GOVERNO DO ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 13/2026– SEAP/MA

PROCESSO Nº SEAP/00588/2026

(PROCESSO SEI Nº 2025.560101.31410)

DADOS DA LICITAÇÃO	
ÓRGÃO LICITANTE: Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/MA	
OBJETO: Registro de preços para o fornecimento de insumos destinados às Oficinas de Panificação das unidades prisionais vinculadas à Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Maranhão (SEAP/MA)	
ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES: Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, através dos e-mails: cslicseap@gmail.com e cslic@seap.ma.gov.br	
DATA E INÍCIO DA SESSÃO ELETRÔNICA: 05/11/2026, às 10:00h. (horário de Brasilia)	
Sistema Eletrônico Utilizado: www.compras.ma.gov.br **Endereço Eletrônico:** www.compras.ma.gov.br **Endereço para retirada do Edital:** www.compras.ma.gov.br	
VALOR TOTAL ESTIMADO:	Valor Total: **R$ 3.234.951,00** (três milhões, duzentos e trinta e quatro mil, novecentos e cinquenta e um reais).
NATUREZA DO OBJETO:	**FORNECIMENTO DE BENS COMUNS**
PARTICIPAÇÃO – MEI / ME / EPP	□ Licitação Exclusiva para MEI / ME / EPP – Art. 48, I da Lei Complementar nº 123/06; ü Licitação com itens/grupos cotas de até 25% reservadas para MEI / ME / EPP – Art. 48, III da Lei Complementar nº 123/06; □ Licitação de Ampla Participação;
PRAZO PARA ENVIO DAS PROPOSTAS ADEQUADAS/DOCUMENTAÇÃO: até 02 (duas) horas	

CRITÉRIO DE ADJUDICAÇÃO	□ **GLOBAL** □ **POR ITEM** ü **POR LOTE, observadas as condições definidas neste Edital e anexos.**
CRITÉRIO DE JULGAMENTO E INTERVALO DE LANCES	ü **MENOR PREÇO POR LOTE: Intervalo de R$ 0,10 (dez centavos)** □ **MAIOR DESCONTO: Intervalo de 0,01 %**
MODO DE DISPUTA	□ **ABERTO** ü **ABERTO E FECHADO**
INFORMAÇÕES	
Ato de Designação do(a)Agente de Contratação/Pregoeiro(a): Portaria n° 294 de 16 de março de 2026, publicada, dia 18/03/2026.	
Autoridade Competente/Homologadora: Subsecretário de Estado da Administração Penitenciária.	
Endereço: Av. Rua Gabriela Mistral, 716, Vila Palmeira, São Luís/MA.	

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 13/2026 – SEAP/MA
PROCESSO SEAP/00588/2026
MINUTA DE EDITAL - STARTGOV

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/MA, por meio da Comissão Setorial de Licitação – CSLIC/SEAP, sediada na Rua Gabriela Mistral, 716, Vila Palmeira, São Luís/MA, CEP nº. 65045-070, que realizará licitação por **REGISTRO DE PREÇOS** para **FORNECIMENTO DE BENS COMUNS,** na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento de **MENOR PREÇO POR LOTE** e modo de fornecimento **POR DEMANDA,** nos termos da **Lei Federal nº 14.133 de 2021**, **Instrução Normativa SEGES/ME nº 81/2022**, Instrução Normativa SEGES/MP nº 03/2018, Lei Estadual nº 10.403/2015, Decreto Estadual nº 38.134/2023**,** Decreto Estadual nº 33.332/2017, Decreto Estadual nº 24.629/2008, Instrução Normativa SEAP/MA nº 112/2025 e as demais normas regulamentares pertinentes à espécie e as exigências estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1 Registro de preços para o fornecimento de insumos destinados às Oficinas de Panificação das unidades prisionais vinculadas à Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Maranhão (SEAP/MA), desenvolvidas com a utilização da mão de obra de pessoas privadas de liberdade, sob custódia no sistema penitenciário do Estado do Maranhão, no âmbito da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/MA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 As especificações técnicas e as quantidades dos itens indicadas no Termo de Referência (**ANEXO I**) é estimativa de consumo anual e será solicitada de acordo com as necessidades dos Órgãos Participantes, podendo ser utilizada no todo ou em parte.

1.3 O valor máximo estimado desta licitação é de **R$ 3.234.951,00** (três milhões, duzentos e trinta e quatro

mil, novecentos e cinquenta e um reais).

1.4 Havendo divergências entre o descritivo constante no **STARTGOV** e o descritivo do Termo de Referência do Edital, prevalecerá as especificações constantes no Termo de Referência.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

VALOR: R$ 3.234.951,00 (três milhões, duzentos e trinta e quatro mil, novecentos e cinquenta e um reais).

Natureza de Despesa: 33.90.30.07 – GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

3. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

3.1 Qualquer pessoa, **no prazo de até 03 (três) dias úteis anteriores à data de abertura da sessão pública** , poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o instrumento convocatório, nos termos do **art. 164 e seguintes da Lei 14.133/2021**.

3.1.1 O Pregoeiro conhecerá e apreciará as petições encaminhadas por e-mail até às 23h59min e as petições físicas protocoladas na SEAP/MA até às 18h00min, ambas em relação ao dia estipulado no prazo supramencionado.

3.1.2 Os pedidos de esclarecimentos e as impugnações ao edital enviadas após os citados prazos desobrigam o Pregoeiro a expedir manifestação, não obstante, o mesmo poderá fazê-lo facultativamente.

3 . 2 As petições deverão ser encaminhadas para os endereços eletrônicos "cslicseap@gmail.com" e "cslic@seap.ma.gov.br", ou ainda, fisicamente protocoladas na SEAP/MA, localizada no endereço disposto no preâmbulo deste edital, neste caso, devendo ter como destinatária a Comissão Setorial de Licitação – CSLIC/SEAP/MA.

3.3 Qualquer dificuldade no peticionamento dos pedidos de esclarecimentos ou das impugnações poderão ser solucionadas diretamente com o Pregoeiro, pelo telefone **(98) 99228-5285**.

3.4 Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição **no prazo de até 03 (três) dias úteis** , a contar de seu regular recebimento, **limitado a resposta ao último dia útil anterior à data da abertura do certame** .

3.4.1 As impugnações e/ou pedidos de esclarecimentos deverão ser anexadas em campo próprio no sistema mediante acesso ao sítio www.compras.ma.gov.br; e encaminhadas via e-mail: "cslicseap@gmail.com" e "cslic@seap.ma.gov.br"

3.4.2 O Pregoeiro poderá requisitar informações e apreciações aos setores responsáveis pela elaboração dos documentos de planejamento da contratação.

3.5 O recebimento de impugnações e esclarecimentos não suspende os prazos previstos no certame, exceto, por meio de motivação do Pregoeiro.

3.6 Caso a resposta aos esclarecimentos e às impugnações resulte em modificação editalícia, o Pregoeiro deverá analisar se há prejuízo à formulação das propostas, sendo que:

3.6.1 Em caso negativo, será mantida a data de abertura do certame.

3.6.2 Do contrário, o certame será suspenso, a fim de que, após as substanciais alterações editalícias – inclusive, com possibilidade de revisão dos atos de planejamento da contratação – os setores responsáveis pela análise jurídica e de controle interno possam dar parecer favorável à continuidade do mesmo, nos termos do **Art. 55, §1º da Lei Federal nº 14.133/2021** .

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que tenham ramo de atividade compatível com o objeto licitado, que atendam a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos, e estejam previamente registradas no **CADFOR/MA – Cadastro de Fornecedores do Estado do Maranhão**, conforme disposto no **Decreto Estadual nº 36.170, de 18 de setembro de 2020.**

4.1.1 Em regra, o registro comercial, ato constitutivo, estatuto social, contrato social ou instrumento congêneres em vigor servirão como meio de prova de que o interessado possui ramo de atividade compatível, sendo analisados no momento da habilitação jurídica da empresa.

4.1.2 **Será destinada cota de até 25% de participação para ME, MEI e EPP** na aquisição dos insumos supramencionados, devido à natureza divisível do objeto em atenção ao disposto no Art. 48, inciso III da Lei Complementar nº 123/2006 c/c art. 9º e parágrafos da Lei Estadual nº 10.403/2015.

4.1.3 Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.

4.1.4 Se uma mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas dar-se-á pelo menor preço obtido entre as cotas.

4 . 2 A participação no certame dar-se-á por meio eletrônico do LINKS STARTGOV - no site www.compras.ma.gov.br, no link “Área do Fornecedor” ícone “Área Restrita do Fornecedor”, mediante digitação de login e senha pessoal e intransferível do credenciado.

4.2.1 A chave de identificação (login) e a senha poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, constante no Portal de Compras Governamentais, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado, do responsável legal da empresa ou por iniciativa do responsável pelo CADFOR/MA (e-fornecedor), devidamente justificado.

4.2.2 As informações sobre cadastramento e de como participar do procedimento licitatório estão disponíveis no site www.compras.ma.gov.br, menu “Manuais e Downloads” e no link “ Área do Fornecedor”.

4.2.3 O credenciamento do responsável legal para representar os interesses da empresa licitante implica na responsabilidade legal da mesma pelos atos praticados pelo credenciado, bem como a presunção de capacidade técnica para operacionalização do sistema e realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

4.2.4 É vedado a qualquer credenciado representar mais de uma empresa proponente.

4.2.4.1 As Licitantes que possuírem o mesmo endereço de IP terão suas propostas desclassificadas, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme inciso I do art. 13º da Lei n.º 14.133, de 2021.

4.2.5 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no e-fornecedor 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.

4.2.6 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação da licitante.

4.3 **Não poderão participar deste certame os interessados**:

4.3.1 Que não atendam as condições deste Edital;

4.3.2 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;

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

4.3.4 Pessoa física ou jurídica que se encontre **, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta**;

4.3.5 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou

civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, **até o terceiro grau**;

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

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

4.3.8 **Agente público do órgão ou entidade licitante**;

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

4.3.10 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** .

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

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

4.3.13 Tendo em vista a vultuosidade e a natureza da contratação, **não será permitida a participação de consórcios**;

4.4 O impedimento de que trata **o item 4.3.4** será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante;

4.5 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os **itens 4.3.2 e 4.3.3** poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade;

4.6 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

4.7 O disposto nos **itens 4.3.2 e 4.3.3** não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução;

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

4.9 A vedação de que trata o **item 4.3.8** 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;

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 proposta com descrição do objeto ofertado e o preço exclusivamente por meio do sistema eletrônico STARTGOV, até a data e o horário estabelecidos para a abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio desse documento.

5.2.1 Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento.

5.2.2 Serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

5.3 Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e nos prazos estabelecidos, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto. (INVERSÃO DAS FASES ART. 17, §1º)

5.4 Para a inclusão das propostas, o representante credenciado deverá aceitar eletronicamente o "Termo de Credenciamento" possibilitando à Administração conhecer qual representante está autorizado pela licitante a participar da presente licitação e a "Declaração de Habilitação"' informando que cumpre plenamente os requisitos da habilitação exigidos no presente pregão.

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

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

5.7 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do Cadastro de Fornecedores do Estado do Maranhão - CADFOR/MA (e-fornecedor), assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.8 A documentação solicitada para participação deste pregão deverá ser anexada ao sistema conforme o tipo de documento (documentos de proposta de preços e documentos de habilitação).

5.9 A inversão de documentos anexados ao sistema poderá implicar em desclassificação/inabilitação da licitante.

5.10 Todas as declarações exigidas na proposta de preços deverão estar devidamente assinadas pelo representante legal da empresa ou pelo procurador por ele constituído, sob pena de desclassificação do certame, sem prejuízo das sanções constantes deste Edital, quando for pertinente.

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

5.12 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu credenciado, não cabendo à Secretaria Adjunta de Licitações e Compras Estratégicas a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

5.13.1 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;

5.13.2 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;

5.13.3 Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

5.13.4 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.

5.14 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.

5.15 A falsidade da declaração prestada pelo licitante, inclusive aquela realizada em campo próprio do sistema eletrônico, sujeitará o responsável às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital**.**

5.16 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:

5.16.1 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

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

5.17 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:

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

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

5.18 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para a Administração, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.19 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese da 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.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1 A Proposta de Preços deverá ser apresentada em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada, assinada pelo representante legal da licitante proponente, para avaliação de sua conformidade, na forma Eletrônica, enviar mediante o preenchimento, no sistema eletrônico no formato PDF, contendo as informações e exigências contidas no Termo de Referência e Edital, com o seguinte conteúdo de apresentação obrigatória:

6.1.1 Número do Pregão, razão social do proponente, número do CNPJ/MF, endereço completo, telefone e endereço eletrônico (e-mail), para contato, bem como dados bancários tais como: nome e número do Banco, agência e conta corrente para fins de pagamento (caso necessário);

6.1.2 Descrição detalhada dos objetos da presente licitação, em conformidade com a quantidade e especificações constantes no Termo de Referência (Anexo I do edital), devendo obrigatoriamente indicar a marca e o modelo do produto ofertado;

Nome completo do responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços e/ou Contrato, números do CPF e Carteira de Identidade e cargo na empresa;

6.1.3 Prazo de validade da proposta: não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua apresentação;

6.1.4 Prazo e local para a entrega do material, conforme Termo de Referência;

6.1.5 Valor unitário e total de cada item assim como total do lote quando for o caso, em algarismo com

duas casas decimais e por extenso;

6.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta na forma do termo de referência vinculam o licitante.

6.3 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.

6.4 Nos valores propostos deverão estar incluídos todos os custos diretos e indiretos que incidam sobre o fornecimento, tais como: tributos (ICMS, IPI, PIS, COFINS, etc.), encargos sociais e laborais, transporte, frete, seguro, carga, descarga, instalação, quando prevista, treinamento nos locais indicados pelo Órgão e demais custos necessários ao perfeito fornecimento dos equipamentos.

6.5 Serão desclassificadas as propostas que consignarem preços superiores aos estimados pela Administração, que apresentem preços global ou unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado dos insumos, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

6.6 A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

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

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

6.7 A simples irregularidade formal, que evidencie lapso isento de má-fé, e que não afete o conteúdo ou a idoneidade da proposta não será causa de desclassificação.

6.8 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelascontidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, 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 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais e estaduais, quando participarem de licitações públicas;

6.10 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração Pública Estadual por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas do Estado do Maranhão 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. 51, inciso VIII, da Constituição Estadual; 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.

6.11 Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

6.12 Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

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

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

7.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.2 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.2.3 Também será desclassificada a proposta que identifique a licitante.

7.3 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

7.6 O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR POR LOTE.**

7.7 O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

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

7.9 Não serão aceitos 02 (dois) ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for registrado em primeiro lugar.

7.10 Será adotado o modo de disputa “ABERTO E FECHADO”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com posterior lance final e fechado.

7.11 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 isso, transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

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

7.12.1 O licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por oferecer melhor lance.

7.12.2 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, 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.

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

7.12.4 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

7.13 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será a reabertura para disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação.

7.14 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

7.15 Durante a fase de lances, o pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

7.16 Encerrada a etapa de envios de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá realizar negociação direta com o licitante que tenha apresentado lance com menor preço, para que seja obtida melhor proposta observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

7.17 Se a negociação com o primeiro colocado não resultar em preço compatível com o máximo aceitável, a Administração poderá negociar com os demais licitantes, respeitada a ordem de classificação.

7.17.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA – FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no **art. 14 da Lei nº 14.133/2021**, legislação correlata e no item **4.3** do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1 Cadastro de Fornecedores do Estado do Maranhão - CADFOR/MA, no site www.compras.ma.gov.br e/ou SICAF;

8.1.2 Consulta consolidada de pessoa jurídica do Tribunal de Contas da União, no endereço: (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/)

8.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

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

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

8.5 **Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de julgamento da proposta**.

8.6 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME, EPP ou MEI, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com as disposições da Lei Complementar 123/2006 e da Lei Estadual 10.403/2015.

8.7 Para constatação da condição de ME/EPP/MEI, o Pregoeiro poderá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal, seção “Despesas – Gastos Diretos do Governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)” http://www.portaltransparencia.gov.br/despesas/recursosrecebidos?ordenarPor=mesAno&direcao=asc, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ele recebidas, no exercício anterior, extrapola o limite previsto no artigo 3°, inciso II, da Lei Complementar Federal n° 123/2006, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3°, § 2° do mesmo diploma em caso de início de atividade no exercício considerado, observado o disposto **nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei n.º**

14.133/2021.

8.7.1 Para a ME, EPP ou MEI, a consulta também abrangerá o exercício corrente, a fim de verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ela recebidas, até o mês anterior ao da sessão pública da licitação, extrapola os limites acima referidos, acrescidos do percentual de 20% (vinte por cento) de que trata o artigo 3°, §§ 9°-A e 12, da Lei Complementar Federal n° 123/2006.

8.7.2 Constatada a ocorrência de qualquer das situações de extrapolamento do limite legal, o Pregoeiro deverá indeferir a aplicação do tratamento diferenciado em favor do licitante, conforme artigo 3°, §§ 9°, 9°-A, 10 e 12, da Lei Complementar Federal n° 123/2006, com a consequente recusa do lance de desempate, ou ainda, desclassifica-lo, em caso de certame exclusivo para ME, EPP ou MEI, sem prejuízo das apurações e penalidades incidentes.

8.7.3 **A situação narrada também poderá ser verificada com a análise do balanço patrimonial mediante demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais**, nos termos do Art. 3º e incisos da Lei Complementar Federal n° 123/2006, **do Art. 69 da Lei 14.133/2021** diga-se, na fase de habilitação.

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

8.9 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que:

8.9.1 Contiver vícios insanáveis;

8.9.2 Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital e Termo de Referência;

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

8.9.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração.

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

8.10 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os mais baixos. O mesmo ocorrerá em caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso.

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

8.12 A proposta deverá obedecer aos termos deste edital e seus anexos, não sendo considerada qualquer correspondência das especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante

8.13 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, **conforme art. 34 da IN SEGES/ME nº 73/2022**.

8.13.1

A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove.

a) que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

b) inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.13.2 Para fins de comprovação da exequibilidade, poderão ser utilizadas as ferramentas dispostas no Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 05/2017 ou qualquer outra normativa atinente à matéria e aplicável no âmbito deste Órgão.

8.14 Além do Pregoeiro, qualquer interessado poderá requerer a **realização de diligências para aferir a exequibilidade ou qualquer outra condição que reflita na aceitabilidade das propostas**, devendo

apresentar provas, indícios ou motivações que fundamentem a suspeita.

8.14.1 Caso não esteja com acesso ao chat, o licitante poderá enviar seu pedido por e-mail.

8.15 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar **documento complementar**, por meio de funcionalidade disponível no Sistema (convocação de anexo) ou via e-mail (em caso de desconexão daquele), estabelecendo no "chat" **o prazo mínimo de 02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

8.15.1 Antes do fim do prazo estabelecido acima, o mesmo poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro de ofício ou mediante solicitação do licitante, ambos devendo ser justificados, via chat ou e-mail.

8.15.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que possuam a natureza de confirmar a exequibilidade ou as características do item ofertado – tais como: marca, fabricante, prospectos, folhetos, catálogos ou desenhos do produto – ou seja, que demonstrem o cumprimento das especificações técnicas.

8.15.3 O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de, no mínimo 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao lance vencedor após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

8.15.4 Caso o objeto esteja parcelado, o prazo para o envio das propostas adequadas será o mesmo para todos os licitantes provisoriamente classificados em primeiro lugar para seus respectivos itens ou grupos, contando-se após solicitação do Pregoeiro mediante mensagem genérica no chat eletrônico e convocação do anexo, cuja ciência será de conhecimento de todos.

8.16 No caso de desconexão do pregoeiro com o sistema, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos seus lances.

8.17 Retornando a conexão do pregoeiro ao sistema, todos os atos praticados pelas licitantes junto ao sistema serão considerados válidos.

8.18 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após comunicação do fato às participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação, e a ocorrência será registrada em ata.

8.18.1 DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

8.18.1.1 Não será exigida a apresentação de amostras no presente processo, tendo em vista que os insumos objeto da contratação possuem especificações técnicas objetivas, padronizadas e amplamente disponíveis no mercado, o que permite a adequada verificação de sua conformidade por meio da análise documental das propostas apresentadas, bem como de fichas técnicas, catálogos, manuais e demais informações fornecidas pelos licitantes.

9. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, conforme disposições a serem lançadas na minuta da ata de registro de preços.

9.2 Os órgãos e entidades que não participaram do Intenção de Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da presente Ata de Registro de Preços, deverão encaminhar solicitação de adesão Secretaria Adjunta de Licitações e Compras Estratégicas – SALIC/SEAD, situada na Av. Jerônimo de Albuquerque, Edifício Clodomir Milet, s/nº, 4º andar – Calhau, São Luís/MA, CEP: 65074-220, e-mail: surepe.salic@gmail.com, uma vez que é a detentora exclusiva para gerenciamento do Sistema de Registro de Preços no estado do Maranhão, nos artigo 3º do Dec. Estadual 38.136/2023.

