utiliza os parâmetros do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, a estimativa no ETP não se destina à definição do valor a ser inserido no edital, mas sim a embasar tecnicamente a escolha da

	solução mais vantajosa e permitir o pronunciamento preliminar sobre a viabilidade da despesa. Nesse sentido, dispõe o **Enunciado nº 10** do Fórum Nacional das Consultorias Jurídicas das Procuradorias-Gerais dos Estados e do Distrito Federal (FONACON): "A estimativa do valor da contratação, exigida quando da elaboração do Estudo Técnico Preliminar, poderá ser feita de forma sumária, com documentos de pronta consulta e imediatamente disponíveis, não necessitando seguir o rigor do art. 23 da Lei Federal n° 14.133/2021."
Estimativa do valor:	R$776.378,95 (Setecentos e setenta e seis mil, trezentos e setenta e oito reais e noventa e cinco centavos),

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO		
O que será contratado?	A solução escolhida para atender à necessidade de fornecimento de alimentação na unidade escolar consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados à preparação de refeições, conforme os cardápios planejados, os padrões nutricionais estabelecidos e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A entrega dos alimentos deverá ocorrer de forma periódica, conforme o cronograma de fornecimento e as necessidades da unidade escolar, durante o período contratual, de modo a assegurar o abastecimento adequado, evitar desabastecimentos e garantir a oferta regular da alimentação escolar aos estudantes.	
Qual o prazo da garantia do objeto?	( ) Não há ( ) 90 dias ( ) 12 meses	
	(X) Outro: A validade remanescente no recebimento deverá observar a exigência específica de cada item e ser compatível com o consumo programado.	( ) dias ( ) meses ( ) anos
Há necessidade de assistência técnica?	( ) Sim (X) Não	
Há necessidade de manutenção?	( ) Sim (X) Não	

VIII - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (OBRIGATÓRIO)		
A solução será dividida em itens?	(X) Sim Foi avaliado que o parcelamento é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.	
	( ) Não. Por quê?	Justificar:

IX - RESULTADOS PRETENDIDOS	
Quais os benefícios pretendidos na contratação?	(X) Manutenção do funcionamento administrativo (X) Redução de custos ( ) Aproveitamento de recursos humanos ( ) Redução dos riscos do trabalho (X) Ganho de eficiência (X) Melhoria na qualidade de produtos e serviços ( ) Realização de política pública ( ) Outro, indicar o benefício: _____

X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO		
Há providências pendentes para o sucesso da contratação?	( ) Sim	Especificar:
	(X) Não	
Indicar os requisitos para fiscalização do contrato	A fiscalização de contratos de compras, nos termos da Lei nº 14.133/2021, deve observar os artigos 117 a 121 da referida norma, sendo obrigatória a designação formal de um fiscal. Esse agente público será responsável por acompanhar e verificar a execução do contrato, assegurando que os bens adquiridos estejam de acordo com as especificações técnicas, quantidades, valores, prazos e condições pactuadas. Entre os requisitos para a fiscalização, destacam-se: a verificação da conformidade dos produtos entregues com os termos do contrato; o controle de prazos de entrega; a análise de documentos fiscais; a conferência do local e das condições de recebimento; e o registro de todas as ocorrências relacionadas à execução contratual. A documentação da fiscalização deve ser mantida de forma organizada, com relatórios, termos de recebimento provisório e definitivo, registros de não conformidades e comunicações formais com o fornecedor. O fiscal deverá comunicar qualquer irregularidade à autoridade competente, recomendando, quando necessário, a aplicação de sanções administrativas. O pagamento ao contratado somente poderá ocorrer após o ateste da conformidade da entrega, garantindo que o interesse público esteja preservado e que os princípios da legalidade, eficiência e economicidade sejam respeitados ao longo de toda a execução contratual.	

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES	
Há contratações correlatas ou interdependentes?	( ) Sim. (X) Não.

XII - IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO	
Há previsão de impacto ambiental na contratação, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável?	(X) Sim **Especificar os impactos**: Geração de resíduos de embalagens, desperdício de alimentos e consumo de recursos naturais. **Especificar as medidas de mitigação dos impactos**: Priorizar embalagens recicláveis, realizar o descarte adequado dos resíduos e adotar medidas de armazenamento e conservação para reduzir o desperdício de alimentos
	( ) Não

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA. (OBRIGATÓRIO)	
A contratação	(X) Sim

possui viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental?	( ) Não

POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

Considerando a necessidade institucional de assegurar o fornecimento regular e adequado da alimentação escolar aos estudantes da unidade de ensino, bem como a inexistência de estrutura própria suficiente para produção ou autossuprimento de gêneros alimentícios, conclui-se que a aquisição desses itens é a solução mais adequada e vantajosa. A medida se mostra tecnicamente viável, economicamente justificável e alinhada aos princípios da administração pública, recomendando-se o prosseguimento das etapas para formalização da contratação.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ETP:

HELAYNE DIAS PEREIRA:94955786120
Assinado de forma digital por HELAYNE DIAS PEREIRA:94955786120
Dados: 2026.11.25 16:00:54 -03'00'

HELAYNE DIAS PEREIRA
Coordenadora Financeira

Aprovo, observados os aspectos legais, formais e éticos, nos termos do Decreto nº 6.606/2023, que regulamenta a Lei Federal nº 14.133/2021 no âmbito da Administração Pública Estadual do Tocantins.

TIARLES SANTOS SOUZA:62657186149
Assinado de forma digital por TIARLES SANTOS SOUZA:62657186149
Dados: 2026.11.25 16:00:43 -03'00'

TIARLES SANTOS SOUZA
Presidente da Associação de Apoio do Centro de Ensino Médio Diaconízio Bezerra da Silva

MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº XXX/202X, CELEBRADO ENTRE A ASSOCIAÇÃO DE APOIO DO COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - DIACONÍZIO BEZERRA DA SILVA E A EMPRESA XXXXXXX.

PREÂMBULO:

A **ASSOCIAÇÃO DE APOIO DO COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - DIACONÍZIO BEZERRA DA SILVA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede e foro na cidade de Paraiso do Tocantins, inscrita no CNPJ sob nº 11.675/0001-97 representada por seu(a) Presidente(a), Tiarles Santos Souza eleito para o cargo de presidente conforme ata de reunião, realizada no dia 10 de Fevereiro 2026, portador do Registro Geral nº, 03164/1–PM/TO, e CPF.N.º 626.571.861-49, doravante denominada CONTRATANTE, e o (a) e o (a) **xxxxxxxxxx** (empresa) inscrito (a) no CNPJ/MF sob o nº xxxxx, sediado (a) na xxx, em xxx doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo (a) Sr. (a) xxx, portador(a) da Carteira de Identidade nº xxx expedida pela(o) xxx, e CPF nº xxx, tendo em vista o que consta no Processo nº 010/2026 e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 007/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CONTATO: (63) XXXXXXX / (63) XXXX-XXXX /
E-mail: XXXXXXXXXXXXXX@gmail.com
DADOS BANCÁRIOS: Banco do Brasil, **Agência:** XXXXX-X, **Conta:** XXXXX-X.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação para a demanda ano letivo de 2027, destinados aos alunos matriculados no **COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - DIACONÍZIO BEZERRA DA SILVA**, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE.

1.2. **Discriminação do objeto:**

Item	Unidade	Quantidade	Descrição	Valor Unitário	Valor Total
01					
02					

03					

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta da CONTRATADA;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA FUNDAMENTAÇÃO

2.1. O presente Contrato será regido pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e os art. 82 e 86 da Lei n. 14.133 e Decreto Estadual nº 6.606, de 28 de março de 2023.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

3.1. O prazo de vigência da contratação será de xx (xxxxx) meses contados de sua assinatura, **com possibilidade de prorrogação, nos termos e prazos do artigo 111 da Lei 14.133/2021**.