10 DO REGISTRO ADICIONAL DE PREÇOS

10.1 Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante vencedor, devendo tal fato ser consignado na ata da sessão.

10.2 A apresentação de proposta adequada para fins de registro adicional de preços não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante vencedor, destinando-se à formação de cadastro de reserva.

10.3 Para o registro do preço dos demais licitantes será exigida a análise da documentação de habilitação.

10.4 Havendo mais de um licitante na condição de cadastro de reserva, estes serão classificados segundo a ordem obtida na fase competitiva.

10.5 O licitante incluído no cadastro de reserva poderá ser convocado para fornecimento na hipótese de impossibilidade de atendimento pelo fornecedor anteriormente classificado ou de cancelamento do registro do fornecedor com melhor classificação, observada a ordem de classificação.

10.6 O licitante integrante do cadastro de reserva que, convocado para fornecimento, aceitar o compromisso nas condições registradas ficará obrigado ao seu cumprimento, sujeitando-se às sanções cabíveis em caso de descumprimento injustificado.

11. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da publicação no Diário Oficial do Estado e poderá ser prorrogada nos termos do Art. 21, do Decreto Estadual 38.136/2023. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, de acordo com o parágrafo primeiro do referido artigo.

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

11.3 Após o interregno de um ano, e atendidos os requisitos previstos em lei, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice de Preços ao Consumidor Amplo-IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. Quando constatado a ocorrência de atraso na execução de serviços da planilha orçamentária, por culpa da Contratada, estes não serão reajustados.

12. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

12.1 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:

a) 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;

b) 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;

c) na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

13. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADO

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

a) descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

b) não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese prevista no art. 25, § 1º, do Decreto Estadual nº 38.136, de 6 de março de 2023; ou

d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

e) 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, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

13.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 13.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

13.3 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.

13.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo órgão gerenciador, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

a) por razão de interesse público;

b) a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovados e justificados, nos termos do art. 40 do Decreto Estadual nº 38.136, de 6 de março de 2023.

14 DAS PENALIDADES

14.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

14.2 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.

14.3 É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes de infrações ocorridas no procedimento licitatório e do descumprimento das condições da Ata de Registro de Preços, observados o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da competência do órgão participante para aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações relativas às suas próprias contratações, nos termos dos arts. 43, IX, e 45 do Decreto Estadual nº 38.136/2023.

14.4 O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 13.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

15 DA HABILITAÇÃO

15.1 Para fins de habilitação, conforme disciplinado nos **arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021** , o licitante deverá comprovar os requisitos a seguir delineados:

15.2 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no **registro cadastral no SICAF ou cadastro de fornecedores – CADFOR (e-fornecedor).**

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

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

15.5 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência

Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

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

15.7 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. (**IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º**).

16.7.1. Neste caso, a documentação original ou cópia autenticada deverá ser encaminhada à Secretaria de Administração Penitenciária-SEAP/MA, destinada à Comissão Setorial de Licitação, situada na Rua Gabriela Mistral, nº 716, Vila Palmeira, São Luís – MA, CEP nº 65045-070, no prazo máximo assinalado pelo Pregoeiro, prorrogável mediante justificativa do licitante e aceita pelo Pregoeiro, sob pena de inabilitação.

15.8 A habilitação será verificada por meio do **SICAF ou cadastro de fornecedores – CADFOR (e-fornecedor)**, nos documentos por ele abrangidos, **somente quanto ao licitante vencedor**.

15.8.1É 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. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).

15.8.2A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

15.9 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

15.10 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no **SICAF ou cadastro de fornecedores – CADFOR (e-fornecedor)** serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo mínimo de **02 [duas horas]**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

15.11 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 nº 73, de 30 de setembro de 2022* .**

15.12 Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, **e apenas do licitante mais bem classificado**.

15.13 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.

15.14 Após a entrega dos documentos de habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, consoante inteligência do art**. 64 da Lei 14.133/2021 c/c o art. 39, §4º IN 73/2022**, para:

16.14.1 Complementação de informação acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

16.14.2 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

15.15 Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro 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.

15.16 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que

atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem **15.10**.

15.17 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. (**art. 39, §9º da IN SEGES n. 73/2022)**

15.18 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. **(art. 64, §2º da lei 14.133/2021)**

15.19 Os licitantes que não tenham cadastrado no SICAF ou cadastro de fornecedores – CADFOR (e-fornecedor) ou cuja documentação esteja desatualizada ou incompleta, deverão apresentar a documentação descrita nos itens posteriores.

15.20 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

15.20.1 No caso de **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente, por força de lei, que tenha validade de identificação em todo território nacional.

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

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

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

15.20.5 No caso de sociedade simples, inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

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

15.20.7 No caso de cooperativa, a ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

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

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

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

15.20.11 Os documentos acima poderão ser substituídos por sua última alteração consolidada, sem prejuízos de que o Pregoeiro diligencie o envio do documento inaugural ou de alterações anteriores.

15.20.12 A demonstração da legitimidade do signatário da proposta se dará mediante apresentação da

seguinte documentação:

15.20.12.1 No caso de Procurador:

a) Instrumento de mandato público, ou;

b) Instrumento de mandato particular, assinado pelo representante legal da empresa, com firma reconhecida em Cartório ou assinatura digital, que possa ser verificada sua autenticidade, conforme Art. 12 da Lei 14.133/21, juntamente com documento de constituição da empresa e alterações, onde se verifique que o sócio subscritor possui legitimidade para outorgar a procuração referida e célula de Identidade/RG e CPF do procurador.

15.20.12.2 No caso de sócio-gerente:

15.20.12.3 Documento de constituição da empresa e alterações, no qual estejam expressos poderes para exercer direitos e assumir obrigações decorrentes de tal investidura.

15.21 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

15.21.1 Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ ou no Cadastro de Pessoa física, conforme o caso**;

15.21.2 Prova de **regularidade com a Fazenda Federal**, mediante apresentação da **Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais, Dívida Ativa da União e Previdenciário**, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

15.21.3 Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, através de apresentação do CRF - **Certificado de Regularidade do FGTS**;

15.21.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**;

15.21.5 Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuinte Municipal ou Estadual**, se houver, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

15.21.6 Prova de Regularidade com a **Fazenda Municipal ou Estadual** do domicílio ou sede da licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre**;**

15.21.6.1 Caso o licitante seja isento dos referidos tributos, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação da declaração da respectiva Fazenda do seu domicilio ou sede, ou outro documento equivalente, na forma da lei.

15.22 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

15.22.1 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, ***caso se trate de pessoa física***, desde que admitida a sua participação na licitação (**art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021**), ou de sociedade simples com data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da abertura da sessão pública, quando não vier expresso o prazo de validade;

15.22.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II), com data não excedente a **60 (sessenta) dias** de antecedência da abertura da sessão pública, quando não vier expresso o prazo de validade;

15.22.3 Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados **mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial**, demonstração de resultado de exercício e demais **demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais** e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)/(Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total)/(Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante)/(Passivo Circulante).

15.22.3.1 As empresas que apresentarem **resultado inferior ou igual a 1 (um),** em qualquer um dos índices acima, à critério do Pregoeiro, deverão comprovar o capital social ou o patrimônio líquido, no mínimo de **1% (um por cento)** do valor global estimado da contratação ou do item pertinente.

15.22.3.2 Caso seja o caso de **participação exclusiva de ME, EPP e MEI, não será exigida apresentação de balanço** patrimonial do último exercício para fins de habilitação, conforme previsto no **art. 13 da Lei Estadual nº 10.403/2015**, sem prejuízos de que, justificadamente, o Pregoeiro diligencie seu envio.

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

15.22.3.4 O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis **limitar-se-ão ao último exercício no caso de** a pessoa jurídica ter sido constituída **há menos de 2 (dois) anos**. (**Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º**).

15.23 REGULARIDADE TÉCNICA

15.23.1 A **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA** ocorrerá com a apresentação de, no mínimo, 01 (um) **atestado ou declaração de capacidade técnica**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante forneceu ou está fornecendo produtos compatíveis e pertinentes com o objeto desta licitação, em características e quantidades**.**

15.23.1.1 O atestado (ou a declaração) deverá ser impresso em papel timbrado do emitente, constando seu CNPJ e endereço completo, devendo ser assinado por seus sócios, diretores, administradores, procuradores, gerentes ou servidor responsável, com expressa indicação de seu nome completo e cargo/função.

15.23.1.2 Ser empresa devidamente habilitada para o fornecimento dos materiais solicitados neste Termo de Referência.

15.23.1.3 Considerar-se-á pertinente e compatível, em características, quantidades e especificações, a comprovação de experiência do licitante na comercialização de insumos alimentícios, demonstrando capacidade técnica e operacional para fornecer produtos de qualidade, em conformidade com as exigências do presente Termo de Referência e adequados ao uso nas oficinas de panificação.

15.23.1.4 O licitante poderá apresentar tantos atestados de aptidão técnica quantos julgar necessários para comprovar que já forneceu objeto semelhante ao da licitação, destacando-se a necessidade desse (s) atestado (s) demonstrar (em) que o interessado forneceu anteriormente, pelo menos, **10% (dez) por cento da quantidade que está propondo neste certame**, com o intuito de resguardar a Administração quanto ao cumprimento do objeto a ser contratado.

15.23.2 Caso a empresa apresente outros documentos para fins de qualificação técnica, por exemplo, contratos ou notas fiscais, o Pregoeiro terá o poder-dever de diligenciar e solicitar maiores esclarecimentos dos mesmos, a fim de que possam ser aceitos como prova de capacidade técnica, em observância aos princípios da razoabilidade e proporcionalidade.

15.23.3 A aceitação de atestados ou declarações de capacidade técnica que apresentem a execução de serviços similares aos dispostos no termo de referência deverá ser analisada no caso concreto pelo Pregoeiro, inclusive, podendo realizar diligências para verificação de sua veracidade.

15.24 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e/ou trabalhista não impede que a licitante qualificada como ME, EPP ou MEI seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

15.24.1 Constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e/ou trabalhista das pessoas jurídicas acima indicadas, após a declaração do vencedor, a empresa será convocada para, **no prazo de até 5 (cinco) dias úteis**, **comprovar a regularização**. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, mediante apresentação de justificativa pelo licitante e aceitação pelo Pregoeiro.

15.24.2 A não regularização fiscal e/ou trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra ME, EPP ou MEI com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

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

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

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

15.25.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

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

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

15.25.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

a) ata de fundação;

b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e

f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação.

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

15.26 Havendo necessidade de analisar minuciosamente algum dos documentos exigidos ou diligenciados, o Pregoeiro poderá suspender a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

15.26.1 Alternativamente, nos casos em que for necessária uma interrupção dos trabalhos devido ao início do horário de almoço, a aproximação do fim do expediente, inconstância de energia elétrica ou internet no Órgão, falha do Sistema ou quaisquer outras situações mais simplórias e sem qualquer culpa da Administração, o Pregoeiro poderá determinar a paralisação da sessão, neste caso, sendo comunicada a data e hora para o reinício dos trabalhos.

15.26.2 A paralisação da sessão não será procedida de qualquer comando no Sistema, sendo realizada

pela simples manifestação no chat.

15.26.3 Após a comunicação da paralisação, será concedido o prazo de **15 (quinze) minutos**, durante o qual qualquer um dos licitantes poderá requisitar a modificação da data e hora de reinício, mediante justificativa a ser enviada por e-mail e aceita pelo Pregoeiro.

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

15.28 Nos itens não exclusivos a ME, EPP e MEI, havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, nos termos da lei, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

15.29 Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, ou ainda, interpretar em prol do interesse público, da busca da proposta mais vantajosa e do desvio do formalismo exacerbado, mediante fundamentação registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhe validade e eficácia para fins de habilitação.

15.30 Em regra, os autos serão instruídos, somente, com os documentos de habilitação das empresas que tiverem suas propostas aceitas.

15.31 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor.

16. DOS RECURSOS

16.1 Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, **não inferior a 10 minutos**, **de forma imediata, após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação**, **em campo próprio do sistema**, manifestar sua intenção de recorrer, **sob pena de preclusão**, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

16.2 Havendo intenção recursal, **caberá ao Pregoeiro verificar as condições de admissibilidade do recurso**, ou seja, a presença dos pressupostos recursais – sucumbência, **tempestividade,** legitimidade, interesse e motivação, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

16.2.1 A ausência de qualquer um dos pressupostos recursais importará na decadência do direito de recorrer.

16.3 Uma vez admitido o recurso, será concedido o prazo de **03 (três) dias úteis para a interposição das razões**, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a **interpor as contrarrazões**, também pelo Sistema, e **no mesmo prazo de 03 (três) dias úteis,** conforme comando do Pregoeiro no Sistema.

16.3.1 Ainda que torne impossível a inserção das contrarrazões e das decisões no Sistema, a não apresentação das razões do recurso não impedirá o prosseguimento da referida fase, visto que o Pregoeiro deverá analisar se as intenções recursais possuem conteúdo minimamente capaz de ser apreciado, assim, decidindo nos autos.

16.3.1.1 Neste caso, a decisão poderá ser solicitada por e-mail pelos licitantes interessados.

16.3.2 A não apresentação das contrarrazões não acarretará qualquer prejuízo à continuidade da fase recursal.

16.4 Caso não seja possível a inserção do registro de intenção, das razões ou contrarrazões recursais no Sistema STARTGOV, justificadamente, a licitante poderá enviá-la via e-mail, sem prejuízos de futura inclusão no próprio, para fins de possibilitar uma maior transparência e o efetivo contraditório e ampla defesa.

16.5 Recebidas as razões e as contrarrazões – ou transcorrido os prazos, **o Pregoeiro analisará o mérito recursal em decisão de 1º grau**, sendo que, **caso não se retrate no prazo de 3 (três) dias úteis, submeterá o recurso para conhecimento e decisão de 2º grau**, diga-se, pelo Secretário ou Subsecretário de Estado de Administração Penitenciária, a qual proferirá sua decisão no prazo de **10**

(dez) dias úteis, contados do recebimento dos autos. **(art. 165, §2º da lei 14.133/2021)**.

16.5.1 O provimento do recurso – em sede de 1º ou 2º grau – ***importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento***.

16.5.2 As decisões poderão determinar a reabertura da sessão pública e o retorno às fases anteriores do certame, sendo respeitado o interregno de **24 (vinte e quatro) horas** entre a inserção da decisão e a referida reabertura, nos termos da lei.

16.6 Durante a análise do mérito recursal, os julgadores poderão solicitar esclarecimentos e diligências ao setor demandante ou área especializada.

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

16.8 Será assegurada vista dos elementos indispensáveis à defesa dos interesses de todos os licitantes, inclusive, estando os autos do processo com vista franqueada aos interessados, via e-mail.

17. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

17.1 A sessão pública poderá ser reaberta, nas seguintes hipóteses:

17.1.1 Provimento recursal que leve à invalidação de atos anteriores, situação em que serão repetidos os atos invalidados e os que dele dependam;

17.1.2 Atuação de ofício da Administração ou a pedido, quando houver erro insanável na aceitação da proposta ou na habilitação do licitante;

17.1.3 Quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos da lei, caso em que serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

17.3 A convocação se dará, obrigatoriamente, por meio do Sistema, sendo facultativamente comunicada por e-mail, todavia, neste segundo caso, obedecerá aos dados contidos nas propostas e no SICAF, sendo responsabilidade da licitante a manutenção de seus dados cadastrais atualizados.

18. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

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

a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

d) **adjudicar o objeto e homologar a licitação**.

18.2 Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

18.3 O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

18.4 Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

19. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

19.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à **autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar** o

procedimento, **observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021** .

19.2 Após a fase de julgamento e habilitação, os autos seguirão para a Comissão Permanente de Apuração de Responsabilidade em Licitações e Contratos e de Controle Interno – COMPAC/SEAP, momento em que será expedido parecer de controle interno quanto à fase externa do certame, nos termos do Art. 16, inciso II do Decreto Estadual nº 33.332/2017 e da Instrução Normativa nº 112/2025-SEAP.

19.3 Após o parecer de controle interno, constatada a regularidade dos atos praticados, o procedimento licitatório **será adjudicado e homologado** pelo Secretário ou Subsecretário de Estado de Administração Penitenciária.

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

20. DA GARANTIA/VALIDADE DO OBJETO

20.1 Os prazos de garantia, cobertura ou validade do objeto estão disciplinados no Termo de Referência, no que couber.

21. DA GARANTIA CONTRATUAL

21.1 Não haverá a exigência de garantia de contratação, nos termos do art. 96 e seguintes da Lei 14.133/2021.,

22. CONTRATO ADMINISTRATIVO

22.1 Após a homologação do certame, o Secretário ou Subsecretário de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/MA determinará a execução dos atos orçamentários e financeiros necessários à contratação do licitante vencedor, tais como; pré-empenho e empenho.

22.1.1 Para tais fins, o licitante deverá estar regular nos cadastros de fornecedores dos sistemas orçamentários e financeiros do Estado do Maranhão.

22.2 Após a tomada de providências orçamentárias e financeiras, **a licitante será convocada para,** a contar da data do recebimento da demanda, **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, assinar o Termo de Contrato**, na forma da minuta anexada a este edital, adaptado à proposta vencedora, sob pena de decair o direito da contratação, sem prejuízo das sanções previstas em lei e neste edital.

22.2.1O citado prazo poderá ser prorrogado, quando solicitado pela licitante vencedora dentro do lapso temporal de seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e acatado pela Administração.

22.2.2 Em observância à predominância do interesse público e em prol da vantajosidade do certame, a prorrogação também poderá ocorrer de ofício pela Administração.

22.2.3 Alternativamente à convocação para comparecer perante este Órgão para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou por e-mail, para que seja assinado no mesmo prazo, a contar da data de seu recebimento.

22.2.4O termo de contrato devolvido assinado pela Contratada não poderá sofrer qualquer alteração em relação à minuta contratual anexa a este edital, sob pena de apuração de responsabilidade a quem deu causa, com exceção das falhas formais e sem qualquer repercussão na execução do mesmo, as quais poderão ser saneadas pela Administração quando da elaboração do contrato definitivo.

22.3 Anteriormente à celebração do contrato, a licitante vencedora deverá comprovar a **manutenção das condições de habilitação**, e ainda, sendo o caso, apresentar a **Certidão Negativa de Débito junto à CAEMA** (conforme o Decreto Estadual nº 21.178/2005) e se submeter a consulta no **Cadastro Estadual de Inadimplentes** (conforme Art. 6º, incisos III e VIII da Lei Estadual 6.690/1996).

22.3.1 A manutenção das condições de habilitação poderá ser verificada por meio de consulta ao SICAF.

22.4 Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser

convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação ou instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis. **(art. 45, § 2º da IN 73/2022).**

22.4.1 No caso de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 16.4, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital de licitação, poderá (**art. 45, § 3º da IN 73/2022):**

a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário;

b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição;

22.4.2A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e a imediata perda da eventual garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

22.4.3A regra do item **23.4.1** não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma da alínea **a** do item **23.4.1.**

22.4.4 Ainda que convocado, o licitante remanescente não terá direito garantido de adjudicação/homologação, visto que o pregão poderá ser revogado por motivos de interesse público, especialmente, pela baixa atratividade do preço final por ele ofertado.

23. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

23.1 As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas na Minuta do Contrato, anexa a este Edital.

24. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

24.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência e na Minuta do Contrato, anexos a este Edital.

25. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

25.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e na Minuta do Contrato, anexos a este Edital.

26. DO PAGAMENTO

26.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas na Minuta do Contrato, anexa a este Edital.

27. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS[1]

27.1 Durante a sessão pública, dentre outras situações, **poderá responder por infração administrativa o licitante/adjudicatário que, com dolo ou culpa**:

27.1.1Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

27.1.2Salvo em decorrência de **fato superveniente** devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

a) **Não enviar** a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação

b) **Recusar-se** a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

c) **Pedir para** ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

d) **Deixar** de apresentar amostra, quando solicitado;

e) **Apresentar proposta ou amostra** em desacordo com as especificações do edital;

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

27.1.3.1 recusar-se sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração.

27.1.4 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

27.1.5 Fraudar a licitação;

27.1.6 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

a) **Agir em** em conluio ou em desconformidade com a lei

b) **Induzir** deliberadamente a erro no julgamento;

c) **Apresentar amostra** falsificada ou deteriorada;

27.1.7 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação**;**

27.1.8 Praticar ato lesivo previsto no **art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013** ;

27.2 Com fulcro na lei 14.133/2021, o cometimento de qualquer uma das infrações descritas no subitem "27.1" sujeitará o licitante ou o adjudicatário, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal e garantida a prévia defesa, às seguintes sanções:

a) **Advertência**;

b) **Multa;**

c) **Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta do Estado do Maranhão,** quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave pelo **prazo de até 03 (três) anos;**

d) **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.

27.3 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 Administração Pública

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

27.4 A multa será recolhida em percentual mínimo de **0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30%** (trinta por cento) incidentes sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias corridos**, a contar da comunicação oficial.

27.4.1 Para as infrações previstas nos itens **27.1.1, 27.1.2 e 27.1.3**, a multa será de **0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento)** do valor do contrato licitado.

21.3.2. Para as infrações previstas nos itens **27.1.4, 27.1.5, 27.1.6, 27.1.7 e 27.1.8**, a multa será de **15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor do contrato licitado.

27.5 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**.

27.6 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.

27.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens **27.1.1, 27.1.2 e 27.1.3,** quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da **Administração Pública direta e indireta do Estado do Maranhão,** pelo **prazo máximo de 03 (três) anos**.

27.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens **27.1.4, 27.1.5, 27.1.6, 27.1.7 e 22.1.8**, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens **27.1.1, 27.1.2 e 27.1.3** que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no **art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021**.

27.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item **27.1.3**, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do **art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.**

27.10 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.

27.11 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.

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

27.13 A apuração de responsabilidade realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao licitante, observando-se o procedimento previsto na **Lei Federal nº 14.133/2021**, e ainda, subsidiariamente na Lei Federal nº 9.784/1999, na Lei Estadual nº 10.217/2015, sem prejuízo do disciplinado na Instrução Normativa nº 112/2025-SEAP.

27.13.1. Excepcionalmente, se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou **Processo Administrativo de Responsabilização – PAR**.

27.13.2. Igualmente, caso haja indícios de danos ao erário, cópias do processo administrativo necessárias ao ressarcimento pela empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual tomada de providências preliminares ou instauração de tomada de contas especial – TCE, nos termos do Art. 3º e 5º da Instrução Normativa nº 50/2017-TCE/MA.

27.13.3. O processamento do PAR ou da TCE são independentes e podem ocorrer simultaneamente.

27.14 A autoridade competente para proferir decisão de aplicação da sanção administrativa levará em consideração o disposto no item **27.3**, observando em todo caso o princípio da razoabilidade e proporcionalidade.

27.15 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no CADFOR/MA.

27.16 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante poderão ser deduzidos dos valores a serem pagos, ou depositados em conta do Fundo Penitenciário Estadual (a ser informada, sendo o caso), ou solucionados por transação administrativa, devidamente decididas pela autoridade competente, ou recolhidos em favor do Estado do Maranhão, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa Estadual e cobrados judicialmente.

27.17 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a

contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente

27.18 A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Estado do Maranhão.

27.19 No que diz respeito à fase contratual, as sanções administrativas serão aquelas estabelecidas na Minuta do Contrato, anexa a este edital.

28. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

28.1 Da sessão pública do Pregão, divulgar-se-á ata no sistema eletrônico.

28.2 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.

28.3 Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o Fuso Horário de Brasília (BRT / GMT-3).

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

28.5 No que puder, as normas disciplinadoras da licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados e da busca pela proposta mais vantajosa, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

28.6 De modo absoluto, 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.

28.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e ainda, só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/MA.

28.8 Em caso de divergência entre o termo de referência, edital de licitação e contrato administrativo, observar-se-á, o disposto de maneira mais benéfica ao interesse público envolvido.

28.9 Não é admitida a subcontratação do objeto, com exceção do transporte até o local de entrega, mantendo-se a Contratada, totalmente responsável pelas condições em que o objeto for recebido.

28.10 Fica assegurada ao Secretário de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/MA (ou seu substituto legal), resguardando-se de fundamentos jurídicos e cabíveis, e ainda, no interesse da Administração, a possibilidade de anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes pelos meios cabíveis, em especial, publicação na Imprensa Oficial, sítio oficial da SEAP/MA e Sistema STARTGOV.

28.11 O Edital e seus anexos estão disponibilizados, na íntegra, no **Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)** e sempre que possível, no site http://seap.ma.gov.br/, sendo que este Órgão não se responsabilizará em hipótese alguma pela inconstância do site anteriormente indicado.

28.12 Havendo problemas no acesso ao STARTGOV ou ao site do Órgão, quaisquer informações poderão ser obtidas através dos e-mails cslicseap@gmail.com ou cslic@seap.ma.gov.br e do telefone celular **(98) 99228-5285**.

28.13 São partes Integrantes deste edital, independente de transcrição, os seguintes anexos**:**

ANEXO I	**Termo de Referência**
ANEXO II	**Minuta da Ata de Registro de Preços**
ANEXO III	**Minuta do Contrato**

São Luís/MA, data da assinatura eletrônica.

PATRÍCIA BIANCA LOBATO FIGUEREIDO

Membro da Comissão Permanente de Contratação – SEAP/MA

TERMO DE REFERÊNCIA
Processo SEI nº 2025.560101.31410
Processo StartGov n° 588/2026

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a constituição de registro de preços para o fornecimento de insumos destinados às Oficinas de Panificação das unidades prisionais vinculadas à Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Maranhão (SEAP/MA). A contratação visa atender às necessidades do setor de produção e de qualificação profissional das pessoas privadas de liberdade, assegurando a continuidade e o regular funcionamento das atividades laborais desenvolvidas nesses ambientes.

1.2. A elaboração do presente Termo de Referência fundamenta-se nas disposições da Lei nº 14.133/2021, que estabelece normas gerais para licitações e contratos administrativos no âmbito da Administração Pública, bem como na Instrução Normativa SEGES/ME nº 81/2022, que dispõe sobre procedimentos e diretrizes para a elaboração de estudos, termos de referência e demais instrumentos de planejamento das contratações públicas no âmbito da Administração Pública.

1.2.1. As especificações técnicas, bem como as quantidades estimadas dos itens — definidas com base nas informações e necessidades apresentadas pelo setor demandante — encontram-se detalhadas no ANEXO I deste Termo de Referência.

1.3. O procedimento de contratação observará as normas aplicáveis à modalidade Pregão, na forma eletrônica, adotando-se o tipo menor preço, com critério de julgamento por lote, em conformidade com a legislação vigente aplicável às contratações públicas.

1.3.1. Será destinada cota de até 25% (vinte e cinco por cento) para participação exclusiva de Microempresas (ME), Microempreendedores Individuais (MEI) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) na aquisição dos insumos supramencionados, em razão da natureza divisível do objeto, em observância ao disposto no art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar nº 123/2006.

1.4. Ressalta-se que o objeto a ser licitado possui natureza de fornecimento comum, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, amplamente conhecidas e padronizadas, não demandando soluções técnicas complexas para sua seleção. Desse modo, a contratação enquadra-se como bem comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, c/c art. 29 da Lei nº 14.133/2021, bem como do art. 2º do Decreto nº 10.818/2021.

2. JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação se fundamenta na missão institucional da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Maranhão (SEAP/MA) de promover, de forma integral, o cumprimento da Lei de Execução Penal, assegurando a conjugação de medidas de segurança, assistência e reintegração social das pessoas privadas de liberdade. Nesse contexto, o fortalecimento e a continuidade das Oficinas de Panificação representam uma estratégia de valor inestimável para a consolidação do trabalho prisional como instrumento de capacitação profissional, ocupação produtiva e ressocialização efetiva.

2.2. A Oficina de Panificação, em particular, se destaca não apenas pela relevância pedagógica e social de suas atividades, mas também pela eficiência logística e operacional que apresenta dentro do ambiente prisional. A produção de pães, bolos, doces e outros produtos alimentícios exige insumos específicos e contínuos, cuja disponibilidade garante a manutenção das rotinas laboratoriais e o cumprimento das metas estabelecidas pelo setor

de produção. A ausência desses insumos implicaria interrupções que comprometeriam o desenvolvimento das competências técnicas e socioemocionais dos internos, prejudicando o objetivo maior de reinserção social.

2.3. Além do caráter formativo, a oficina desempenha papel estratégico no atendimento das demandas institucionais da SEAP/MA e de seus parceiros, produzindo alimentos para eventos, reuniões, visitas institucionais e produtos sazonais como panetones, ovos de Páscoa e trufas comemorativas. Tais produções não apenas reduzem os custos administrativos, ao substituir aquisição de bens de mercado privado por produtos de alto padrão elaborados internamente, como também fortalecem o compromisso da SEAP/MA com políticas públicas de eficiência, economicidade e responsabilidade social.

2.4. Outro aspecto relevante da contratação é o impacto social positivo gerado. A participação nas oficinas proporciona às pessoas privadas de liberdade aprendizado prático, disciplina, senso de responsabilidade e formação profissional, preparando-as para oportunidades no mercado de trabalho após a conclusão do cumprimento da pena. Essa dinâmica de ensino aliado à prática laboral cria um ambiente de engajamento, autoestima e cidadania, refletindo diretamente na segurança e na convivência dentro das unidades prisionais.

2.5. Por fim, ressalta-se que a aquisição continuada dos insumos de panificação é medida imprescindível para a permanência e ampliação das frentes de trabalho produtivo implementadas pela SEAP/MA. A contratação assegura a sustentabilidade das oficinas, o atendimento eficiente das demandas internas e externas, a redução de custos para a Administração Pública e, sobretudo, o fortalecimento de políticas de ressocialização que consolidam a função social do sistema penitenciário.

2.6. Em síntese, a contratação ora proposta não se configura como simples fornecimento de materiais, mas sim como investimento estratégico em educação, capacitação profissional e inclusão social, alinhado aos princípios de eficiência, economicidade e continuidade das políticas públicas desenvolvidas pela SEAP/MA, garantindo que o trabalho prisional continue sendo um vetor de transformação individual e coletiva.

3. JUSTIFICATIVA DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a presente contratação justifica-se por se tratar de mecanismo que proporciona maior eficiência no planejamento e na gestão das aquisições públicas, especialmente em situações nas quais a demanda apresenta caráter variável ou de difícil mensuração precisa ao longo do período de execução. Diferentemente da contratação convencional, o SRP não implica obrigação imediata de contratação nem o consumo integral dos quantitativos estimados, permitindo que a Administração realize as aquisições de forma parcelada e conforme a necessidade efetivamente verificada. Tal sistemática contribui para a racionalização do uso dos recursos públicos, evita a formação de estoques desnecessários e assegura maior aderência entre a demanda real e os fornecimentos realizados, revelando-se, no caso em análise, solução adequada para garantir a continuidade das atividades das Oficinas de Marcenaria e Serralheria, em consonância com os princípios da eficiência, do planejamento e da economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

3.2. Em conformidade com o Decreto Estadual nº 38.136/2023, que disciplina o Sistema de Registro de Preços no âmbito do Estado do Maranhão, nos termos do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, Bem como à luz das disposições contidas no **Decreto nº 41.482, de 10 de fevereiro de 2026** , verifica-se a viabilidade da realização da presente licitação por meio do Sistema de Registro de Preços – SRP, modalidade aplicável à aquisição de bens e serviços comuns, permitindo que as contratações sejam realizadas de forma parcelada e conforme a necessidade da Administração, em consonância com as especificações da demanda e com o adequado planejamento das aquisições públicas. O mencionado decreto autoriza a Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP, por meio de sua Comissão Setorial de Licitação, a realizar procedimento licitatório na modalidade SRP para aquisição de insumos e equipamentos destinados às Oficinas de Panificação e Confeitaria do Sistema Penitenciário Maranhense, garantindo, assim, a legalidade, a eficiência e a continuidade das atividades laborais desenvolvidas nas unidades prisionais.

3.3. O Sistema de Registro de Preços (SRP) apresenta-se como instrumento adequado para a presente contratação, por conferir maior eficiência ao planejamento e à gestão das aquisições públicas. Por meio dessa sistemática, a Administração promove a centralização do procedimento licitatório para formação de preços e condições de fornecimento, possibilitando que as contratações sejam realizadas de forma parcelada e conforme a necessidade efetivamente verificada ao longo da vigência da ata. Tal modelo contribui para a racionalização dos processos de compra, evitando contratações excessivas, prevenindo a formação de estoques desnecessários e assegurando maior aderência entre a demanda real e os fornecimentos realizados. Ademais, o SRP favorece o adequado planejamento orçamentário, na medida em que as aquisições passam a ocorrer de forma gradual e alinhada à disponibilidade de recursos, ao mesmo tempo em que confere maior celeridade e eficiência às

contratações administrativas.

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

4.1. **Aquisição e fornecimento**: a aquisição dos insumos será realizada mediante processo licitatório, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021, adotando-se o Sistema de Registro de Preços como instrumento para formação da ata e eventual contratação. O procedimento tem por finalidade assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, observados os critérios de qualidade, preço e condições de fornecimento estabelecidos neste Termo de Referência. Após a homologação do certame e a formalização da respectiva Ata de Registro de Preços, as aquisições serão realizadas de forma parcelada, mediante emissão de ordens de fornecimento, cabendo à empresa registrada a responsabilidade pelo fornecimento dos bens, bem como pelos custos e pela logística necessários à entrega, nos prazos e condições estabelecidos pela Administração.

4.2. **Monitoramento e fiscalização**: a execução das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços será acompanhada e fiscalizada por servidores designados pela Administração, responsáveis pela gestão e fiscalização do ajuste, aos quais competirá verificar a conformidade dos insumos fornecidos com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e nas ordens de fornecimento emitidas. Caberá à equipe responsável atestar o recebimento dos materiais, acompanhar o cumprimento dos prazos de entrega e realizar o controle da qualidade dos itens fornecidos, registrando eventuais ocorrências e comunicando formalmente à empresa fornecedora quaisquer inconformidades identificadas, para fins de adoção das medidas corretivas cabíveis.

4.3. Requisitos da contratação, incluindo critérios e práticas sustentáveis

4.3.1. **Requisitos de qualidade**: todos os insumos fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência e, quando aplicável, às normas técnicas e padrões de qualidade expedidos pelos órgãos reguladores e entidades de normalização competentes. Os materiais deverão ser novos, de primeira qualidade, em perfeitas condições de uso e livres de quaisquer defeitos ou irregularidades que possam comprometer a produção na Oficina de Panificação. A contratada será responsável por garantir que os insumos entregues estejam em conformidade com as especificações do processo licitatório, responsabilizando-se pela substituição imediata de quaisquer itens que não atendam aos requisitos de qualidade, desempenho ou durabilidade exigidos pela Administração.

4.3.2. **Critérios e práticas de sustentabilidade**: na execução do objeto, a contratada deverá observar, sempre que aplicável, práticas que favoreçam a sustentabilidade ambiental, priorizando a utilização de materiais produzidos de forma responsável, a racionalização do consumo de recursos naturais e a redução da geração de resíduos ao longo da cadeia de fornecimento. Deverão ser observadas, ainda, as normas e diretrizes ambientais pertinentes, buscando-se conciliar a eficiência do fornecimento com a adoção de práticas que contribuam para a proteção ambiental e o uso racional dos recursos, sem prejuízo da qualidade, da durabilidade e do desempenho dos materiais fornecidos à Administração.

4.3.3. **Requisitos legais e regulatórios**: a presente contratação observará integralmente as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis às contratações públicas. As empresas participantes deverão comprovar o atendimento às exigências legais e regulamentares pertinentes, especialmente quanto à regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, bem como às normas ambientais e de segurança aplicáveis ao fornecimento dos materiais. Ademais, os fornecedores deverão manter, durante toda a execução das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório, em conformidade com a legislação vigente.

5. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1. Observado o disposto no artigo 140 da Lei Federal 14.133/21, o recebimento do objeto desta contratação será realizado da seguinte forma:

5.1.1. A entrega dos insumos será realizada de forma parcelada, de acordo com a necessidade e demanda da Secretaria, mediante emissão de ordem de fornecimento, observando-se as especificações técnicas, os quantitativos estimados e demais condições estabelecidas na planilha constante do ANEXO I, bem como as disposições previstas neste Termo de Referência e em seus anexos.

5.1.2. Os quantitativos indicados neste Termo de Referência correspondem a estimativas máximas de consumo, estabelecidas exclusivamente para fins de planejamento da contratação, não gerando para a Administração a obrigação de aquisição integral dos itens registrados, tampouco conferindo à contratada direito a qualquer indenização ou compensação financeira em razão de eventual não contratação do quantitativo total estimado.

5.2. **A entrega dos itens deverá ser realizada no Complexo Penitenciário de São Luís, localizado na Avenida Engenheiro Emiliano Macieira, KM 13, BR-135, s/nº, bairro Pedrinhas, na cidade de São Luís, CEP 65095-603.**

5.2.1. A contratada deverá respeitar ao horário de 08:00 às 18:00, de segunda-feira à sexta-feira.

5.3. A Secretaria demandará a entrega dos materiais por meio de Ordem de Fornecimento, contendo informações do item, quantidade, preço unitário e total, a ser assinada pelo superior hierárquico do gestor do contrato (ou comissão gestora), o qual será designado por meio de portaria e deverá diligenciar para a devida execução contratual.

5.4. **A entrega dos itens deverá ocorrer no prazo máximo de até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do recebimento da respectiva ordem de fornecimento, admitindo-se, em situações de urgência devidamente indicadas pela Administração, prazo reduzido de até 20 (vinte) dias corridos para a entrega. A Unidade Gestora de Trabalho e Renda Prisional deverá ser comunicada previamente pela contratada acerca da data prevista para a entrega, com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis, a fim de que sejam adotadas as providências administrativas necessárias ao recebimento dos materiais.**

5.4.1. A Contratada deverá comunicar formalmente à Contratante, com antecedência mínima de 03 (três) dias corridos em relação à data prevista para a entrega, quaisquer circunstâncias que possam impossibilitar o cumprimento do prazo estabelecido, apresentando as devidas justificativas para análise da Administração, sem prejuízo da apuração de responsabilidade e da aplicação das medidas cabíveis em caso de atraso injustificado.

5.5. Considera-se cumprida a execução do objeto com a entrega efetiva dos materiais solicitados, em conformidade com as especificações técnicas, quantitativos e demais condições estabelecidas na respectiva Ordem de Fornecimento.

5.5.1. Os itens deverão ser entregues de acordo com as especificações técnicas descritas neste Termo de Referência, e ainda:

a) Condições gerais dos produtos: todos os insumos fornecidos deverão ser novos, de primeira qualidade, em perfeitas condições de uso, devidamente acondicionados e identificados, com valores nutricionais, datas de fabricação e validade observados, preservando suas características originais. A contratada será responsável exclusiva pelo transporte, manuseio e entrega dos insumos no local indicado pela SEAP/MA. Produtos industrializados deverão atender às normas do Ministério da Agricultura e da ANVISA, quanto à fabricação, armazenamento, conservação, embalagem e transporte, garantindo frescor, aparência, aroma e sabor adequados.

b) Proveniência e integridade: somente serão aceitos insumos provenientes de linha regular de produção, sendo vedada a entrega de produtos usados, recondicionados, amostras de desenvolvimento, perecíveis ou com indícios de deterioração ou reutilização inadequada. Todos os produtos deverão estar livres de sujidades, parasitas ou contaminantes, conforme características específicas de cada alimento.

c) Normas técnicas e regulamentações: os produtos deverão cumprir integralmente as normas técnicas brasileiras, especialmente as expedidas pela ABNT, bem como regulamentações de órgãos competentes, incluindo certificações sanitárias, selos de conformidade e registros obrigatórios. Produtos de origem animal (laticínios, carnes, ovos e derivados) devem conter registro de órgão de inspeção sanitária e atender às normas de segurança alimentar vigentes, incluindo a Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

d) Qualidade e características específicas: todos os insumos deverão apresentar qualidade, durabilidade e características compatíveis com atividades de panificação, confeitaria e preparo de refeições, permitindo a produção de pães, bolos, doces, recheios, produtos sazonais e refeições, sem comprometer segurança alimentar, qualidade sensorial ou integridade dos alimentos. Para cada tipo de alimento, deverão ser observadas as características desejáveis de cor, textura, aroma, sabor, tamanho, rendimento pós-cocção e aspectos organolépticos, bem como limites de umidade, acidez ou fermentação quando aplicáveis.

e) Adequação operacional: a contratada deverá garantir que os insumos sejam compatíveis com as condições operacionais das Oficinas de Panificação, permitindo armazenamento, manuseio e utilização seguros, eficientes e contínuos, evitando prejuízo à produção.

f) Responsabilidade técnica: a contratada é responsável exclusiva pela procedência, integridade e conformidade de todos os insumos fornecidos, devendo os produtos atender integralmente às especificações técnicas, quantidades e padrões de qualidade definidos neste Termo de Referência. Produtos industrializados devem apresentar informações completas sobre composição, valor nutricional, restrições alimentares e aditivos, conforme legislação vigente.

g) Embalagens e transporte: os materiais deverão ser entregues em embalagens resistentes e adequadas,

garantindo proteção contra danos durante transporte, armazenamento e manuseio, preservando a integridade até o recebimento pela Administração. Devem conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, e quando necessário, previsão de dupla embalagem ou vedação especial.

h) Sustentabilidade: sempre que tecnicamente viável, deverão ser observados critérios de sustentabilidade, priorizando produtos e embalagens com menor impacto ambiental, maior durabilidade ou possibilidade de reciclagem ou reaproveitamento.

i) Recebimento e aceitação: o recebimento dos insumos será realizado mediante verificação de conformidade com as especificações técnicas, quantidades e condições estabelecidas. A Administração poderá recusar total ou parcialmente produtos com defeitos, avarias, irregularidades ou que não atendam às exigências, devendo a contratada efetuar a substituição imediata sem ônus adicional.