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

4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO

4.1. O valor do presente Termo de Contrato é de **R$xxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx).**

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

5. CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas dos recursos do PNAE/FNDE e tesouro estadual, transferidos pela Secretaria de Educação a essa associação em conta específica, vinculada a **ASSOCIAÇÃO DE APOIO DO COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - DIACONÍZIO BEZERRA DA SILVA** para o exercício de 2027.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO RECEBIMENTO E PAGAMENTO

6.1. Recebimento:

a) Provisório:

6.2. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a Nota

Fiscal ou documento de cobrança equivalente, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta da CONTRATADA.

6.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos pela Contratada, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, nos seguintes prazos, contados a partir da notificação:

a) Produtos perecíveis: até 24 (vinte e quatro) horas;

b) Produtos não perecíveis: até 2 (dois) dias úteis.

b) Definitivo:

6.4. O recebimento definitivo dos bens será realizado no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da Nota Fiscal ou de documento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da quantidade, qualidade e conformidade dos produtos com as especificações constantes no Termo de Referência.

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

c) Liquidação:

6.6. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

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

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

6.8.1. o prazo de validade;

6.8.2. a data da emissão;

6.8.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

6.8.4. o período respectivo de execução do contrato;

6.8.5. o valor a pagar; e

6.8.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

6.10. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na

impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.11. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF 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

(Instrução Normativa nº 3, de 26 de Abril de 2018).

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

6.13. 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.

6.14. 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.

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

d) Prazo de Pagamento:

6.16. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, observadas as condições estabelecidas neste contrato e no Termo de Referência.

e) Forma de Pagamento:

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

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

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

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

7.2. A periodicidade de reajuste do valor do contrato será anual, com referência ao IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, que incidirá exclusivamente em relação às obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

Reequilíbrio econômico-financeiro

7.9. Para fins de reequilíbrio econômico financeiro inicial do contrato, so será aceito mediante justificativa devidamente fundamentada nos termos do artigo 124 inciso II alínea "d"da 14.133, de 1 de abril de 2021, que implique a inviabilidade de sua execução.

8. CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

8.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

9. CLÁUSULA NONA – DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

9.1. A execução do objeto deverá observar as condições estabelecidas neste contrato e no Termo de Referência. Os produtos não perecíveis deverão ser entregues de forma quinzenal e/ou mensal, conforme a periodicidade, o consumo previsto, os prazos e as datas estabelecidos no cronograma de entregas, e os produtos perecíveis serão fornecidos de forma parcelada, semanalmente, durante os períodos de atendimento escolar, conforme cronograma elaborado pela Contratante, observados o cardápio, o consumo previsto, a validade dos produtos e a capacidade de armazenamento e conservação da unidade escolar. Conforme cronograma encaminhado à CONTRATADA com antecedência mínima de 10 (dez) dias corridos em relação à primeira entrega. As entregas serão realizadas no **COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - DIACONÍZIO BEZERRA DA SILVA**, nos dias de funcionamento da unidade escolar, nos horários das 07h00min às 11h00min e das 13h00min às 17h00min

9.2. Os gêneros alimentícios serão conferidos pelo responsável ou pelos responsáveis formalmente designados para o recebimento e a fiscalização do contrato, observadas as especificações, os quantitativos, as condições de conservação e os demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência e neste contrato.

9.3. O objeto será recebido provisoriamente no ato da entrega, de forma sumária, juntamente com a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, para posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Termo de Referência e da proposta. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo e nas condições estabelecidos na cláusula 6.4 deste contrato, após a verificação da quantidade e da qualidade dos produtos entregues.

9.4. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues devidamente identificados, acondicionados em

embalagens íntegras e adequadas à natureza de cada produto, observadas as exigências de rotulagem, identificação, lote, prazo de validade e demais informações previstas na legislação aplicável, no Termo de Referência e na proposta da CONTRATADA.

9.5. Os gêneros alimentícios deverão atender às especificações de cada item, aos padrões de qualidade e identidade aplicáveis, às exigências de segurança dos alimentos e às normas sanitárias pertinentes, inclusive quanto à procedência, à inspeção dos produtos de origem animal, à identificação, à rotulagem, à fabricação, à conservação e ao prazo de validade, conforme a legislação vigente.