5.5.2. Se a qualidade ou características dos bens entregues não corresponderem às especificações exigidas, o mesmo será devolvido a contratada, para que providencie a sua substituição no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos após notificação, independente da aplicação das sanções cabíveis.

5.5.3. Ainda, poderão ser reprovados no recebimento os bens que apresentarem avarias e vícios de qualidade e quantidade decorrentes da fabricação ou do transporte inadequado, nos termos do art. 140, §1º, da Lei 14.133/21.

5.6. Os bens serão recebidos provisoriamente pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais, por meio de nota de recebimento provisório, no prazo de até 05 (cinco) dias corridos.

5.6.1. Ocorrendo a entrega de bem em características superiores ou similares àquelas contidas na proposta vencedora ou neste termo de referência, havendo conveniência e oportunidade administrativa na célere solução da execução do contrato e sendo suas semelhanças ou superioridade devidamente comprovadas no processo de pagamento, o gestor (ou comissão gestora) ou fiscal (ou comissão fiscal) do contrato poderá fundamentar seu recebimento, sem prejuízo de apuração de responsabilidade por futuros problemas que o bem vier a demonstrar.

5.7. O bem será recebido definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias corridos, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, contados do recebimento provisório, após a integral verificação da qualidade e quantidade do material ou após a realização de substituições, reparos ou correções, mediante termo circunstanciado.

5.8. Os prazos mencionados nos dois últimos subitens poderão ser prorrogados à critério do gestor (ou comissão gestora) ou fiscal (ou comissão fiscal) do contrato, mediante justificativa plausível a ser anotada em processo administrativo, conforme liberalidade do §3º, art. 140, da Lei 14.133/21.

5.9. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou de danos que porventura os bens podem provocar, nos termos do art. 140, §2º, da Lei 14.133/21.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. A **Contratada** deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, no contrato e em sua proposta vencedora, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, e ainda:

a) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazos e local, constantes neste Termo de Referência, e ainda, no que couber, na proposta de preço vencedora;

b) Prever, em seu orçamento, todas as despesas diretas e indiretas, assim como possíveis e eventuais que possam surgir para a completa execução do objeto;

c) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), e ainda, sendo obrigado a substituir, reparar ou corrigir o objeto com avarias ou defeitos, às suas expensas, conforme estabelecido neste Termo de Referência;

d) Substituir, reparar ou corrigir a entrega do objeto, às suas expensas, conforme fixado neste termo de referência e nos termos da lei;

e) Comunicar à Contratante qualquer irregularidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessários;

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

g) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação;

h) É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original, e ainda, que sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato, sem qualquer prejuízo à execução do objeto pactuado, por fim, com a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato;

i) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, **nem subcontratar a execução contratual a que está obrigada, com exceção do transporte até o local de entrega**, todavia, mantendo-se totalmente responsável pelas condições em que o objeto for recebido;

j) Ainda que seja efetuada uma subcontratação não prevista neste Termo de Referência, ou seja, irregular, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação, sem prejuízo da apuração de responsabilidade pelas condutas adotadas;

k) Respeitar as normas e os procedimentos de controle de acesso às dependências da Contratante;

l) Manter seus colaboradores identificados por crachá, não apenas quando da entrega dos bens, mas, também, quando adentrarem às dependências da SEAP/MA;

m) Responder pelos danos causados à Contratante, seus bens ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;

n) Responder, por escrita e em no máximo 48 (quarenta e oito) horas, a quaisquer esclarecimentos de ordem técnica (pertinentes aos serviços) que eventualmente venham a ser solicitados pela Contratante;

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

p) 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)**;

q) Nos casos em que se entender necessário, a administração poderá solicitar a comprovação da reserva de cargos a que se refere o item 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)**;

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

s) **Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;**

t) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da contratante.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. Além das disposições deste Termo de Referência, a **Contratante** se obriga a respeitar todas as determinações legais, e ainda:

a) Receber o objeto no prazo e nas condições ora estabelecidas;

b) Verificar, minuciosamente e no prazo fixado, a conformidade dos serviços executados com as especificações constantes neste Termo de Referência, na proposta de preços e no projeto aprovado;

c) Comunicar à Contratada, por meio de notificação extrajudicial (a ser enviada via intimação pessoal, AR ou e-mail), sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto executado, para fins de substituição, reparo ou correção;

d) Gerenciar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de gestor (ou comissão gestora) ou fiscal (ou comissão fiscal) do contrato, especialmente designado através de portaria administrativa, nos termos da Instrução Normativa nº 24/2019-SEAP/MA;

e) Apurar a responsabilidade da Contratada por descumprimento contratual, podendo aplicar as penalidades

administrativas previstas neste Termo de Referência, observando o devido processo administrativo, o contraditório e a ampla defesa;

f) Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que concerne à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto á dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133 de 2021;

g) Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente à execução da ordem de fornecimento, conforme previsões do instrumento convocatório;

h) Disponibilizar a documentação e as informações que se fizerem necessárias à execução contratual;

i) **Explicitamente** emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, sendo:

i1) A administração terá o prazo de **1 (um) mês**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período, nos termos do **parágrafo único, art. 123 da Lei 14.133/2021**;

i2) Em igual prazo do subitem acima, a administração responderá sobre eventuais pedidos de repactuação de preços, reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feito pelo Contratado (art. 92, inc. X e XI da lei 14.133/2021);

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

8. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

8.1. A Administração poderá solicitar, a seu critério, a apresentação de amostras dos insumos ofertados pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, sem custo para a Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/MA, durante a análise das propostas.

8.2. As amostras deverão ser entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação, podendo haver prorrogação mediante justificativa do licitante e aprovação da Administração.

8.3. A entrega deverá ocorrer na sede administrativa da SEAP/MA, em endereço e setor indicados no momento da solicitação, para análise técnica da qualidade, validade, acondicionamento e adequação ao uso na oficina de panificação.

8.4. A apresentação das amostras tem a finalidade de verificar a conformidade dos produtos com as especificações deste Termo de Referência, especialmente quanto à qualidade, acondicionamento, validade e adequação ao uso nas oficinas de panificação.

8.5. A análise das amostras será realizada pela área técnica da SEAP/MA, considerando:

a) conformidade com as especificações do Termo de Referência;

b) qualidade, aparência e integridade do produto;

c) adequação do insumo às atividades da oficina de panificação;

d) atendimento às normas técnicas aplicáveis, quando cabível.

8.6. A amostra aprovada não será considerada como parte do quantitativo a ser fornecido, devendo o fornecimento obedecer integralmente às especificações e às condições do produto aprovado.

8.7. Em caso de reprovação da amostra, será convocado o licitante subsequente, seguindo a ordem de classificação, até que seja identificado produto que atenda às exigências.

8.8. As amostras poderão ser retiradas pelo licitante no prazo informado pela Administração, não cabendo à SEAP/MA responsabilidade após o período de retirada.

9. DAS CONDIÇÕES DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

9.1. A qualificação técnica será comprovada mediante a apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado ou declaração de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executou ou está executando fornecimento de bens compatíveis e pertinentes com o objeto da presente licitação, em características, natureza e quantitativos compatíveis com o objeto pretendido pela Administração.

9.1.1. O atestado (ou a declaração) deverá ser impresso em papel timbrado do emitente, constando seu CNPJ e

endereço completo, devendo ser assinado por seus sócios, diretores, administradores, procuradores, gerentes ou servidor responsável, com expressa indicação de seu nome completo e cargo/função.

9.1.2. Ser empresa devidamente habilitada para o fornecimento dos materiais solicitados neste Termo de Referência.

9.1.3. **Considerar-se-á pertinente e compatível, em características, quantidades e especificações, a comprovação de experiência do licitante na comercialização de insumos alimentícios, demonstrando capacidade técnica e operacional para fornecer produtos de qualidade, em conformidade com as exigências do presente Termo de Referência e adequados ao uso nas oficinas de panificação.**

9.1.3.1. O licitante poderá apresentar tantos atestados de aptidão técnica quantos julgar necessários para comprovar que já forneceu objeto semelhante ao da licitação, destacando-se a necessidade desse (s) atestado (s) demonstrar (em) que o interessado forneceu anteriormente, pelo menos, 10% (dez) por cento da quantidade que está propondo neste certame, com o intuito de resguardar a Administração quanto ao cumprimento do objeto a ser contratado.

9.1.4. Caso a empresa apresente outros documentos para fins de qualificação técnica, por exemplo, contratos ou notas fiscais, o agente de contração terá o poder-dever de diligenciar e solicitar maiores esclarecimentos dos mesmos, a fim de que possam ser aceitos como prova de capacidade técnica, em observância aos princípios da razoabilidade e proporcionalidade.

9.1.5. A aceitação de atestados ou declarações de capacidade técnica que apresentem o fornecimento de produtos similares aos dispostos neste Termo de Referência deverá ser analisada no caso concreto pelo agente de contratação.

9.1.6. Registro junto aos órgãos de vigilância sanitária.

9.1.6.1. A empresa deve possuir Alvará de Funcionamento ou Registro Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, conforme a legislação vigente.

9.1.6.2. Para produtos alimentícios industrializados, pode ser exigido registro no órgão competente (ANVISA, se for produto regulamentado nacionalmente).

9.2. A QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA será atendida com o cumprimento dos seguintes requisitos:

a) **Certidão Negativa de Insolvência Civil** expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5, II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME n° 116, de 2021) ou de sociedade simples com a data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da abertura da sessão pública, quando não vier expresso o prazo de validade;

b) **Certidão Negativa de Falência** expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor (artigo 69, caput, inciso II da Lei 14.133/2021), com a data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da abertura da sessão pública, quando não vier expresso o prazo de validade;

c) **Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC),** superiores a 1 (m), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de **Balanço Patrimonial**, demonstração de resultados de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

LG = Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo / Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG = Ativo Total / Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC = Ativo Circulante / Passivo Circulante

9.2.1. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um), em qualquer dos índices acima, à critério do Pregoeiro, deverão comprovar o capital social ou o patrimônio líquido, no mínimo 1% (um por cento) do valor global estimado da contratação ou do item pertinente.

9.2.2. Para itens exclusivos à participação de ME/EPP/MEI não será exigida apresentação de balanço patrimonial do último exercício para as Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedoras Individuais – MEI, para fins de habilitação, conforme previsto no art. 13 da Lei Estadual nº 10.403/2015, sem prejuízos de que, justificadamente, o agente de contratação diligencie seu envio.

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

65, §1º).

9.2.4. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

10. DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1. Em atenção ao disposto no Art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal (ou comissão) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, observando-se o disciplinado nos artigos 16, 17, 18 e 19 do Decreto Estadual nº 38.134/2023, sem prejuízo do previsto na Instrução Normativa nº 24/2019-SEAP/MA.

10.1.1. Em face da natureza dos bens, o representante (ou comissão) designado para gerenciar e/ou fiscalizar o contrato deverá estar lotado na Unidade Gestora de Profissionalização, Trabalho e Rendo- UGTR/SATRE/SEAP

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

10.3. 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.

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

10.5. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

Preposto

10.7. A contratada designará formalmente o preposto da empresa antes do início do fornecimento, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do contrato.

10.8. A contratada deverá, durante a vigência do contrato, manter preposto na cidade de entrega dos insumos, para prestar esclarecimentos, receber notificações, resolver pendências e indicar telefone e endereço para casos de urgência, em observância ao art. 118 da Lei 14.133/2021.

10.9. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de fiscalização

10.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará o fornecimento dos insumos, verificando o cumprimento de todas as condições estabelecidas no contrato.

10.11. O fiscal técnico anotará no histórico de gerenciamento todas as ocorrências relacionadas ao fornecimento, descrevendo as medidas adotadas para correção de eventuais irregularidades.

10.12. Identificadas inexatidões ou não conformidades, o fiscal técnico emitirá notificações à contratada, determinando prazo para a correção.

10.13. O fiscal técnico informará ao gestor do contrato qualquer situação que demande decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência.

10.14. Ocorrências que possam inviabilizar o cumprimento do cronograma de entrega deverão ser comunicadas imediatamente ao gestor do contrato.

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

10.16. Durante a execução do fornecimento, o fiscal técnico monitorará constantemente a qualidade dos insumos, exigindo correção de faltas, defeitos ou não conformidades.

10.17. O fiscal técnico apresentará à contratada avaliação sobre o fornecimento ou, se for o caso, sobre a qualidade

e conformidade dos insumos entregues.

10.18. O preposto da contratada deverá assinar os documentos relativos às avaliações realizadas, tomando ciência das observações.

10.19. A contratada poderá apresentar justificativa para insumos com nível de conformidade inferior, a ser avaliada pelo fiscal técnico, desde que resultante de fatores imprevisíveis e alheios ao seu controle.

10.20. Ocorrências contínuas de fornecimento em desconformidade com os padrões exigidos poderão resultar na aplicação de sanções previstas no contrato.

10.21. É vedada à contratada a autoavaliação da qualidade e conformidade dos insumos fornecidos.

10.22. O fiscal técnico poderá realizar avaliações periódicas (diárias, semanais ou mensais), desde que suficientes para aferir o cumprimento das condições contratuais.

10.23. A fiscalização deverá comunicar à autoridade responsável qualquer subdimensionamento de quantidade entregue, para que sejam promovidas adequações contratuais conforme Lei nº 14.133/2021.

10.24. A conformidade dos insumos será verificada junto à documentação da contratada, constando especificações técnicas, quantidades, marcas, qualidade e demais características.

10.25. As rotinas de fiscalização incluem:

a) Acompanhamento do fornecimento, fiscalização quantitativa e qualitativa, registro de falhas e comunicação à contratada para medidas corretivas.

b) Coordenação das atividades de fiscalização técnica e administrativa pelo gestor do contrato.

c) Definição de procedimentos administrativos para acompanhamento do fornecimento.

d) Designação formal de preposto da contratada para responder perante o contratante.

e) A presença da fiscalização da contratante não diminui a responsabilidade da contratada.

10.26. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada por insumos de qualidade inferior ou não conformes, não implicando corresponsabilidade da contratante.

10.27. Aplicam-se, no que couber, as disposições do Anexo VIII da IN SEGES/MP nº 05/2017 e da IN SEGES/ME nº 98/2022.

10.28. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico apurará o cumprimento das entregas e a conformidade dos insumos, registrando relatório para o gestor do contrato.

Fiscalização Administrativa

10.29. O fiscal administrativo verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará empenho, pagamento, garantias, glosas e formalização de apostilamentos e termos aditivos.

10.30. Em caso de descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo reportará ao gestor do contrato para adoção das providências cabíveis.

Gestor do Contrato

10.31. O gestor coordenará o acompanhamento do fornecimento, mantendo registro formal de ordens de entrega, ocorrências, alterações e prorrogações contratuais, elaborando relatórios para adequação do contrato.

10.32. O gestor acompanhará os registros dos fiscais sobre ocorrências e medidas adotadas, informando à autoridade superior, quando necessário. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

10.33. O gestor verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada para fins de empenho e pagamento, registrando eventuais problemas. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

10.34. O gestor emitirá documento comprovando a avaliação dos fiscais quanto ao cumprimento das obrigações, desempenho na execução do fornecimento e eventuais penalidades aplicadas. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

10.35. O gestor tomará providências para aplicação de sanções conforme procedimento administrativo previsto no contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

10.36. O gestor elaborará relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos da contratação e recomendações para aprimoramento das atividades da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

10.37. O gestor enviará a documentação ao setor de contratos para formalização dos procedimentos de pagamento conforme valores dimensionados pela fiscalização e gestão do contrato.

11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE no prazo não superior a 30 (TRINTA) dias, contados a partir da efetiva entrega dos produtos e/ou prestação de serviços, com aceitação, mediante apresentação de Nota Fiscal, devidamente atestada, assinada e datada por quem de direito;

11.2. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado atesto pelo servidor competente na nota fiscal apresentada;

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

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

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

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

Do recebimento

11.7. A simples entrega do objeto contratado não implica em sua aceitação definitiva, a qual ocorrerá após a vistoria e comprovação da conformidade com as especificações estabelecidas.

11.8. Em caso de conformidade, o servidor designado atestará a efetivação do fornecimento no verso da Nota Fiscal e encaminhará ao Setor Financeiro da CONTRATANTE, para fins de pagamento.

11.9. Em caso de não conformidade, o servidor designado devolverá a Nota Fiscal, para as devidas correções.

11.10. Os produtos fornecidos serão recebidos e aceitos após inspeção realizada pelo FISCAL DE CONTRATO.

11.11. Os produtos que apresentarem desconformidade, ou que estejam em desacordo com as especificações contidas neste Termo de Referência, serão rejeitados pela CONTRATANTE.

11.12. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado, com a comprovação da entrega regular do objeto a que se refere a parcela a ser paga.

11.13. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

11.14. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto n° 11.246/2022).

11.15. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

11.16. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

11.16.1. O fiscal do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise da conformidade e qualidade dos produtos fornecidos, em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar em glosa ou rejeição parcial, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

11.16.2. O fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

11.17. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

11.18. O contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos fornecidos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única nota fiscal até que sejam sanadas todas as pendências apontadas no Recebimento Provisório.

11.19. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única nota fiscal até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

11.20. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

11.21. Os produtos fornecidos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

11.22. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

11.23. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, 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, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

11.23.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

11.23.2. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos produtos fornecidos, com base nos relatórios e documentações apresentadas;

11.23.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

11.23.4. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

11.24. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do artigo 143 da Lei 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que for pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

11.25. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

Prazo de pagamento

11.27. O pagamento será efetuado no prazo de até trinta dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa e após devidamente atestada, assinada e datada por quem de direito.

11.28. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

I = (TX/100) / 365 EM = I x N x VP

Onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

Forma de pagamento

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

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

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

11.32. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte,

quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

11.34. O contratado deverá manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação, devendo demostrar por meio da seguinte documentação:

11.34.1. Certidão Negativa de débito, dívida ativa da União e Previdenciária;

11.34.2. Certidão Regularidade do FGTS - CRF;

11.34.3. Certidão Negativa de Débitos Trabalhista - CNDT;

11.34.4. Certidão Negativa da CAEMA, caso a empresa seja do Estado do Maranhão;

11.34.5. Outros que sejam necessários para a realização do certame;

10.34.6. A Nota Fiscal que for apresentada com erro será devolvida ao contratado para retificação e reapresentação;

11.34.7. A Contratante poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada.

12. DA NATUREZA DE DESPESA

DESCRIÇÃO DA DESPESA

Natureza de Despesa: 33.90.30.07 – GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

13. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1. Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, conforme disposições a serem lançadas na minuta da ata de registro de preços.

13.2. Os órgãos e entidades que não participaram do Intenção de Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da presente Ata de Registro de Preços, deverão encaminhar solicitação de adesão Secretaria Adjunta de Licitações e Compras Estratégicas – SALIC/SEAD, situada na Av. Jerônimo de Albuquerque, Edifício Clodomir Milet, s/nº, 4º andar – Calhau, São Luís/MA, CEP: 65074-220, e-mail: surepe.salic@gmail.com, uma vez que é a detentora exclusiva para gerenciamento do Sistema de Registro de Preços no estado do Maranhão, nos artigo 3º do Dec. Estadual 38.136/2023.

14. DO REGISTRO ADICIONAL DE PREÇOS

14.1. Após o encerramento da etapa competitiva, além do preço do 1º (primeiro) colocado, serão registrados preços de outros fornecedores, desde que as ofertas sejam em valores iguais ao do licitante vencedor.

14.2. Para registro adicional de preços dos demais licitantes será exigido à análise das documentações de habilitação;

14.3. A apresentação de propostas adequadas para fins de registro adicional de preços não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante vencedor;

14.4. O registro a que se refere este item, tem por objetivo o cadastro de reserva, no caso de exclusão do primeiro colocado da Ata de Registro de Preços, nas hipóteses previstas nos arts. 25, § 1º, 26, II e 39 no Decreto Estadual 38.136/2023, devendo ser registrados obedecendo à ordem prevista no art. 19, §3º, do referido Decreto Estadual.

15. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, e poderá ser prorrogada nos termos do Art. 21, do Decreto Estadual 38.136/2021. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, de acordo com o parágrafo primeiro do referido artigo.

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

15.3. Após o interregno de um ano, e atendidos os requisitos previstos em lei, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice de Preços ao Consumidor Amplo-IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. Quando constatado a ocorrência de atraso na execução de serviços da planilha orçamentária, por culpa da Contratada, estes não serão reajustados.

16. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

16.1. 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:

a) 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;

b) 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;

c) na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

a) descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

b) não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

c) não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

e) 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, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

17.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 16.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

17.3. 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.

17.4. 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:

a) por razão de interesse público;

b) a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

18. DAS PENALIDADES

18.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

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.

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

18.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 16.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

São Luís/MA, *na data da assinatura eletrônica*.

Filipe Gomes Bezerra

Chefe TRC/SEAP

MAT. 905597

LOTE I - AMPLA CONCORRÊNCIA (GÊNEROS ESTOCÁVEIS)					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND**	**QTD**	**V.UNT**	**V.TOTAL**
1	AÇUCAR REFINADO (obtido da cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.), de coloração branca, constituído predominantemente por sacarose, com cristais finos e uniformes, de alta solubilidade, isento de umidade excessiva, impurezas, matérias estranhas, fermentação, odores anormais ou qualquer substância que comprometa sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada) - marca de referência UNIÃO e BLANCO ou de melhor qualidade	Fardo - Embalagem individual de 1 kg, acondicionada em fardo com 30 unidades, devidamente seladas ou plastificadas.	270	R$ 180,16	R$ 48.643,20
2	Adoçante em pó à base de sucralose derivado da cana de açúcar - sachês de 600mg - marca de referência UNIÃO ou de	**Caixa** - Sachês de 600 mg, acondicionado em caixa com 400 unidades.	169	R$ 48,10	R$ 8.128,90

3	Água mineral sem gás em embalagem descartável. Material: embalagem fabricada em PET, descartável, de único uso, com lacre de segurança em material laminado e rótulo informativo.	**Caixa** com 48 und de copos de 200 ml	1406	R$ 53,84	R$ 75.699,04
4	Água mineral sem gás em embalagem descartável. Material: embalagem fabricada em PET, descartável, de único uso, tampa plástica e rótulo informativo.	**Fardo** de 12 unidades de garrafas de 300 ml	2813	R$ 27,33	R$ 76.879,29
5	Alho em pasta sem sal – embalagem de 1 kg íntegra e lacrada - marca de referência OISHII ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 1 kg	270	R$ 17,29	R$ 4.668,30
6	Amendoim torrado granulado, obtido a partir de grãos de amendoim selecionados, descascados, torrados e granulados, próprio para utilização em preparações de confeitaria, panificação, recheios, coberturas e sobremesas. Produto com coloração, sabor e aroma característicos, granulometria uniforme, isento de cascas, impurezas, umidade excessiva, matérias estranhas, odores anormais, ranço ou sinais de deterioração.	**Kg**	19	R$ 24,67	R$ 468,73

7	AMIDO DE MILHO (obtido a partir da extração e refino do milho, de coloração branca, aspecto de pó fino, livre de grumos, umidade excessiva, impurezas, corpos estranhos, odores ou sabores impróprios. Produto destinado ao preparo de alimentos, podendo ser utilizado como espessante em molhos, cremes, mingaus, sobremesas, recheios, confeitaria, panificação e demais preparações alimentícias) - marca de referência MAIZENA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	1.125	R$ 24,90	R$ 28.012,50
8	Antimofo (conservante em pó, propianato de cálcio, amido) - marca de referência FLEISCHMANN ou de melhor qualidade	**Kg**	45	R$ 70,35	R$ 3.165,75
9	Azeitona verde sem caroço - Embalagem de 2 kg, íntegra e lacrada.	**Embalagem** de 2 kg	270	R$ 80,82	R$ 21.821,40
10	BALDE DE MARGARINA COM SAL (destinada ao uso profissional em panificação, confeitaria e preparo de alimentos, com teor de lipídios de, no mínimo, 80%, apresentando consistência cremosa, coloração uniforme, sabor e aroma característicos, isenta de ranço, impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração) - marca de referência Medalha de Ouro ou de melhor qualidade	**Balde** contendo 15 kg, íntegro e lacrado.	540	R$ 179,52	R$ 96.940,80

11	BARRA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO - FRACIONADA (própria para banhar, moldar e produzir cascas de ovos de Páscoa, bombons e demais produtos de confeitaria, dispensando pré-cristalização (temperagem), apresentando boa fluidez, brilho e desmoldagem, teor mínimo de 50% de cacau) - marca de referência SICAO ou de melhor qualidade	**Barra** de 1 kg, embalagem íntegra e lacrada; qualidade igual ou superior às referências usuais de mercado.	4.800	R$ 39,27	R$ 188.496,00
12	Batata palha tradicional – pacote com 800g, íntegra e lacrada - marca de referência YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 800g	270	R$ 35,21	R$ 9.506,70
13	Bebida de fruta sabor uva, pronta para consumo, elaborada à base de suco e/ou polpa de uva, água e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, podendo ser classificada como suco, néctar ou bebida de fruta, conforme sua composição. Produto de coloração, sabor e aroma característicos da fruta, isento de corantes e conservantes não autorizados, acondicionado em embalagem cartonada asséptica (longa vida), íntegra e hermeticamente fechada - marca de referência DEL VALLE e DAFRUTA ou de melhor qualidade	**Caixa** com 18 und com caixinhas de 200 ml	3.750	R$ 63,69	R$ 238.837,50

14	BEIJINHO (Produto de consistência cremosa e homogênea, coloração branca ou levemente creme, sabor e aroma característicos de coco, com boa estabilidade e rendimento, isento de impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração, próprio para utilização em panificação, confeitaria, recheios, coberturas, trufas, bombons, ovos de Páscoa e demais preparações alimentícias) - marca de referência MELKEN ou JUNCO	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	641	R$ 36,45	R$ 23.364,45
15	Bombom composto por recheio cremoso à base de amendoim e/ou castanhas, envolto por camada de wafer crocante e cobertura sabor chocolate, embalado individualmente, com características adequadas de sabor, textura e crocância - marca de referência Lacta ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1kg	47	R$ 84,34	R$ 3.963,98
16	Bombom de chocolate ao leite, recheado com creme de castanha de caju e wafer, embalado individualmente, com peso unitário aproximado entre 18 g e 25 g - marca de referência Garoto ou de melhor qualidade	**Embalagem** com 50 und	47	R$ 78,70	R$ 3.698,90
17	Bombom de chocolate branco, com recheio cremoso com flocos crocantes e camada de wafer crocante, embalado individualmente, com peso unitário aproximado entre 18 g e 25 g - marca de referência Lacta ou de melhor qualidade	**Embalagem** com 50 und	47	R$ 79,33	R$ 3.728,51

18	Bombom de chocolate ao leite, em formato esférico, composto por wafer crocante, recheio cremoso à base de avelã e núcleo de avelã inteira, com cobertura de chocolate e partículas de avelã - marca de referência Ferrero Rocher ou de melhor qualidade	**Caixa** com 16 pacotes com 03 unidades	45	R$ 131,68	R$ 5.925,60
19	BRIGADEIRO (Elaborado à base de leite, açúcar, cacau e/ou chocolate, podendo conter leite condensado, gordura vegetal e outros ingredientes e aditivos alimentares. Produto de consistência cremosa e homogênea, coloração marrom característica, sabor e aroma intensos de chocolate, com boa estabilidade, espalhabilidade e rendimento, isento de impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração, próprio para utilização em panificação, confeitaria, recheios, coberturas, trufas, bombons, ovos de Páscoa e demais preparações alimentícias) - marca de referência MELKEN ou JUNCO	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	734	R$ 46,50	R$ 34.131,00

20	CACAU EM PÓ ALCALINO 100% PURO (Produto de coloração marrom-escura uniforme, textura fina, sabor e aroma característicos do cacau, com boa solubilidade e indicado para utilização em panificação, confeitaria, bebidas, recheios, coberturas e demais preparações alimentícias. Isento de impurezas, umidade excessiva, matérias estranhas, odores anormais ou sinais de deterioração) - marca de referência DONA JURA e SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	1.125	R$ 80,73	R$ 90.821,25
21	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, FORTE E ENCORPADO (torra média, constituído por grãos de café 100% da espécie Coffea arabica e/ou Coffea canephora (Conilon/Robusta), ou mistura entre ambas, de qualidade superior, com torra média, moagem uniforme, bebida de sabor forte e encorpado, aroma característico, livre de impurezas, matérias estranhas e grãos defeituosos acima dos limites estabelecidos pela legislação vigente. Produto embalado a vácuo ou em atmosfera protetora, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e hermeticamente fechada) - marca de referência MELITTA e KIMINO ou de melhor qualidade	**Caixa** - Embalagem a vácuo (VAC) de 250 g, acondicionado em caixa com 12 unidades.	225	R$ 184,91	R$ 41.604,75

22	CALDO DE CARNE, EMBALAGEM COM 1,01 KG OU APROX. - marca de referência ARISCO ou SAZON ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 1,01 kg (ou aproximadamente), íntegra e lacrada.	338	R$ 18,55	R$ 6.269,90
23	CALDO DE GALINHA, EMBALAGEM COM 1,01 KG OU APROX. - marca de referência ARISCO ou SAZON ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 1,01 kg (ou aproximadamente), íntegra e lacrada.	338	R$ 20,48	R$ 6.922,24
24	CANJICA DE MILHO BRANCO PARA MINGAU; PACOTE COM 500 G - marca de referência SINHA e YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500 g, íntegra e lacrada.	1.125	R$ 5,48	R$ 6.165,00
25	Canudos de biscoito wafer recheado de 55g - marca de referência ITAMARATY ou de melhor qualidade	**Caixas** de 55g	19	R$ 6,20	R$ 117,80
26	Cereja em calda vermelha com cabo	**Kg**	10	R$ 73,05	R$ 730,50
27	Chocolate ao leite em formato de tablete, composto por camadas de wafer crocante intercaladas e recobertas com chocolate ao leite, apresentando textura crocante e características sensoriais próprias do produto, embalado individualmente. Embalagem de 51,4g - marca de referência KitKat ou de melhor qualidade	**Und**	235	R$ 11,61	R$ 2.728,35

28	Chocolate ao leite em formato moldado de tartaruga e porções individuais, com recheio cremoso em sabores diversos, apresentando textura macia e características sensoriais próprias do produto, embalado individualmente - marca de referência ARCOR ou de melhor qualidade	**Caixa** com de 24 unidades	47	R$ 61,12	R$ 2.872,64
29	Chocolate branco em formato de barra ou porções individuais, composto por wafer crocante, com recheio cremoso à base de avelã e cobertura sabor chocolate branco, apresentando textura crocante e cremosa - marca de referência Kinder ou de melhor qualidade	**Pacote** com 02 unidades	94	R$ 24,07	R$ 2.309,58
30	Chocolate composto por camadas de wafer crocante, com recheio e/ou cobertura sabor limão, apresentando textura crocante e características sensoriais próprias do produto - marca de referência Lacta ou de melhor qualidade	**Caixa** com 16 unidades	47	R$ 66,81	R$ 3.140,07
31	CHOCOLATE EM PÓ (contendo teor mínimo de 50% de cacau, obtido a partir da mistura de cacau em pó e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, sem adição de gorduras hidrogenadas) - marca de referência DONA JURA e SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	675	R$ 37,72	R$ 25.461,00

32	CHOCOLATE GRANULADO (obtido a partir de açúcar, cacau e/ou sólidos de cacau, destinado à decoração e acabamento de bolos, tortas, doces, brigadeiros e demais produtos de confeitaria. Produto com grânulos uniformes, coloração marrom característica, sabor e aroma de chocolate, textura firme, isento de umidade, impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração. Deverá apresentar boa aderência às preparações, resistência ao derretimento em temperatura ambiente e não liberar excesso de cor ou gordura durante a aplicação, teor de 50% de cacau) - marca de referência DONA JURA e SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	675	R$ 19,57	R$ 13.209,75
33	COCO RALADO; DESIDRATADO (obtido da polpa de coco madura, submetida ao processo de desidratação. Produto de coloração branca a levemente creme, com sabor e aroma característicos de coco, isento de impurezas, corpos estranhos, umidade excessiva, ranço, mofo ou quaisquer sinais de deterioração) - marca de referência SOCOCO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	675	R$ 31,81	R$ 21.471,75
34	COLORÍFICO EM PÓ – PACOTE DE 100G - marca de referência SINHA e MARATA ou de melhor qualidade	**Pacote** contendo 100 g, íntegro e lacrado.	405	R$ 3,33	R$ 1.348,65

35	Creme de avelã com cacau, de consistência cremosa, homogênea e espalhável, destinado ao uso profissional em confeitaria, panificação e preparo de recheios e coberturas - marca de referência Nutella ou de melhor qualidade	**Baldes** de 3 kg	11	R$ 126,33	R$ 1.389,63
36	CREME DE LEITE –. Produto alimentício derivado de leite, com no mínimo 15% teor de gordura, devendo apresentar textura homogênea, cor branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos, isento de grumos, separações ou quaisquer impurezas - marca de referência PIRACANJUBA ou ITALAC ou de melhor qualidade	**Caixa** - Embalagem individual de 200g, acondicionado em caixa com 27 unidades, conforme legislação sanitária vigente.	338	R$ 131,24	R$ 44.359,12
37	DOCE DE CAJUZINHO (Elaborado à base de amendoim, açúcar, leite e/ou leite condensado, podendo conter cacau em pó, gordura vegetal e outros ingredientes e aditivos alimentares. Produto de consistência cremosa e homogênea, coloração marrom característica, sabor e aroma predominantes de amendoim, com boa estabilidade, espalhabilidade e rendimento, isento de impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração, próprio para utilização em panificação, confeitaria, recheios, coberturas, trufas, bombons, ovos de Páscoa e demais preparações alimentícias) - marca de referência MELKEN ou JUNCO	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	641	R$ 27,79	R$ 17.813,39

38	DOCE DE LEITE TRADICIONAL (Produto de consistência cremosa e homogênea, coloração marrom-clara a caramelo, sabor e aroma característicos, isento de impurezas, corpos estranhos, fermentação, mofo ou quaisquer sinais de deterioração. Indicado para utilização em panificação, confeitaria, recheios, coberturas, sobremesas e demais preparações alimentícias) - marca de referência ITAMBÉ e JUNCO, ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	641	R$ 19,10	R$ 12.243,10
39	ERVILHA EM CONSERVA - marca de referência QUERO OU FUGINI ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 500 g, íntegra e lacrada.	675	R$ 14,89	R$ 10.050,75
40	EXTRATO DE TOMATE TRADICIONAL (6% POLPA DE TOMATE) - marca de referência BONORO e QUERO ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 340 g, íntegra e lacrada.	810	R$ 6,18	R$ 5.005,80
41	FARINHA DE ROSCA; PACOTE DE 5KG - marca de referência YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 5 kg, íntegra e lacrada.	135	R$ 44,22	R$ 5.969,70
42	FARINHA PARA KIBE; PACOTE DE 5KG - marca de referência YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 5 kg, íntegra e lacrada.	68	R$ 118,14	R$ 8.033,52

43	FERMENTO BIOLÓGICO PÓ SECO (obtido a partir de leveduras (Saccharomyces cerevisiae), destinado à fermentação de massas de panificação. Produto apresentado na forma de pó ou grânulos finos, de coloração bege-clara a marrom-clara, com odor característico, elevada atividade fermentativa e boa estabilidade, proporcionando adequado crescimento, volume, textura e maciez às massas) - marca de referência marca de referência DR. OETKER e DONA BENTA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500 g, íntegra e lacrada.	2.183	R$ 16,24	R$ 35.451,92

44	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO PARA CRESCIMENTO RÁPIDO (destinado ao preparo de bolos, tortas, biscoitos, massas e demais produtos de panificação e confeitaria. Composto por agentes químicos de fermentação, tais como bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocálcico e/ou outros acidulantes e sais de fermentação permitidos pela legislação vigente, podendo conter amido ou outro agente antiumectante autorizado. Produto de coloração branca, textura fina e homogênea, isento de umidade, empedramento, impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração) - marca de referência DR. OETKER e DONA BENTA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500g, íntegra e lacrada.	251	R$ 29,49	R$ 7.401,99
45	FLOCÃO DE ARROZ; PACOTE CONTENDO 500 G - marca de referência URBANO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500 g, íntegra e lacrada.	1.800	R$ 4,19	R$ 7.542,00
46	FLOCÃO DE MILHO; PACOTE CONTENDO 500 G - marca de referência SINHA e YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500 g, íntegra e lacrada.	4.500	R$ 3,78	R$ 17.010,00

47	Flocos crocantes à base de cereais e cacau, obtidos a partir de cereais maltados e/ou extrato de malte, farinha de cereais, cacau em pó e açúcar, podendo conter leite e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto com textura extra crocante, coloração marrom característica, sabor e aroma de chocolate e malte, destinado à utilização em confeitaria, panificação, sobremesas, recheios e coberturas. Isento de impurezas, umidade excessiva, corpos estranhos ou sinais de deterioração - marca de referência Ovomaltine ou de melhor qualidade	**Balde** de 2 kg	94	R$ 76,48	R$ 7.189,12
48	Flocos de arroz, obtidos a partir de arroz selecionado, processado por extrusão, expansão ou laminação, podendo conter açúcar, malte, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de textura crocante, coloração uniforme, sabor e aroma característicos, destinado à utilização em preparações de confeitaria, panificação, sobremesas, recheios e coberturas. Isento de umidade excessiva, impurezas, matérias estranhas, odores anormais ou sinais de deterioração.	**Kg**	10	R$ 33,94	R$ 339,40
49	Flocos de ouro comestível de 3g	**Pacote** de 3g	14	R$ 10,73	R$ 150,22

50	FRUTAS CRISTALIZADAS (MISTAS); (obtidas a partir de frutas selecionadas submetidas ao processo de cristalização com açúcar, compostas por mistura de frutas, tais como mamão, laranja, cidra, abóbora e/ou outras frutas permitidas pela legislação vigente. Produto com cubos ou pedaços de tamanho uniforme, coloração característica, textura firme, sabor e aroma próprios, isento de impurezas, matérias estranhas, fermentação, mofo, umidade excessiva ou sinais de deterioração) - marca de referência SICOLA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	923	R$ 24,81	R$ 22.899,63
51	GORDURA HIDROGENADA PARA FRITURAS (destinada ao preparo de alimentos por imersão, elaborada a partir de óleos e gorduras vegetais refinados, podendo ser hidrogenados, interesterificados ou submetidos a outros processos tecnológicos permitidos pela legislação vigente. O produto deverá apresentar elevada estabilidade térmica, resistência à oxidação, baixo índice de formação de espuma, boa durabilidade durante o uso, odor e sabor neutros, não transferindo sabores ou odores indesejáveis aos alimentos) - marca de referência COAMA ou de melhor qualidade	**Balde** contendo 15 kg, íntegro e lacrado.	135	R$ 298,83	R$ 40.342,05

52	GORDURA HIDROGENADA VEGETAL (Produto obtido a partir de óleos e gorduras vegetais refinados e hidrogenados, podendo conter antioxidantes e emulsificantes permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar consistência uniforme, coloração branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, livre de ranço, impurezas, corpos estranhos ou quaisquer sinais de deterioração, destinada à utilização em panificação, confeitaria, frituras e demais preparações alimentícias) - marca de referência COAMA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	3.375	R$ 25,99	R$ 87.716,25
53	Gotas de chocolate meio amargo forneável, produzidas com cobertura fracionada, próprias para forneamento, panificação, confeitaria e fabricação de pães, panetones, cookies, muffins, bolos e demais produtos alimentícios - marca de referência SICAO e MELKEN ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	47	R$ 35,54	R$ 1.670,38

54	Gotas forneáveis de cobertura sabor chocolate ao leite, produzidas com cobertura fracionada, próprias para forneamento, panificação, confeitaria e fabricação de pães, panetones, cookies, muffins, bolos e demais produtos alimentícios, teor de 50% de cacau - marca de referência DONA JURA e SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	2.250	R$ 44,55	R$ 100.237,50
55	Granulado de chocolate crocante forneável - marca de referência SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** 500g	47	R$ 16	R$ 752
56	KETCHUP TRADICIONAL DE POLPA DE TOMATE, COM 35% DE RESIDUO SECO E 10% DE AMIDO - marca de referência PREDILECTA e QUERO ou de melhor qualidade	**Galão** plástico alimentício contendo 3 kg	405	R$ 42,73	R$ 17.305,65
57	LEITE CONDENSADO (obtido a partir de leite integral e açúcar, de consistência cremosa e homogênea, cor branco-amarelada, sabor e odor característicos, isento de substâncias estranhas, impurezas ou sinais de deterioração. Produto com teor de gordura de no mínimo 8%) - marca de referência NESTLE e PIRACANJUBA ou de melhor qualidade	**Caixa** - Embalagem individual de 395g, acondicionado em caixa com 27 unidades, íntegra e lacrada.	338	R$ 212,77	R$ 71.916,26