9.6. Sempre que tecnicamente viável e sem prejuízo da segurança sanitária, da conservação e da integridade dos gêneros alimentícios, deverão ser priorizadas embalagens que reduzam os impactos ambientais e permitam a reciclagem ou a destinação ambientalmente adequada.

9.7. A CONTRATADA deverá assegurar condições logísticas adequadas para o cumprimento dos prazos, locais, horários e periodicidade das entregas estabelecidos neste contrato e no Termo de Referência.

9.8. O transporte dos gêneros alimentícios, carga e descarga serão por conta da contratada.

9.9. O transporte deverá observar as exigências sanitárias aplicáveis, sendo vedado o transporte conjunto dos alimentos com substâncias ou produtos que possam contaminá-los. Os veículos deverão possuir as licenças ou autorizações sanitárias exigíveis pela autoridade competente, quando aplicáveis.

9.10. Os gêneros alimentícios refrigerados ou congelados, incluindo carnes, polpas de frutas, aves, pescados, produtos lácteos e demais produtos que exijam controle de temperatura, deverão ser transportados em veículos com compartimento de carga fechado e isolamento térmico, dotados de sistema de refrigeração compatível com as características dos produtos e de instrumento para monitoramento e controle da temperatura. A CONTRATADA deverá assegurar a manutenção da cadeia de frio durante todo o transporte e até a entrega, observando as condições de conservação, as temperaturas recomendadas para cada produto e as normas sanitárias aplicáveis. Os alimentos congelados deverão ser entregues em estado de congelamento, sem sinais de descongelamento ou recongelamento.

9.11. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA, bem como os procedimentos de entrega, conferência, recebimento e aceitação dos gêneros alimentícios, deverão observar as disposições deste contrato e do Termo de Referência, especialmente quanto às especificações, aos quantitativos, aos prazos, às condições de transporte e às exigências de qualidade e segurança sanitária dos produtos.

9.12. Os gêneros alimentícios poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta. Nessa hipótese, a CONTRATADA deverá providenciar a substituição dos produtos, às suas expensas, nos prazos estabelecidos na cláusula 6.3 deste contrato, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - FISCALIZAÇÃO

10.1. Fiscalização Técnica:

10.1.1. Acompanhamento do contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação ou execução do

objeto estão compatíveis com os indicadores estipulados no Termo de Referência, para efeito de pagamento conforme o resultado pretendido pela Administração Pública, podendo ser auxiliado pela fiscalização administrativa. (Decreto Estadual 6.606/23 art. 26, inciso II).

10.2. Atributos do fiscal técnico:

10.2.1. Cabe ao fiscal técnico do contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, ao substituto, em especial:

10.2.2. Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, subsidiando-o de informações pertinentes às suas competências;

10.2.3. Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

10.2.4.Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada em desacordo com a execução do contrato, determinando prazo para a correção;

10.2.5.Informar ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

10.2.6. Comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas;

10.2.7. Fiscalizar a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração Pública, conferindo as notas fiscais e as documentações exigidas para o pagamento, e após o atesto, encaminhar ao gestor de contrato, para ratificação;

10.2.8. Comunicar o gestor do contrato em tempo hábil o término do contrato sob sua responsabilidade, visando à tempestiva renovação ou prorrogação contratual;

10.2.9. Participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, juntamente com o fiscal administrativo e/ou setorial, de que trata o inciso VII do art. 30 deste Decreto; e

10.2.10. Auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, para que elabore o documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, de que trata o inciso VIII do art. 30 do Decreto Estadual 6.606/23. (Decreto Estadual 6.606/23 art. 31).

10.3. Fiscalização Administrativa:

10.3.1. Acompanhamento dos aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto ao controle do contrato administrativo e às providências tempestivas nos casos de inadimplemento. (Decreto Estadual 6.606/23 art. 26, inciso III).