58	LEITE DE COCO TRADICIONAL (obtido da emulsão aquosa do endosperma (polpa) do coco maduro, Produto de aspecto líquido homogêneo, coloração branca, sabor e aroma característicos do coco, isento de impurezas, corpos estranhos, odores anormais ou sinais de deterioração) - marca de referência SOCOCO ou de melhor qualidade	**Garrafa de plastico** contendo 500 ml, íntegra e lacrada.	675	R$ 7,02	R$ 4.738,50
59	LEITE EM PÓ INTEGRAL, INSTANTÂNEO (obtido exclusivamente pela desidratação do leite de vaca integral, enriquecido com vitaminas e minerais, de fácil reconstituição, coloração branco-amarelada uniforme, sabor e odor característicos, livre de impurezas, umidade, materiais estranhos e sinais de deterioração. Deverá atender aos seguintes parâmetros nutricionais aproximados por 100 g do produto: valor energético entre 480 e 520 kcal; carboidratos entre 35 g e 42 g; proteínas entre 24 g e 28 g; gorduras totais entre 24 g e 30 g; gorduras saturadas entre 14 g e 18 g; gorduras trans igual a 0 g; fibra alimentar igual a 0 g; sódio entre 250 mg e 450 mg; cálcio mínimo de 800 mg.) - marca de referência PIRACANJUBA ou ITALAC ou de melhor qualidade	**Embalagem laminada** contendo 1 kg, íntegra e lacrada.	135	R$ 30,97	R$ 4.180,95

60	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL UHT (longa vida) (obtido exclusivamente de leite de vaca, submetido ao processo de ultra pasteurização (UHT), homogeneizado, destinado ao consumo humano, com teor de gordura de, no mínimo, 3 g por 100 ml, conforme legislação vigente. Produto de aspecto líquido homogêneo, cor branco-opalescente, sabor e odor característicos, isento de impurezas, corpos estranhos, conservantes não autorizados e quaisquer sinais de alteração ou deterioração.) - marca de referência PIRACANJUBA ou ITALAC ou de melhor qualidade	**Embalagem cartonada** contendo 1 litro, conforme legislação sanitária vigente.	9.720	R$ 6,99	R$ 67.942,80
61	LOURO em folha desidratado – PACOTE COM 10G íntegro e lacrado.	**Pacote** contendo 10g	405	R$ 2,59	R$ 1.048,95
62	MAIONESE TRADICIONAL (semissólida de óleo em água, 65% de óleo vegetal e três gemas de ovo) - marca de referência BONARE e QUERO ou de melhor qualidade	**Galão** plástico alimentício contendo 3 kg.	135	R$ 39,95	R$ 5.393,25
63	Milho de pipoca tradicional - marca de referência YOKI OU MARATA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	56	R$ 15,13	R$ 847,28

64	Mini biscoito recheado, composto por duas lâminas de biscoito sabor chocolate, com recheio cremoso sabor baunilha, apresentando formato uniforme, textura crocante, sabor e aroma característicos, destinado ao consumo e à utilização em preparações de confeitaria, panificação, sobremesas e decorações - marca de referência Oreo ou de melhor qualidade	**Pacote** com 15 unidades	47	R$ 53,54	R$ 2.516,38
65	Mini cereal crocante em formato esférico, com cobertura sabor chocolate, de tamanho reduzido (micro), indicado para decoração, acabamento e aplicação em produtos de confeitaria, panificação e sobremesas, apresentando textura crocante - marca de referência Mavalério ou de melhor qualidade	**Pacotes** de 500g	45	R$ 19,33	R$ 869,85

66	MISTURA PARA PANETONE COM GEMA (Mistura pronta para preparo de panetone com gema, destinada à produção de panetones e demais produtos de panificação fermentados. Produto elaborado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gema de ovo em pó e/ou desidratada, emulsificantes, melhoradores de farinha, sal, aromatizantes e demais ingredientes e aditivos alimentares, rendimento de 20 unid. de panetones 100g e 8 unid. panetones de 250g) - marca de referência ADINOR ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	1.079	R$ 41,15	R$ 44.400,85
67	MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO (Mistura pronta para preparo de pão de queijo, destinada à produção de produtos de panificação. Elaborada à base de polvilho doce e/ou azedo, amido, leite em pó, sal, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, podendo conter queijo em pó, aromas, estabilizantes, emulsificantes e demais ingredientes e aditivos alimentares, rendimento de 50 a 70 pães de 30g) - marca de referência Amafil ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	270	R$ 24,15	R$ 6.520,50
68	MOLHO PRONTO PARA PIZZA TRADICIONAL (composição: tomate, azeite de oliva, sal e ervas) - marca de referência BONORO e QUERO ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 1,7 kg, íntegra e lacrada.	1.620	R$ 20,39	R$ 33.031,80

69	Óleo de algodão - marca de referência ELOGIATA ou de melhor qualidade	**Galão** de 5l	11	R$ 94,98	R$ 1.044,78
70	ÓLEO VEGETAL DE SOJA; EMBALAGEM CONTENDO 900 ML; CAIXA COM 12 UNIDADES - marca de referência SOYA OU LIZA ou de melhor qualidade	**Caixa** - Embalagem individual de 900 ml, acondicionado em caixa com 12 unidades.	150	R$ 125,58	R$ 18.837,00
71	ORÉGANO DESIDRATADO; PACOTE CONTENDO 500 G	**Pacote** contendo 500 g, íntegro e lacrado.	135	R$ 26,37	R$ 3.559,95
72	Pasta cremosa sabor chocolate ao leite com wafer crocante, indicada para recheios, coberturas e preparação de produtos de confeitaria, acondicionada em embalagem original do fabricante - marca de referência Kit Kat ou de melhor qualidade	**Kg**	11	R$ 76,40	R$ 840,40
73	PIMENTA DO REINO EM PÓ; PACOTE CONTENDO 100 G - marca de referência KITANO e MARATA ou de melhor qualidade	**Pacote** contendo 100 g, íntegro e lacrado.	135	R$ 6,79	R$ 916,65
74	Pó decorativo dourado de 3g	**Pacote** de 3g	14	R$ 11,31	R$ 158,34
75	Pó decorativo pérola de 3g	**Pacote** de 3g	14	R$ 14,39	R$ 201,46
76	Preparado alimentício em flocos crocantes à base de cereais e cacau, com sabor de chocolate, textura extra crocante, indicado para utilização em preparações de confeitaria, panificação, recheios, coberturas e sobremesas - marca de referência Ovomaltine ou de melhor qualidade	**Kg**	47	R$ 90,11	R$ 4.235,17

77	QUEIJO PARMESÃO RALADO; PACOTE CONTENDO 50 G - marca de referência ITAMBÉ e VIGOR ou de melhor qualidade	**Pacote** contendo 50g, íntegro e lacrado.	135	R$ 11,03	R$ 1.489,05
78	RECHEIO DE GOIABADA (Elaborado à base de polpa de goiaba, açúcar e demais ingredientes e aditivos alimentares permitidos pela legislação vigente. Produto de consistência cremosa e homogênea, com boa estabilidade térmica, fácil aplicação, boa espalhabilidade e rendimento) - marca de referência TAMBAÚ OU FLEISCHMANN ou de melhor qualidade	**Balde** contendo 4 kg, íntegro e lacrado.	169	R$ 49,22	R$ 8.318,18
79	Refrigerante sabor cola, gaseificado, não alcoólico, obtido pela dissolução em água potável de extrato de noz de cola ou aromatizantes naturais e/ou artificiais, açúcar ou edulcorantes (quando aplicável), dióxido de carbono e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de coloração característica, sabor e aroma próprios, isento de impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração - marca de referência COCA COLA ou de melhor qualidade	**Garrafa** de 2l	750	R$ 10,80	R$ 8.100,00

80	Refrigerante sabor guaraná, gaseificado, não alcoólico, obtido pela dissolução em água potável de extrato de guaraná ou aromatizantes naturais e/ou artificiais, açúcar ou edulcorantes (quando aplicável), dióxido de carbono e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de coloração, sabor e aroma característicos do guaraná, isento de impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração - marca de referência COCA COLA ou de melhor qualidade	**Garrafa** de 2l	750	R$ 9,39	R$ 7.042,50
81	SAL REFINADO TRADICIONAL (cloreto de sódio e iodato de potássio)	**Fardo** - Embalagem individual de 1 kg, acondicionada em fardo com 30 unidades, devidamente seladas ou plastificadas.	18	R$ 85,08	R$ 1.531,44
82	TAPIOCA DE GOMA (obtida da fécula de mandioca (Manihot esculenta), pronta para o preparo de tapiocas e demais preparações alimentícias. Produto de coloração branca, textura granulada e úmida, livre de impurezas, corpos estranhos, odores ou sabores impróprios) - marca de referência Amafil ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada	1080	R$ 11,15	R$ 12.042,00

83	TAPIOCA GRANULADA PARA BOLO (obtida a partir da fécula de mandioca (Manihot esculenta), destinada ao preparo de bolos, sobremesas, mingaus, pudins, biscoitos e demais preparações alimentícias. Produto constituído por grânulos uniformes, de coloração branca, livre de impurezas, umidade excessiva, corpos estranhos, odores ou sabores impróprios) - marca de referência ZAZÁ ou NATURAL ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	1350	R$ 32,58	R$ 43.983,00
84	TEMPERO COMPLETO COM PIMENTA; SABOR AMI OU SIMILAR (composição: sal, alho cebola, ervas e especiarias) - marca de referência ARISCO ou SAZON ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1kg, embalagem comercial, íntegra e lacrada.	563	R$ 24,32	R$ 13.692,16
85	TRIGO COM FERMENTO, TIPO 1 (com fermento químico incorporado, obtida a partir da moagem de grãos de trigo, limpos e de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto de coloração branca ou levemente creme, textura fina e uniforme, isento de umidade, odores estranhos, impurezas, insetos, larvas ou qualquer material contaminante. Indicada para o preparo de bolos, tortas, biscoitos e demais produtos de panificação e confeitaria) - marca de referência FINNA ou DONA BENTA ou de melhor qualidade	**Fardo -** Embalagem individual de 1 kg, acondicionada em fardo com 10 unidades, devidamente seladas ou plastificadas.	270	R$ 59,75	R$ 16.132,50

86	TRIGO SEM FERMENTO, TIPO 1 (obtida a partir da moagem de grãos de trigo, limpos e de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto de coloração branca ou levemente creme, textura fina e uniforme, isento de umidade, odores estranhos, impurezas, insetos, larvas ou qualquer material contaminante. Indicada para o preparo de bolos, tortas, biscoitos e demais produtos de panificação e confeitaria) - marca de referência FINNA ou DONA BENTA ou de melhor qualidade	**Fardo -** Embalagem individual de 1 kg, acondicionada em fardo com 10 unidades, devidamente seladas ou plastificadas.	721	R$ 61,25	R$ 44.161,25
87	VINAGRE DE ALCOOL; - marca de referência MINHOTO ou de melhor qualidade	**Frasco** contendo 750 mL, íntegro e lacrado.	1620	R$ 7,32	R$ 11.858,40
VALOR TOTAL DO LOTE: 1.993.678,50					

LOTE II - AMPLA CONCORRÊNCIA (HORTIFRUTIGRANJEIROS – PERECÍVEIS/PROTEÍNAS E ALIMENTOS CONGELADOS)					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND**	**QTD**	**V.UNT**	**V.TOTAL**
88	Abacaxi *in natura*, de primeira qualidade, maduro, firme, tamanho médio, com polpa íntegra, sem ferimentos, podridões, perfurações ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano.	Kg	169	R$ 6,66	R$ 1.125,54
89	Batata *in natura,* de primeira qualidade, tamanho médio, madura, firme, casca íntegra, sem ferimentos, podridões, perfurações ou sinais de deterioração.	Kg	540	R$ 6,60	R$ 3.564,00
90	CEBOLA COMUM BRANCA *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Kg	405	R$ 6,72	R$ 2.721,60

91	CENOURA *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Kg	540	R$ 9,56	R$ 5.162,40
92	CHEIRO VERDE (COENTRO) *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Maço	1.350	R$ 3,88	R$ 5.238,00
93	LIMÃO *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Kg	405	R$ 7,76	R$ 3.142,80
94	Maçã *in natura*, de primeira qualidade, tamanho médio, firme, madura, sem ferimentos, manchas, podridões, perfurações ou sinais de deterioração, limpa e própria para consumo humano.	Und	938	R$ 9,49	R$ 8.901,62
95	Melancia *in natura*, de primeira qualidade, madura, firme, casca íntegra, polpa de coloração e textura características, sem rachaduras, podridões ou sinais de deterioração.	Kg	141	R$ 5,63	R$ 793,83
96	Melão *in natura*, de primeira qualidade, maduro, firme, casca íntegra, sem ferimentos, manchas, podridões ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano.	Kg	151	R$ 8,60	R$ 1.298,60
97	Morango *in natura*, de primeira qualidade, maduro, firme, casca íntegra, sem ferimentos, manchas, podridões ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano.	Kg	10	R$ 25,09	R$ 250,90
98	OVOS DE GALINHA BRANCOS; cartela com 30 unidades íntegra e sem avarias	Cartela contendo 30 unidades	1.890	R$ 19,62	R$ 37.081,80

99	Tangerina *in natura,* de primeira qualidade, tamanho médio, madura, firme, casca íntegra, sem ferimentos, podridões, perfurações ou sinais de deterioração.	Kg	141	R$ 13,03	R$ 1.837,23
100	TOMATE *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Kg	270	R$ 8,18	R$ 2.208,60
101	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE	Embalagem de 1 kg, íntegra e lacrada.	437	R$ 22,65	R$ 9.898,05
102	Uva sem semente *in natura*, de primeira qualidade, em cachos, bagas firmes e maduras, coloração característica da variedade, sem bagas deterioradas, mofos, umidade excessiva ou matérias estranhas.	Kg	113	R$ 17,37	R$ 1.962,81
103	BARRA DE PRESUNTO COZIDO (PERNIL); CARNE SUINA DE 2% A 11% DE TEOR DE GORDURA, RESFRIADO, 16% DE PROTEINA - marca de referência PERDIGÃO ou de melhor qualidade	Barra com peso mínimo de 3,4 kg, embalagem íntegra e lacrada; qualidade igual ou superior às referências usuais de mercado.	675	R$ 61,92	R$ 41.796,00
104	BARRA DE QUEIJO MUSSARELA TRADICIONAL (20% A 35% DE TEOR DE GORDURA, RESFRIADO) - marca de referência LA PAULINA ou de melhor qualidade	Barra contendo aproximadamente 4 kg, embalagem íntegra e lacrada.	675	R$ 57,82	R$ 39.028,50
105	CARNE BOVINA MOÍDA DE SEGUNDA (ACÉM), 12% A 15% DE TEOR DE GORDURA, CONGELADA	Embalagem de 1 kg, resfriada ou congelada, conforme legislação sanitária.	3.375	R$ 26,59	R$ 89.741,25

106	CHEDDAR TRADICIONAL (33% A 35% DE TEOR DE GORDURA, RESFRIADO) - marca de referência VIGOR e Soffice ou de melhor qualidade	Bisnaga contendo 1,2 kg; embalagem íntegra, lacrada e resistente, com identificação do fabricante, lote, datas, validade e informações obrigatórias.	405	R$ 31,77	R$ 12.866,95
107	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, 2G A 3,5 DE GORDURA - marca de referência PERDIGÃO ou de melhor qualidade	Bandeja contendo 1 kg; qualidade igual ou superior às referências usuais de mercado.	2.700	R$ 26,46	R$ 71.442,00
108	LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA (CARNE SUINA, 24% A 28% DE TEOR DE GORDURA, RESFRIADA) - marca de referência PERDIGÃO ou de melhor qualidade	Embalagem contendo 1kg, íntegra e lacrada.	405	R$ 27,76	R$ 11.242,80
109	POLPA NATURAL CONGELADA DE ABACAXI (polpa pura 100% fruta, sem açúcar, sem conservantes) - marca de referência MIRADOR e Fruta Polpa ou de melhor qualidade	Pacote contendo 500 g, armazenada sob congelamento.	1080	R$ 16,16	R$ 17.452,80
110	POLPA NATURAL CONGELADA DE ACEROLA (polpa pura 100% fruta, sem açúcar, sem conservantes) - marca de referência MIRADOR e Fruta Polpa ou de melhor qualidade	Pacote contendo 500 g, armazenada sob congelamento.	1080	R$ 12,42	R$ 13.413,60
111	POLPA NATURAL CONGELADA DE CAJU (polpa pura 100% fruta, sem açúcar, sem conservantes) - marca de referência MIRADOR e Fruta Polpa ou de melhor qualidade	Pacote contendo 500 g, armazenada sob congelamento.	1080	R$ 13,93	R$ 15.044,40

112	POLPA NATURAL CONGELADA DE GOIABA (polpa pura 100% fruta, sem açúcar, sem conservantes) - marca de referência MIRADOR e Fruta Polpa ou de melhor qualidade	Pacote contendo 500 g, armazenada sob congelamento.	1080	R$ 10,77	R$ 11.631,60
113	REQUEIJÃO CREMOSO CULINARIO PADRÃO PARA SALGADOS, com teor de 55% de gordura, com consistência firme e estável - marca de referência Catupiry ou de melhor qualidade	Embalagem contendo 1,5 kg, íntegra e lacrada.	405	R$ 37,77	R$ 15.296,85
114	Saco de Gelo em Cubos 2kg – Especificação Gelo em cubos cristalino, incolor, inodoro, insípido e próprio para consumo humano. Embalagem: saco plástico transparente, resistente, atóxico e lacrado, com 2kg de peso líquido. Produzido com água potável conforme padrões do Ministério da Saúde. Rótulo deve conter: nome do produto, peso, fabricante (CNPJ e endereço), data de fabricação, validade e condições de conservação.	Embalagem com 2 kg	750	R$ 7,33	R$ 5.497,50
115	SALSICHA TRADICIONAL SUINA (RESFRIADA, 15% A 25% DE TEOR DE GORDURA) - marca de referência PERDIGÃO ou de melhor qualidade	Embalagem contendo 1 kg; qualidade igual ou superior às referências usuais de mercado.	405	R$ 7,97	R$ 3.227,85
VALOR TOTAL DO LOTE 432.869,78					

LOTE III- GÊNEROS ESTOCÁVEIS (RESERVA)					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND**	**QTD**	**V.UNT**	**V.TOTAL**

116	AÇUCAR REFINADO (obtido da cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.), de coloração branca, constituído predominantemente por sacarose, com cristais finos e uniformes, de alta solubilidade, isento de umidade excessiva, impurezas, matérias estranhas, fermentação, odores anormais ou qualquer substância que comprometa sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada) - marca de referência UNIÃO e BLANCO ou de melhor qualidade	Fardo - Embalagem individual de 1 kg, acondicionada em fardo com 30 unidades, devidamente seladas ou plastificadas.	90	R$ 180,16	R$ 16.214,40
117	Adoçante em pó à base de sucralose derivado da cana de açúcar - sachês de 600mg - marca de referência UNIÃO ou de melhor qualidade	**Caixa** - Sachês de 600 mg, acondicionado em caixa com 400 unidades.	56	R$ 48,10	R$ 2.693,60
118	Água mineral sem gás em embalagem descartável. Material: embalagem fabricada em PET, descartável, de único uso, com lacre de segurança em material laminado e rótulo informativo.	**Caixa** com 48 und de copos de 200 ml	469	R$ 53,84	R$ 25.250,96
119	Água mineral sem gás em embalagem descartável. Material: embalagem fabricada em PET, descartável, de único uso, tampa plástica e rótulo informativo.	**Fardo** de 12 unidades de garrafas de 300 ml	937	R$ 27,33	R$ 25.608,21
120	Alho em pasta sem sal – embalagem de 1 kg íntegra e lacrada - marca de referência OISHII ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 1 kg	90	R$ 17,29	R$ 1.556,10

121	Amendoim torrado granulado, obtido a partir de grãos de amendoim selecionados, descascados, torrados e granulados, próprio para utilização em preparações de confeitaria, panificação, recheios, coberturas e sobremesas. Produto com coloração, sabor e aroma característicos, granulometria uniforme, isento de cascas, impurezas, umidade excessiva, matérias estranhas, odores anormais, ranço ou sinais de deterioração.	**Kg**	6	R$ 24,67	R$ 148,02
122	AMIDO DE MILHO (obtido a partir da extração e refino do milho, de coloração branca, aspecto de pó fino, livre de grumos, umidade excessiva, impurezas, corpos estranhos, odores ou sabores impróprios. Produto destinado ao preparo de alimentos, podendo ser utilizado como espessante em molhos, cremes, mingaus, sobremesas, recheios, confeitaria, panificação e demais preparações alimentícias) - marca de referência MAIZENA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	375	R$ 24,90	R$ 9.337,50
123	Antimofo (conservante em pó, propianato de cálcio, amido) - marca de referência FLEISCHMANN ou de melhor qualidade	**Kg**	15	R$ 70,35	R$ 1.055,25
124	Azeitona verde sem caroço - Embalagem de 2 kg, íntegra e lacrada.	**Embalagem** de 2 kg	90	R$ 80,82	R$ 7.273,80

125	BALDE DE MARGARINA COM SAL (destinada ao uso profissional em panificação, confeitaria e preparo de alimentos, com teor de lipídios de, no mínimo, 80%, apresentando consistência cremosa, coloração uniforme, sabor e aroma característicos, isenta de ranço, impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração) - marca de referência Medalha de Ouro ou de melhor qualidade	**Balde** contendo 15 kg, íntegro e lacrado.	180	R$ 179,52	R$ 32.313,60
126	BARRA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO - FRACIONADA (própria para banhar, moldar e produzir cascas de ovos de Páscoa, bombons e demais produtos de confeitaria, dispensando pré-cristalização (temperagem), apresentando boa fluidez, brilho e desmoldagem, teor mínimo de 50% de cacau) - marca de referência SICAO ou de melhor qualidade	**Barra** de 1 kg, embalagem íntegra e lacrada; qualidade igual ou superior às referências usuais de mercado.	1.600	R$ 39,27	R$ 62.832,00
127	Batata palha tradicional – pacote com 800g, íntegra e lacrada - marca de referência YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 800g	90	R$ 35,21	R$ 3.168,90

128	Bebida de fruta sabor uva, pronta para consumo, elaborada à base de suco e/ou polpa de uva, água e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, podendo ser classificada como suco, néctar ou bebida de fruta, conforme sua composição. Produto de coloração, sabor e aroma característicos da fruta, isento de corantes e conservantes não autorizados, acondicionado em embalagem cartonada asséptica (longa vida), íntegra e hermeticamente fechada - marca de referência DEL VALLE e DAFRUTA ou de melhor qualidade	**Caixa** com 18 und com caixinhas de 200 ml	1.250	R$ 63,69	R$ 79.612,50
129	BEIJINHO (Produto de consistência cremosa e homogênea, coloração branca ou levemente creme, sabor e aroma característicos de coco, com boa estabilidade e rendimento, isento de impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração, próprio para utilização em panificação, confeitaria, recheios, coberturas, trufas, bombons, ovos de Páscoa e demais preparações alimentícias) - marca de referência MELKEN ou JUNCO	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	213	R$ 36,45	R$ 7.763,85

130	Bombom composto por recheio cremoso à base de amendoim e/ou castanhas, envolto por camada de wafer crocante e cobertura sabor chocolate, embalado individualmente, com características adequadas de sabor, textura e crocância - marca de referência Lacta ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1kg	16	R$ 84,34	R$ 1.349,14
131	Bombom de chocolate ao leite, recheado com creme de castanha de caju e wafer, embalado individualmente, com peso unitário aproximado entre 18 g e 25 g - marca de referência Garoto ou de melhor qualidade	**Embalagem** com 50 und	16	R$ 78,70	R$ 1.259,20
132	Bombom de chocolate branco, com recheio cremoso com flocos crocantes e camada de wafer crocante, embalado individualmente, com peso unitário aproximado entre 18 g e 25 g - marca de referência Lacta ou de melhor qualidade	**Embalagem** com 50 und	16	R$ 79,33	R$ 1.269,28
133	Bombom de chocolate ao leite, em formato esférico, composto por wafer crocante, recheio cremoso à base de avelã e núcleo de avelã inteira, com cobertura de chocolate e partículas de avelã - marca de referência Ferrero Rocher ou de melhor qualidade	**Caixa** com 16 pacotes com 03 unidades	15	R$ 131,68	R$ 1.975,20

134	BRIGADEIRO (Elaborado à base de leite, açúcar, cacau e/ou chocolate, podendo conter leite condensado, gordura vegetal e outros ingredientes e aditivos alimentares. Produto de consistência cremosa e homogênea, coloração marrom característica, sabor e aroma intensos de chocolate, com boa estabilidade, espalhabilidade e rendimento, isento de impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração, próprio para utilização em panificação, confeitaria, recheios, coberturas, trufas, bombons, ovos de Páscoa e demais preparações alimentícias) - marca de referência MELKEN ou JUNCO	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	245	R$ 46,50	R$ 11.392,50
135	CACAU EM PÓ ALCALINO 100% PURO (Produto de coloração marrom-escura uniforme, textura fina, sabor e aroma característicos do cacau, com boa solubilidade e indicado para utilização em panificação, confeitaria, bebidas, recheios, coberturas e demais preparações alimentícias. Isento de impurezas, umidade excessiva, matérias estranhas, odores anormais ou sinais de deterioração) - marca de referência DONA JURA e SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	375	R$ 80,73	R$ 30.273,75

136	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, FORTE E ENCORPADO (torra média, constituído por grãos de café 100% da espécie Coffea arabica e/ou Coffea canephora (Conilon/Robusta), ou mistura entre ambas, de qualidade superior, com torra média, moagem uniforme, bebida de sabor forte e encorpado, aroma característico, livre de impurezas, matérias estranhas e grãos defeituosos acima dos limites estabelecidos pela legislação vigente. Produto embalado a vácuo ou em atmosfera protetora, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e hermeticamente fechada) - marca de referência MELITTA e KIMINO ou de melhor qualidade	**Caixa** - Embalagem a vácuo (VAC) de 250 g, acondicionado em caixa com 12 unidades.	75	R$ 184,91	R$ 13.868,25
137	CALDO DE CARNE, EMBALAGEM COM 1,01 KG OU APROX. - marca de referência ARISCO ou SAZON ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 1,01 kg (ou aproximadamente), íntegra e lacrada.	112	R$ 18,55	R$ 2.077,60
138	CALDO DE GALINHA, EMBALAGEM COM 1,01 KG OU APROX. - marca de referência ARISCO ou SAZON ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 1,01 kg (ou aproximadamente), íntegra e lacrada.	112	R$ 20,48	R$ 2.293,76
139	CANJICA DE MILHO BRANCO PARA MINGAU; PACOTE COM 500 G - marca de referência SINHA e YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500 g, íntegra e lacrada.	375	R$ 5,48	R$ 2.055,00
140	Canudos de biscoito wafer recheado de 55g - marca de referência ITAMARATY ou de melhor qualidade	**Caixas** de 55g	6	R$ 6,20	R$ 37,20
141	Cereja em calda vermelha com cabo	**Kg**	3	R$ 73,05	R$ 219,15

142	Chocolate ao leite em formato de tablete, composto por camadas de wafer crocante intercaladas e recobertas com chocolate ao leite, apresentando textura crocante e características sensoriais próprias do produto, embalado individualmente. Embalagem de 51,4g - marca de referência KitKat ou de melhor qualidade	**Und**	78	R$ 11,61	R$ 905,58
143	Chocolate ao leite em formato moldado de tartaruga e porções individuais, com recheio cremoso em sabores diversos, apresentando textura macia e características sensoriais próprias do produto, embalado individualmente - marca de referência ARCOR ou de melhor qualidade	**Caixa** com de 24 unidades	16	R$ 61,12	R$ 977,92
144	Chocolate branco em formato de barra ou porções individuais, composto por wafer crocante, com recheio cremoso à base de avelã e cobertura sabor chocolate branco, apresentando textura crocante e cremosa - marca de referência Kinder ou de melhor qualidade	**Pacote** com 02 unidades	31	R$ 24,57	R$ 761,67
145	Chocolate composto por camadas de wafer crocante, com recheio e/ou cobertura sabor limão, apresentando textura crocante e características sensoriais próprias do produto - marca de referência Lacta ou de melhor qualidade	**Caixa** com 16 unidades	16	R$ 66,81	R$ 1.068,96

146	CHOCOLATE EM PÓ (contendo teor mínimo de 50% de cacau, obtido a partir da mistura de cacau em pó e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, sem adição de gorduras hidrogenadas) - marca de referência DONA JURA e SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	225	R$ 37,72	R$ 8.487,00
147	CHOCOLATE GRANULADO (obtido a partir de açúcar, cacau e/ou sólidos de cacau, destinado à decoração e acabamento de bolos, tortas, doces, brigadeiros e demais produtos de confeitaria. Produto com grânulos uniformes, coloração marrom característica, sabor e aroma de chocolate, textura firme, isento de umidade, impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração. Deverá apresentar boa aderência às preparações, resistência ao derretimento em temperatura ambiente e não liberar excesso de cor ou gordura durante a aplicação, teor de 50% de cacau) - marca de referência DONA JURA e SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	225	R$ 19,57	R$ 4.403,25

148	COCO RALADO; DESIDRATADO (obtido da polpa de coco madura, submetida ao processo de desidratação. Produto de coloração branca a levemente creme, com sabor e aroma característicos de coco, isento de impurezas, corpos estranhos, umidade excessiva, ranço, mofo ou quaisquer sinais de deterioração) - marca de referência SOCOCO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	225	R$ 31,81	R$ 7.157,25
149	COLORÍFICO EM PÓ – PACOTE DE 100G - marca de referência SINHA e MARATA ou de melhor qualidade	**Pacote** contendo 100 g, íntegro e lacrado.	135	R$ 3,33	R$ 449,55
150	Creme de avelã com cacau, de consistência cremosa, homogênea e espalhável, destinado ao uso profissional em confeitaria, panificação e preparo de recheios e coberturas - marca de referência Nutella ou de melhor qualidade	**Baldes** de 3 kg	3	R$ 126,33	R$ 378,99
151	CREME DE LEITE –. Produto alimentício derivado de leite, com no mínimo 15% teor de gordura, devendo apresentar textura homogênea, cor branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos, isento de grumos, separações ou quaisquer impurezas - marca de referência PIRACANJUBA ou ITALAC ou de melhor qualidade	**Caixa** - Embalagem individual de 200g, acondicionado em caixa com 27 unidades, conforme legislação sanitária vigente.	112	R$ 131,24	R$ 14.698,88

152	DOCE DE CAJUZINHO (Elaborado à base de amendoim, açúcar, leite e/ou leite condensado, podendo conter cacau em pó, gordura vegetal e outros ingredientes e aditivos alimentares. Produto de consistência cremosa e homogênea, coloração marrom característica, sabor e aroma predominantes de amendoim, com boa estabilidade, espalhabilidade e rendimento, isento de impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração, próprio para utilização em panificação, confeitaria, recheios, coberturas, trufas, bombons, ovos de Páscoa e demais preparações alimentícias) - marca de referência MELKEN ou JUNCO	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	213	R$ 27,79	R$ 5.919,27
153	DOCE DE LEITE TRADICIONAL (Produto de consistência cremosa e homogênea, coloração marrom-clara a caramelo, sabor e aroma característicos, isento de impurezas, corpos estranhos, fermentação, mofo ou quaisquer sinais de deterioração. Indicado para utilização em panificação, confeitaria, recheios, coberturas, sobremesas e demais preparações alimentícias) - marca de referência ITAMBÉ e JUNCO, ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	213	R$ 19,10	R$ 4.068,30
154	ERVILHA EM CONSERVA - marca de referência QUERO OU FUGINI ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 500 g, íntegra e lacrada.	225	R$ 14,89	R$ 3.350,25

155	EXTRATO DE TOMATE TRADICIONAL (6% POLPA DE TOMATE) - marca de referência BONORO e QUERO ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 340 g, íntegra e lacrada.	270	R$ 6,18	R$ 1.668,60
156	FARINHA DE ROSCA; PACOTE DE 5KG - marca de referência YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 5 kg, íntegra e lacrada.	45	R$ 44,22	R$ 1.989,90
157	FARINHA PARA KIBE; PACOTE DE 5KG - marca de referência YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 5 kg, íntegra e lacrada.	22	R$ 118,14	R$ 2.599,08
158	FERMENTO BIOLÓGICO PÓ SECO (obtido a partir de leveduras (Saccharomyces cerevisiae), destinado à fermentação de massas de panificação. Produto apresentado na forma de pó ou grânulos finos, de coloração bege-clara a marrom-clara, com odor característico, elevada atividade fermentativa e boa estabilidade, proporcionando adequado crescimento, volume, textura e maciez às massas) - marca de referência marca de referência DR. OETKER e DONA BENTA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500 g, íntegra e lacrada.	727	R$ 16,24	R$ 11.806,48

159	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO PARA CRESCIMENTO RÁPIDO (destinado ao preparo de bolos, tortas, biscoitos, massas e demais produtos de panificação e confeitaria. Composto por agentes químicos de fermentação, tais como bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocálcico e/ou outros acidulantes e sais de fermentação permitidos pela legislação vigente, podendo conter amido ou outro agente antiumectante autorizado. Produto de coloração branca, textura fina e homogênea, isento de umidade, empedramento, impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração) - marca de referência DR. OETKER e DONA BENTA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500g, íntegra e lacrada.	83	R$ 29,49	R$ 2.447,67
160	FLOCÃO DE ARROZ; PACOTE CONTENDO 500 G - marca de referência URBANO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500 g, íntegra e lacrada.	600	R$ 4,19	R$ 2.514,00
161	FLOCÃO DE MILHO; PACOTE CONTENDO 500 G - marca de referência SINHA e YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500 g, íntegra e lacrada.	1.500	R$ 3,78	R$ 5.670,00

162	Flocos crocantes à base de cereais e cacau, obtidos a partir de cereais maltados e/ou extrato de malte, farinha de cereais, cacau em pó e açúcar, podendo conter leite e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto com textura extra crocante, coloração marrom característica, sabor e aroma de chocolate e malte, destinado à utilização em confeitaria, panificação, sobremesas, recheios e coberturas. Isento de impurezas, umidade excessiva, corpos estranhos ou sinais de deterioração - marca de referência Ovomaltine ou de melhor qualidade	**Balde** de 2 kg	31	R$ 76,48	R$ 2.370,88
163	Flocos de arroz, obtidos a partir de arroz selecionado, processado por extrusão, expansão ou laminação, podendo conter açúcar, malte, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de textura crocante, coloração uniforme, sabor e aroma característicos, destinado à utilização em preparações de confeitaria, panificação, sobremesas, recheios e coberturas. Isento de umidade excessiva, impurezas, matérias estranhas, odores anormais ou sinais de deterioração.	**Kg**	3	R$ 33,94	R$ 101,82
164	Flocos de ouro comestível de 3g	**Pacote** de 3g	5	R$ 10,73	R$ 53,65

165	FRUTAS CRISTALIZADAS (MISTAS); (obtidas a partir de frutas selecionadas submetidas ao processo de cristalização com açúcar, compostas por mistura de frutas, tais como mamão, laranja, cidra, abóbora e/ou outras frutas permitidas pela legislação vigente. Produto com cubos ou pedaços de tamanho uniforme, coloração característica, textura firme, sabor e aroma próprios, isento de impurezas, matérias estranhas, fermentação, mofo, umidade excessiva ou sinais de deterioração) - marca de referência SICOLA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	307	R$ 24,81	R$ 7.616,67
166	GORDURA HIDROGENADA PARA FRITURAS (destinada ao preparo de alimentos por imersão, elaborada a partir de óleos e gorduras vegetais refinados, podendo ser hidrogenados, interesterificados ou submetidos a outros processos tecnológicos permitidos pela legislação vigente. O produto deverá apresentar elevada estabilidade térmica, resistência à oxidação, baixo índice de formação de espuma, boa durabilidade durante o uso, odor e sabor neutros, não transferindo sabores ou odores indesejáveis aos alimentos) - marca de referência COAMA ou de melhor qualidade	**Balde** contendo 15 kg, íntegro e lacrado.	45	R$ 298,83	R$ 13.447,35

167	GORDURA HIDROGENADA VEGETAL (Produto obtido a partir de óleos e gorduras vegetais refinados e hidrogenados, podendo conter antioxidantes e emulsificantes permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar consistência uniforme, coloração branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, livre de ranço, impurezas, corpos estranhos ou quaisquer sinais de deterioração, destinada à utilização em panificação, confeitaria, frituras e demais preparações alimentícias) - marca de referência COAMA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	1.125	R$ 25,99	R$ 29.238,75
168	Gotas de chocolate meio amargo forneável, produzidas com cobertura fracionada, próprias para forneamento, panificação, confeitaria e fabricação de pães, panetones, cookies, muffins, bolos e demais produtos alimentícios - marca de referência SICAO e MELKEN ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	16	R$ 35,54	R$ 568,64
169	Gotas forneáveis de cobertura sabor chocolate ao leite, produzidas com cobertura fracionada, próprias para forneamento, panificação, confeitaria e fabricação de pães, panetones, cookies, muffins, bolos e demais produtos alimentícios, teor de 50% de cacau - marca de referência DONA JURA e SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	750	R$ 44,55	R$ 33.412,50

170	Granulado de chocolate crocante forneável - marca de referência SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** 500g	16	R$ 16,00	R$ 256,00
171	KETCHUP TRADICIONAL DE POLPA DE TOMATE, COM 35% DE RESIDUO SECO E 10% DE AMIDO - marca de referência PREDILECTA e QUERO ou de melhor qualidade	**Galão** plástico alimentício contendo 3 kg	135	R$ 42,73	R$ 5.768,55
172	LEITE CONDENSADO (obtido a partir de leite integral e açúcar, de consistência cremosa e homogênea, cor branco-amarelada, sabor e odor característicos, isento de substâncias estranhas, impurezas ou sinais de deterioração. Produto com teor de gordura de no mínimo 8%) - marca de referência NESTLE e PIRACANJUBA ou de melhor qualidade	**Caixa** - Embalagem individual de 395g, acondicionado em caixa com 27 unidades, íntegra e lacrada.	112	R$ 212,77	R$ 23.830,24
173	LEITE DE COCO TRADICIONAL (obtido da emulsão aquosa do endosperma (polpa) do coco maduro, Produto de aspecto líquido homogêneo, coloração branca, sabor e aroma característicos do coco, isento de impurezas, corpos estranhos, odores anormais ou sinais de deterioração) - marca de referência SOCOCO ou de melhor qualidade	**Garrafa de plastico** contendo 500 ml, íntegra e lacrada.	225	R$ 72,00	R$ 1.579,50

174	LEITE EM PÓ INTEGRAL, INSTANTÂNEO (obtido exclusivamente pela desidratação do leite de vaca integral, enriquecido com vitaminas e minerais, de fácil reconstituição, coloração branco-amarelada uniforme, sabor e odor característicos, livre de impurezas, umidade, materiais estranhos e sinais de deterioração. Deverá atender aos seguintes parâmetros nutricionais aproximados por 100 g do produto: valor energético entre 480 e 520 kcal; carboidratos entre 35 g e 42 g; proteínas entre 24 g e 28 g; gorduras totais entre 24 g e 30 g; gorduras saturadas entre 14 g e 18 g; gorduras trans igual a 0 g; fibra alimentar igual a 0 g; sódio entre 250 mg e 450 mg; cálcio mínimo de 800 mg.) - marca de referência PIRACANJUBA ou ITALAC ou de melhor qualidade	**Embalagem laminada** contendo 1 kg, íntegra e lacrada.	45	R$ 30,97	R$ 1.393,65

175	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL UHT (longa vida) (obtido exclusivamente de leite de vaca, submetido ao processo de ultra pasteurização (UHT), homogeneizado, destinado ao consumo humano, com teor de gordura de, no mínimo, 3 g por 100 ml, conforme legislação vigente. Produto de aspecto líquido homogêneo, cor branco-opalescente, sabor e odor característicos, isento de impurezas, corpos estranhos, conservantes não autorizados e quaisquer sinais de alteração ou deterioração.) - marca de referência PIRACANJUBA ou ITALAC ou de melhor qualidade	**Embalagem cartonada** contendo 1 litro, conforme legislação sanitária vigente.	3.240	R$ 6,99	R$ 22.647,60
176	LOURO em folha desidratado – PACOTE COM 10G íntegro e lacrado.	**Pacote** contendo 10g	135	R$ 2,59	R$ 349,65
177	MAIONESE TRADICIONAL (semissólida de óleo em água, 65% de óleo vegetal e três gemas de ovo) - marca de referência BONARE e QUERO ou de melhor qualidade	**Galão** plástico alimentício contendo 3 kg.	45	R$ 39,95	R$ 1.797,75
178	Milho de pipoca tradicional - marca de referência YOKI OU MARATA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	19	R$ 15,13	R$ 287,47