10.3.2. Cabe ao fiscal administrativo do contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, do substituto, em especial:

10.3.3. Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, realizando tarefas relacionadas ao controle dos prazos do contrato, acompanhamento do empenho e pagamento, formalização de

apostilamentos e termos aditivos, e acompanhamento de garantias e glosas;

10.3.4. Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, solicitando os documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

10.3.5. Examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscal, trabalhista e previdenciária e, em caso de descumprimento, aplicar as medidas cabíveis;

10.3.6. Atuar tempestivamente na solução de eventuais problemas de descumprimento das obrigações contratuais, reportando ao gestor do contrato para providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

10.3.7. Participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, juntamente com o fiscal técnico e/ou setorial, de que trata o inciso VII do art. 30 deste Decreto; e,

10.3.8. Auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, para que elabore o documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, de que trata o inciso VIII do art. 30 do Decreto Estadual 6.606/23. (Decreto Estadual 6.606/23 art. 32).

10.4. Gestor do Contrato:

10.4.1. As atividades de gestão e fiscalização do contrato serão realizadas considerando as seguintes definições:

10.4.2. Gestão do contrato: coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica e administrativa e setorial, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros. (Decreto Estadual 6.606/23 art. 26).

10.4.3. Caberá ao gestor do contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

10.4.4. Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial, de que dispõem os incisos II, III e IV do art. 26 do Decreto Estadual 6.606/23.

10.4.5. Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato ou dos terceiros contratados, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência.

10.4.6. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para efeito de empenho de despesa e pagamento, devendo anotar no relatório de riscos eventuais problemas que obstam o fluxo normal da liquidação e pagamento da despesa.

10.4.7. Coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à necessidade ou não de eventuais adequações ao contrato para que atenda a finalidade da Administração Pública.

10.4.8. Coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos de que dispõe o inciso I do art. 26 do Decreto Estadual 6.606/23.

10.4.9. Constituir relatório final, de que trata a alínea "d" do inciso VI do §3° do art. 174 da Lei Federal no 14.133/2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato, como forma de aprimoramento das atividades da Administração Pública, podendo ser utilizado como insumo para a confecção dos estudos técnicos preliminares, termo de referência e projeto básico das novas contratações.

10.4.10. Coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais técnicos, administrativos e/ou setoriais.

10.4.11. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnicos, administrativos e/ou setoriais no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas.

10.4.12. Diligenciar para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal n o 14.133/2021 ou pelo agente/setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto Estadual 6.606/23 art. 30).

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. A Contratante será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e demais normas legais, direta e indiretamente aplicáveis ao Contrato;

11.2. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear o Contrato;

11.3. Sustar o recebimento dos produtos se não estiverem de acordo com a especificação contida neste termo;

11.4. Processar e efetuar o pagamento dos valores devidos à CONTRATADA no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, observadas as condições contratuais, a apresentação da Nota Fiscal ou documento equivalente e a verificação da regularidade fiscal exigível, conforme a legislação aplicável.

11.5. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual por meio de fiscal ou fiscais formalmente designados pela CONTRATANTE, registrando as ocorrências verificadas e adotando as providências necessárias para assegurar o cumprimento das obrigações contratuais.

11.6. Zelar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

11.7. A administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados a 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.

11.8. Comunicar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto

fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

11.9. 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;

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

11.11. Eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro ou repactuação feitos pelo contratado serão respondidos no prazo máximo de 30 dias, na forma do art. 123 da Lei nº 14.133/21, podendo incluir o art. 124 da lei 14.133/2021.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Assinar o Contrato, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da convocação/notificação, por seu representante legal;

12.2. Substituir, às suas expensas, os gêneros alimentícios rejeitados por estarem em desacordo com as especificações do Termo de Referência, da proposta ou deste contrato, observando os prazos estabelecidos na cláusula 6.3, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;

12.3. Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referentes ao transporte, embalagem e seguro quando da entrega dos produtos;

12.4. Apresentar toda documentação necessária no ato da entrega dos produtos, Nota Fiscal junto a prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Tributos Federais e Dívida Ativa da União) Trabalhista, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada, ou outra equivalente na forma da Lei, devidamente atualizadas;

12.5. Certidão Negativa fornecida pelo INSS, com a finalidade de comprovar a inexistência de débitos com a Seguridade Social, devidamente atualizada;

12.6. Certidão negativa, expedida pela Caixa Econômica Federal, com a finalidade de comprovar a inexistência de débitos junto ao Fundo de Garantia por tempo de Serviço - FGTS, devidamente atualizada;

12.7. Entregar à equipe de fiscalização e/ou comissão designada para o recebimento a documentação exigida nos itens anteriores, observando os prazos e procedimentos estabelecidos no Termo de Referência.

12.8. Arcar com todos os tributos, custos despesas diretas e indiretas decorrentes do fornecimento do produto.

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

12.10. O transporte dos gêneros alimentícios, carga e descarga serão por conta da contratada;

12.11. Cumprir integralmente as condições de entrega, acondicionamento, transporte, conservação e recebimento dos gêneros alimentícios previstas neste contrato e no Termo de Referência.

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

12.13. 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, da Lei n.º 14.133, de 2021);

12.14. 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, da Lei n.º 14.133, de 2021);

12.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2. Serão aplicadas ao CONTRATADO que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

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

13.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem 13.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

13.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem 13.1, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, quando justificarem a imposição de penalidade mais grave.

13.2.4. Multa, conforme as seguintes condições:

13.2.4.1. Multa moratória: para a infração descrita na alínea “d” do subitem 13.1, de 0,01% (um centésimo por cento) por dia de atraso injustificado, calculada sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

13.2.4.2. Multa compensatória: para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 13.1, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

13.2.4.3. Multa compensatória: para a inexecução total do contrato, prevista na alínea “c” do subitem 13.1, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

13.2.4.4. Multa compensatória: para a infração descrita na alínea “b” do subitem 13.1, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

13.2.4.5. Multa compensatória, em substituição à multa moratória: para a infração descrita na alínea “d” do subitem 13.1, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

13.2.4.6. Multa compensatória: para a infração descrita na alínea “a” do subitem 13.1, de 1% (um por cento)

a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

13.3. A aplicação das sanções previstas nesta cláusula não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à CONTRATANTE.

13.4. Todas as sanções previstas nesta cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, observadas as disposições legais aplicáveis.

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

13.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela CONTRATANTE ao CONTRATADO, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exista, ou cobrada judicialmente.

13.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.8. A aplicação das sanções será realizada em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao CONTRATADO, observando-se o procedimento previsto no art. 158 da Lei nº 14.133/2021 para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.8.1. Para assegurar o contraditório e a ampla defesa, as notificações poderão ser encaminhadas aos endereços de correio eletrônico informados pelo CONTRATADO na proposta e durante a execução contratual, desde que seja possível comprovar o envio e, quando exigível, o recebimento.

13.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a CONTRATANTE; e

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

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

13.11. A personalidade jurídica do CONTRATADO poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste contrato ou para provocar confusão patrimonial. Nessa hipótese, os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica poderão ser 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, observados o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos do art. 160 da Lei nº 14.133/2021.

13.12. A CONTRATANTE deverá 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), no prazo e na forma previstos no art. 161 da Lei nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável.

13.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

13.14. Os débitos do CONTRATADO perante a CONTRATANTE, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, poderão ser compensados com créditos devidos ao CONTRATADO, observados os requisitos legais e a regulamentação aplicável.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – VEDAÇÕES

14.1. É vedado à CONTRATADA interromper o fornecimento dos bens sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

15.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderão pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

15.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

15.3. As comunicações entre a contratante e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

15.4. A **ASSOCIAÇÃO DE APOIO DO COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - DIACONÍZIO BEZERRA DA SILVA** poderá convocar representante da CONTRATADA para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato, quando necessárias à adequada execução do contrato.

15.5. Após a assinatura do contrato, a CONTRATANTE poderá convocar representante da CONTRATADA para reunião inicial, a fim de apresentar as obrigações contratuais, os procedimentos de fiscalização, as condições de execução do objeto, os critérios de recebimento e as sanções aplicáveis, quando necessário.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

17.1. As partes se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, nos termos da Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD (Lei n. 13.709, de 14 de agosto de

2018).

17.1.1. O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos artigos 7º, 11 e/ou 14 da Lei 13.709/2018, às quais se submeterão os serviços, e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular.

17.2. A CONTRATADA obriga-se ao dever de proteção, confidencialidade e sigilo de toda informação, dados pessoais e base de dados a que tiver acesso, nos termos da LGPD, suas alterações e regulamentações posteriores, durante o cumprimento do objeto descrito no instrumento contratual.

17.2.1. A CONTRATADA não poderá se utilizar de informação, dados pessoais ou base de dados a que tenham acesso, para fins distintos de fornecimento dos gêneros alimentícios objeto deste contrato.

17.2.2. Em caso de necessidade de coleta de dados pessoais dos titulares mediante consentimento, indispensáveis à própria prestação do serviço, aquela será realizada após prévia aprovação do ESTADO DE TOCANTINS, responsabilizando-se a CONTRATADA pela obtenção e gestão.

17.3. A CONTRATADA obriga-se a implementar medidas técnicas e administrativas aptas a promover a segurança, a proteção, a confidencialidade e o sigilo de toda informação, dados pessoais e/ou base de dados que tenha acesso, a fim de evitar acessos não autorizados, acidentes, vazamentos acidentais ou ilícitos que causem destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito; tudo isso de forma a reduzir o risco ao qual o objeto do contrato ou o ESTADO DE TOCANTINS está exposto.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA EXTINÇÃO E RESCISÃO CONTRATUAL

18.1. O contrato será extinto com o término do prazo de vigência nele estabelecido, independentemente do cumprimento integral das obrigações, sem prejuízo das responsabilidades das partes pelas obrigações pendentes.

18.2. O contrato poderá ser extinto antecipadamente nas hipóteses previstas nos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021, observados os requisitos legais, a devida motivação e, quando cabíveis, o contraditório e a ampla defesa.

18.3. A extinção contratual poderá ocorrer por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, por acordo entre as partes ou por decisão arbitral ou judicial, conforme as hipóteses e condições previstas no art. 138 da Lei nº 14.133/2021.

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

18.4.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos e dos parcialmente cumpridos;

18.4.2. Relação dos pagamentos efetuados e dos valores eventualmente devidos;

18.4.3. Apuração de eventuais indenizações e multas.

18.5. A extinção do contrato não impedirá o reconhecimento de eventual desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório, nos termos do art. 131 da Lei nº 14.133/2021.

18.6. Nos casos de extinção unilateral, a CONTRATANTE poderá adotar as medidas previstas no art. 139 da Lei nº 14.133/2021, observadas as condições legais aplicáveis, inclusive:

18.6.1. Assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, quando cabível;

18.6.2. Utilização dos meios legalmente admitidos para assegurar a continuidade da execução contratual, quando aplicável;

18.6.3. Execução da garantia contratual, caso tenha sido exigida e prestada, para ressarcimento de prejuízos, pagamento de multas e demais hipóteses legalmente previstas;

18.6.4. Retenção de créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE e das multas aplicadas, observada a legislação vigente.

18.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que a CONTRATADA mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da CONTRATANTE ou com agente público que tenha desempenhado função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA ALTERAÇÃO

19.1 O contrato poderá ser alterado nas hipóteses previstas nos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, mediante a devida justificativa e observância dos requisitos legais aplicáveis.

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

19.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei n° 14.133, de 2021.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO

20.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratado.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - PUBLICAÇÃO

21.1. O CONTRATANTE, no prazo de até 20 (vinte) dias após assinatura deste Contrato, providenciará a sua publicação, por extrato, no Diário Oficial do Estado.

21.2. Divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do art. 94, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA MATRIZ DE RISCO E DA RECOMPOSIÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

22.1. A Matriz de Risco, anexada aos autos, é uma ferramenta que permite aos gestores mensurar, avaliar e ordenar os eventos de riscos que podem afetar o alcance dos objetivos do processo da unidade e, consequentemente, os objetivos estratégicos do empreendimento.

22.2. Nesse contexto a CONTRATADA é integral, e exclusivamente, responsável por todos os riscos colocados como de sua competência, relacionados ao objeto do contrato, inclusive sem limitação, conforme

estabelecido na Matriz de Risco.

22.3. A CONTRATADA não é responsável pelos riscos relacionados ao objeto do contrato que não são de sua alçada, cuja responsabilidade é da CONTRATANTE, conforme estabelecido na Matriz de Risco.

22.4. Constitui peça integrante deste contrato, independentemente de transcrição no instrumento respectivo, a Matriz de Risco.

22.5. O termo risco neste contrato é designado como um evento ou uma condição incerta que, se ocorrer, tem um efeito em pelo menos um objetivo do empreendimento. O risco é o resultado da combinação entre probabilidade de ocorrência de determinado evento futuro e o impacto resultante caso ele ocorra.

22.6. Da recomposição do equilíbrio econômico-financeiro

22.6.1. Sempre que atendidas as condições do Contrato e mantidas as disposições do Contrato, considera-se mantido seu equilíbrio econômico-financeiro.

22.6.2. Eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverão ser formalmente apresentados pela parte interessada, acompanhados de justificativa e documentação comprobatória dos fatos que fundamentam o pedido, para análise da CONTRATANTE, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

22.6.3. Os casos omissos serão objeto de análise acurada e criteriosa, lastreada em elementos técnicos, por intermédio de processo administrativo para apurar o caso concreto.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DO FORO

23.1. Fica eleito o foro da Capital do Estado do Tocantins - Vara da Fazenda Pública, com renúncia expressa a outros, por mais privilegiados que forem para dirimir quaisquer questões fundadas neste Contrato.

23.2. E por estarem de acordo, lavrou-se o presente termo, em 03 (três) vias de igual teor e forma, as quais foram lidas e assinadas pelas partes CONTRATANTES.

Paraíso - TO, ___ de _____de 202X.

_____	_____
Representante legal do órgão gerenciador	Representante legal do fornecedor registrado
Tiarles Santos Souza	**NOME**
Presidente da Associação	EMPRESA

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

Processo Administrativo n° 010/2026
Ata de Registro de Preços nº XX/XXXX

A Associação de Apoio do Centro de Ensino Médio Diaconízio Bezerra da Silva, instituição de direito público, inscrita no CNPJ sob o Nº11.675.300/0001-97, com sede na Av. Inglaterra, s/nº, Setor Jardim América, Paraiso do Tocantins-TO, neste ato representado pelo Senhor, Tiarles Santos Souza, eleito para o cargo de presidente da Associação, portador da Matrícula Funcional nº 767934-1, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS, processo administrativo n.º 010/2026 RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/2021, de 1° de abril de 2021, Decreto nº 6.606, de 28 de março de 2023, Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **aquisição de gêneros alimentícios**, especificado(s) no(s) item(ns) 1.1 do Termo de Referência, anexo I do edital de licitação n.º 010/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, o fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor [razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]					
X	Especificação	Marca / Modelo	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de **1 (um) ano**, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Diário Oficial do Estado do Tocantins, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.1.1. Em caso de prorrogação da ata, *poderá* ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

4.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de recurso, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.3. Na formalização do contrato deverá haver a indicação da disponibilidade dos recursos respectivos.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

4.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

4.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

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

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

4.5. O registro a que se refere o item 4.4.2.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

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

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

4.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

4.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

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

4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital poderá:

4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

5.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

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

6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 7.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço

registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

7.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

7.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

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

7.4.1. Por razão de interesse público;

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

7.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

8. DAS PENALIDADES

8.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

8.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

8.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

8.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

9. CONDIÇÕES GERAIS

9.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (DUAS) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Paraíso/TO, xx de xxxx de xxxx.

Representante legal do órgão gerenciador

representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)