179	Mini biscoito recheado, composto por duas lâminas de biscoito sabor chocolate, com recheio cremoso sabor baunilha, apresentando formato uniforme, textura crocante, sabor e aroma característicos, destinado ao consumo e à utilização em preparações de confeitaria, panificação, sobremesas e decorações - marca de referência Oreo ou de melhor qualidade	**Pacote** com 15 unidades	16	R$ 53,54	R$ 856,64
180	Mini cereal crocante em formato esférico, com cobertura sabor chocolate, de tamanho reduzido (micro), indicado para decoração, acabamento e aplicação em produtos de confeitaria, panificação e sobremesas, apresentando textura crocante - marca de referência Mavalério ou de melhor qualidade	**Pacotes** de 500g	15	R$ 19,33	R$ 289,95

181	MISTURA PARA PANETONE COM GEMA (Mistura pronta para preparo de panetone com gema, destinada à produção de panetones e demais produtos de panificação fermentados. Produto elaborado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gema de ovo em pó e/ou desidratada, emulsificantes, melhoradores de farinha, sal, aromatizantes e demais ingredientes e aditivos alimentares, rendimento de 20 unid. de panetones 100g e 8 unid. panetones de 250g) - marca de referência ADINOR ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	359	R$ 41,15	R$ 14.772,85
182	MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO (Mistura pronta para preparo de pão de queijo, destinada à produção de produtos de panificação. Elaborada à base de polvilho doce e/ou azedo, amido, leite em pó, sal, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, podendo conter queijo em pó, aromas, estabilizantes, emulsificantes e demais ingredientes e aditivos alimentares, rendimento de 50 a 70 pães de 30g) - marca de referência Amafil ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	90	R$ 24,15	R$ 2.173,50
183	MOLHO PRONTO PARA PIZZA TRADICIONAL (composição: tomate, azeite de oliva, sal e ervas) - marca de referência BONORO e QUERO ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 1,7 kg, íntegra e lacrada.	540	R$ 20,39	R$ 11.010,60

184	Óleo de algodão - marca de referência ELOGIATA ou de melhor qualidade	**Galão** de 5l	4	R$ 94,98	R$ 379,92
185	ÓLEO VEGETAL DE SOJA; EMBALAGEM CONTENDO 900 ML; CAIXA COM 12 UNIDADES - marca de referência SOYA OU LIZA ou de melhor qualidade	**Caixa** - Embalagem individual de 900 ml, acondicionado em caixa com 12 unidades.	50	R$ 125,58	R$ 6.279,00
186	ORÉGANO DESIDRATADO; PACOTE CONTENDO 500 G	**Pacote** contendo 500 g, íntegro e lacrado.	45	R$ 26,37	R$ 1.186,65
187	Pasta cremosa sabor chocolate ao leite com wafer crocante, indicada para recheios, coberturas e preparação de produtos de confeitaria, acondicionada em embalagem original do fabricante - marca de referência Kit Kat ou de melhor qualidade	**Kg**	4	R$ 76,40	R$ 305,60
188	PIMENTA DO REINO EM PÓ; PACOTE CONTENDO 100 G - marca de referência KITANO e MARATA ou de melhor qualidade	**Pacote** contendo 100 g, íntegro e lacrado.	45	R$ 6,79	R$ 305,55
189	Pó decorativo dourado de 3g	**Pacote** de 3g	5	R$ 11,31	R$ 56,55
190	Pó decorativo pérola de 3g	**Pacote** de 3g	5	R$ 14,39	R$ 71,95
191	Preparado alimentício em flocos crocantes à base de cereais e cacau, com sabor de chocolate, textura extra crocante, indicado para utilização em preparações de confeitaria, panificação, recheios, coberturas e sobremesas - marca de referência Ovomaltine ou de melhor qualidade	**Kg**	16	R$ 90,11	R$ 1.441,76
192	QUEIJO PARMESÃO RALADO; PACOTE CONTENDO 50 G - marca de referência ITAMBÉ e VIGOR ou de melhor qualidade	**Pacote** contendo 50g, íntegro e lacrado.	45	R$ 11,03	R$ 496,35

193	RECHEIO DE GOIABADA (Elaborado à base de polpa de goiaba, açúcar e demais ingredientes e aditivos alimentares permitidos pela legislação vigente. Produto de consistência cremosa e homogênea, com boa estabilidade térmica, fácil aplicação, boa espalhabilidade e rendimento) - marca de referência TAMBAÚ OU FLEISCHMANN ou de melhor qualidade	**Balde** contendo 4 kg, íntegro e lacrado.	56	R$ 49,22	R$ 2.756,32
194	Refrigerante sabor cola, gaseificado, não alcoólico, obtido pela dissolução em água potável de extrato de noz de cola ou aromatizantes naturais e/ou artificiais, açúcar ou edulcorantes (quando aplicável), dióxido de carbono e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de coloração característica, sabor e aroma próprios, isento de impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração - marca de referência COCA COLA ou de melhor qualidade	**Garrafa** de 2l	250	R$ 10,80	R$ 2.700,00

195	Refrigerante sabor guaraná, gaseificado, não alcoólico, obtido pela dissolução em água potável de extrato de guaraná ou aromatizantes naturais e/ou artificiais, açúcar ou edulcorantes (quando aplicável), dióxido de carbono e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de coloração, sabor e aroma característicos do guaraná, isento de impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração - marca de referência COCA COLA ou de melhor qualidade	**Garrafa** de 2l	250	R$ 9,39	R$ 2.347,50
196	SAL REFINADO TRADICIONAL (cloreto de sódio e iodato de potássio)	**Fardo** - Embalagem individual de 1 kg, acondicionada em fardo com 30 unidades, devidamente seladas ou plastificadas.	6	R$ 85,08	R$ 510,48
197	TAPIOCA DE GOMA (obtida da fécula de mandioca (Manihot esculenta), pronta para o preparo de tapiocas e demais preparações alimentícias. Produto de coloração branca, textura granulada e úmida, livre de impurezas, corpos estranhos, odores ou sabores impróprios) - marca de referência Amafil ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada	360	R$ 11,15	R$ 4.014,00

198	TAPIOCA GRANULADA PARA BOLO (obtida a partir da fécula de mandioca (Manihot esculenta), destinada ao preparo de bolos, sobremesas, mingaus, pudins, biscoitos e demais preparações alimentícias. Produto constituído por grânulos uniformes, de coloração branca, livre de impurezas, umidade excessiva, corpos estranhos, odores ou sabores impróprios) - marca de referência ZAZÁ ou NATURAL ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	450	R$ 32,58	R$ 14.661,00
199	TEMPERO COMPLETO COM PIMENTA; SABOR AMI OU SIMILAR (composição: sal, alho cebola, ervas e especiarias) - marca de referência ARISCO ou SAZON ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1kg, embalagem comercial, íntegra e lacrada.	187	R$ 24,32	R$ 4.547,84
200	TRIGO COM FERMENTO, TIPO 1 (com fermento químico incorporado, obtida a partir da moagem de grãos de trigo, limpos e de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto de coloração branca ou levemente creme, textura fina e uniforme, isento de umidade, odores estranhos, impurezas, insetos, larvas ou qualquer material contaminante. Indicada para o preparo de bolos, tortas, biscoitos e demais produtos de panificação e confeitaria) - marca de referência FINNA ou DONA BENTA ou de melhor qualidade	**Fardo -** Embalagem individual de 1 kg, acondicionada em fardo com 10 unidades, devidamente seladas ou plastificadas.	90	R$ 59,75	R$ 5.377,50

201	TRIGO SEM FERMENTO, TIPO 1 (obtida a partir da moagem de grãos de trigo, limpos e de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto de coloração branca ou levemente creme, textura fina e uniforme, isento de umidade, odores estranhos, impurezas, insetos, larvas ou qualquer material contaminante. Indicada para o preparo de bolos, tortas, biscoitos e demais produtos de panificação e confeitaria) - marca de referência FINNA ou DONA BENTA ou de melhor qualidade	**Fardo -** Embalagem individual de 1 kg, acondicionada em fardo com 10 unidades, devidamente seladas ou plastificadas.	240	R$ 61,25	R$ 14.700,00
202	VINAGRE DE ALCOOL; - marca de referência MINHOTO ou de melhor qualidade	**Frasco** contendo 750 mL, íntegro e lacrado.	540	R$ 7,32	R$ 3.952,80
VALOR TOTAL DO LOTE: R$ 664.136,60					

LOTE IV-RESERVA (HORTIFRUTIGRANJEIROS – PERECÍVEIS/PROTEÍNAS E ALIMENTOS CONGELADOS)					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND**	**QTD**	**V.UNT**	**V.TOTAL**
203	Abacaxi *in natura*, de primeira qualidade, maduro, firme, tamanho médio, com polpa íntegra, sem ferimentos, podridões, perfurações ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano.	Kg	56	R$ 6,66	R$ 372,96
204	Batata *in natura,* de primeira qualidade, tamanho médio, madura, firme, casca íntegra, sem ferimentos, podridões, perfurações ou sinais de deterioração.	Kg	180	R$ 6,60	R$ 1.188,00
205	CEBOLA COMUM BRANCA *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Kg	135	R$ 6,72	R$ 907,20

206	CENOURA *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Kg	180	R$ 9,56	R$ 1.720,80
207	CHEIRO VERDE (COENTRO) *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Maço	450	R$ 3,88	R$ 1.746,00
208	LIMÃO *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Kg	135	R$ 7,76	R$ 1.047,60
209	Maçã *in natura*, de primeira qualidade, tamanho médio, firme, madura, sem ferimentos, manchas, podridões, perfurações ou sinais de deterioração, limpa e própria para consumo humano.	Und	312	R$ 9,49	R$ 2.960,88
210	Melancia *in natura*, de primeira qualidade, madura, firme, casca íntegra, polpa de coloração e textura características, sem rachaduras, podridões ou sinais de deterioração.	Kg	47	R$ 5,63	R$ 264,61
211	Melão *in natura*, de primeira qualidade, maduro, firme, casca íntegra, sem ferimentos, manchas, podridões ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano.	Kg	50	R$ 8,60	R$ 430,00
212	Morango *in natura*, de primeira qualidade, maduro, firme, casca íntegra, sem ferimentos, manchas, podridões ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano.	Kg	3	R$ 25,09	R$ 75,27
213	OVOS DE GALINHA BRANCOS; cartela com 30 unidades íntegra e sem avarias	Cartela contendo 30 unidades	630	R$ 19,62	R$ 12.360,60

214	Tangerina *in natura,* de primeira qualidade, tamanho médio, madura, firme, casca íntegra, sem ferimentos, podridões, perfurações ou sinais de deterioração.	Kg	47	R$ 13,03	R$ 612,41
215	TOMATE *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Kg	90	R$ 8,18	R$ 736,20
216	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE	Embalagem de 1 kg, íntegra e lacrada.	146	R$ 22,65	R$ 3.306,90
217	Uva sem semente *in natura*, de primeira qualidade, em cachos, bagas firmes e maduras, coloração característica da variedade, sem bagas deterioradas, mofos, umidade excessiva ou matérias estranhas.	Kg	37	R$ 17,37	R$ 642,69
218	BARRA DE PRESUNTO COZIDO (PERNIL); CARNE SUINA DE 2% A 11% DE TEOR DE GORDURA, RESFRIADO, 16% DE PROTEINA - marca de referência PERDIGÃO ou de melhor qualidade	Barra com peso mínimo de 3,4 kg, embalagem íntegra e lacrada; qualidade igual ou superior às referências usuais de mercado.	225	R$ 61,92	R$ 13.932,00
219	BARRA DE QUEIJO MUSSARELA TRADICIONAL (20% A 35% DE TEOR DE GORDURA, RESFRIADO) - marca de referência LA PAULINA ou de melhor qualidade	Barra contendo aproximadamente 4 kg, embalagem íntegra e lacrada.	225	R$ 57,82	R$ 13.009,50
220	CARNE BOVINA MOÍDA DE SEGUNDA (ACÉM), 12% A 15% DE TEOR DE GORDURA, CONGELADA	Embalagem de 1 kg, resfriada ou congelada, conforme legislação sanitária.	1.125	R$ 26,59	R$ 29.913,75

221	CHEDDAR TRADICIONAL (33% A 35% DE TEOR DE GORDURA, RESFRIADO) - marca de referência VIGOR e Soffice ou de melhor qualidade	Bisnaga contendo 1,2 kg; embalagem íntegra, lacrada e resistente, com identificação do fabricante, lote, datas, validade e informações obrigatórias.	135	R$ 31,77	R$ 4.299,95
222	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, 2G A 3,5 DE GORDURA - marca de referência PERDIGÃO ou de melhor qualidade	Bandeja contendo 1 kg; qualidade igual ou superior às referências usuais de mercado.	900	R$ 26,46	R$ 23.814,00
223	LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA (CARNE SUINA, 24% A 28% DE TEOR DE GORDURA, RESFRIADA) - marca de referência PERDIGÃO ou de melhor qualidade	Embalagem contendo 1kg, íntegra e lacrada.	135	R$ 27,76	R$ 3.747,60
224	POLPA NATURAL CONGELADA DE ABACAXI (polpa pura 100% fruta, sem açúcar, sem conservantes) - marca de referência MIRADOR e Fruta Polpa ou de melhor qualidade	Pacote contendo 500 g, armazenada sob congelamento.	360	R$ 16,16	R$ 5.817,60
225	POLPA NATURAL CONGELADA DE ACEROLA (polpa pura 100% fruta, sem açúcar, sem conservantes) - marca de referência MIRADOR e Fruta Polpa ou de melhor qualidade	Pacote contendo 500 g, armazenada sob congelamento.	360	R$ 12,42	R$ 4.471,20
226	POLPA NATURAL CONGELADA DE CAJU (polpa pura 100% fruta, sem açúcar, sem conservantes) - marca de referência MIRADOR e Fruta Polpa ou de melhor qualidade	Pacote contendo 500 g, armazenada sob congelamento.	360	R$ 13,93	R$ 5.014,80

227	POLPA NATURAL CONGELADA DE GOIABA (polpa pura 100% fruta, sem açúcar, sem conservantes) - marca de referência MIRADOR e Fruta Polpa ou de melhor qualidade	Pacote contendo 500 g, armazenada sob congelamento.	360	R$ 10,77	R$ 3.877,20
228	REQUEIJÃO CREMOSO CULINARIO PADRÃO PARA SALGADOS, com teor de 55% de gordura, com consistência firme e estável - marca de referência Catupiry ou de melhor qualidade	Embalagem contendo 1,5 kg, íntegra e lacrada.	135	R$ 37,77	R$ 5.098,95
229	Saco de Gelo em Cubos 2kg – Especificação Gelo em cubos cristalino, incolor, inodoro, insípido e próprio para consumo humano. Embalagem: saco plástico transparente, resistente, atóxico e lacrado, com 2kg de peso líquido. Produzido com água potável conforme padrões do Ministério da Saúde. Rótulo deve conter: nome do produto, peso, fabricante (CNPJ e endereço), data de fabricação, validade e condições de conservação.	Embalagem com 2 kg	250	R$ 7,33	R$ 1.832,50
230	SALSICHA TRADICIONAL SUINA (RESFRIADA, 15% A 25% DE TEOR DE GORDURA) - marca de referência PERDIGÃO ou de melhor qualidade	Embalagem contendo 1 kg; qualidade igual ou superior às referências usuais de mercado.	135	R$ 7,97	R$ 1.075,95
VALOR TOTAL DO LOTE: R$ 144.266,12					
VALOR TOTAL DOS LOTES: R$ 3.234.951,00					

ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/_____SEAP

Processo SEI nº 2025.560101.31410 – SEAP

Processo StartGov n° SEAP/00588/2026

Pregão Eletrônico nº __/2026 - SRP

Pelo presente instrumento, a **SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA** , CNPJ/MF n.º 13.127.340/0001-20, situada na Rua Gabriela Mistral, 716 - Vila Palmeira – (antigo Colégio Universitário – COLUN), CEP: 65.045-070, **doravante denominada ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE**, neste ato representada por seu titular, o Secretário SEAP/MA, Sr**. MURILO ANDRADE DE OLIVEIRA**, nomeado em 01 de janeiro de 2015, publicado no DOE em 02 de janeiro de 2015, considerando o processo administrativo e o pregão eletrônico supra epigrafados **RESOLVE** Registrar os preços propostos pela empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na _____, neste ato representada por representada por _____, conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, doravante denominada **BENEFICIÁRIA DA ATA** , nas quantidades estimadas, de acordo com a classificação alcançada, por item, atendendo as condições previstas no instrumento convocatório e as constantes nesta ata de registro de preços, sujeitando-se as partes às normas estabelecidas na Leis Federais nº 14.133/2021, Decreto Federal 11.462/2023, Lei Estadual 11.000/2019, Lei Estadual nº 10.403/2015, Decreto Estadual 38.136/2023, Dec. Estadual 37.377/2022 e suas especificações e formalidade seguintes:

1. OBJETO

1.1. A presente ata tem por objeto o **registro de preços para o fornecimento de insumos destinados às Oficinas de Panificação das unidades prisionais vinculadas à Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Maranhão (SEAP/MA),** desenvolvidas com a utilização da mão de obra de pessoas privadas de liberdade, sob custódia no sistema penitenciário do Estado do Maranhão, no âmbito da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/MA**,** nos termos do Art. 11, §6º da Lei Estadual nº 11.000/2019, Decreto Federal nº 11.462/2023, Decreto Estadual. 38.136/2023, Dec. Estadual 37.377/2022, conforme condições e quantidades definidas no Termo de referência, especificadas no Anexo I do Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2026-SEAP**, que passa a fazer parte desta ata, juntamente com a documentação e proposta de preços apresentadas pelas licitantes vencedoras, conforme consta nos autos do processo administrativo **2025.560101.31410 (SEI)/STARTGOV/ SEAP/00588/2026.**

2. DA VALIDADE DA ATA

2.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de **12 (doze) meses**, prorrogável por igual período a depender da vantajosidade, nos termos do Art. 21 do Decreto Estadual 38.136/2023.

3. DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

3.1. O gerenciamento deste instrumento caberá à Secretaria de Estado de Administração Penitenciária, através da Comissão Setorial de Licitação, nos seus aspectos operacionais, consoante o Decreto Estadual nº 37.377/2022.

3.2. Os órgãos e entidades que não participaram da Intenção de Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da presente Ata de Registro de Preços, **deverão encaminhar solicitação de adesão à Secretaria Adjunta de Licitações e Compras Estratégicas – SALIC/SEAD**, situada na Av. Jerônimo de Albuquerque, Edifício Clodomir

Milet, s/nº, 4º andar – Calhau, São Luís/MA, CEP: 65074-220, e-mail: surepe.salic@gmail.com, uma vez que é a detentora exclusiva para gerenciamento do Sistema de Registro de Preços no estado do Maranhão, nos termos do artigo 3º do Dec. Estadual 38.136/2023.

4. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

4.1. Os preços registrados, as especificações do objeto, os quantitativos, marca, empresas beneficiárias e representante (s) legal(is) das empresa(s), encontram-se elencados no ANEXO ÚNICO da ata de registro de preços.

5. DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

5.1 A contratada fica obrigada a executar o objeto nos endereços indicados no Contrato e-/ou Ordem de fornecimento emitida pelo órgão contratante.

5.2 O prazo para a execução do objeto será de acordo com o termo de referência, conforme disposto no edital e seus anexos.

6. DAS CONTRATAÇÕES

6.1 A empresa detentora/consignatária desta ata de registro de preços será convocada a firmar contratações, observadas as condições fixadas neste instrumento, no edital do certame e legislação pertinente.

7. REVISÃO E CANCELAMENTO

7.1. 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:

a) 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;

b) 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;

c) Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

7.2. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, **convocando-se o próximo licitante do cadastro de reserva para intentar negociação do valor registrado**.

7.3. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

b) Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

7.4. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7.5. O Registro do fornecedor será cancelado quando:

a) Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

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

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

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

e) 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, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção;

7.6. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 7.7 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

7.7. 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.

7.8. 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:

a) Por razão de interesse público;

b) A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou 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. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório.

8.2. Os órgãos e entidades que não participaram da Intenção de Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da presente Ata de Registro de Preços, **deverão encaminhar solicitação de adesão Secretaria Adjunta de Licitações e Compras Estratégicas – SALIC/SEAD**, situada na Av. Jerônimo de Albuquerque, Edifício Clodomir Milet, s/nº, 4º andar – Calhau, São Luís/MA, CEP: 65074-220, e-mail: surepe.salic@gmail.com, uma vez que é a detentora exclusiva para gerenciamento do Sistema de Registro de Preços no estado do Maranhão, nos artigo 3º do Dec. Estadual 38.136/2023.

8.3. **A solicitação deverá estar acompanhada do aceite da empresa detentora da Ata de Registro de Preços.**

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

8.5. Os fornecimentos ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, ***a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens*** do instrumento convocatório registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, não podendo ainda, exceder na totalidade, **ao dobro do quantitativo** de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

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

8.7. Após a autorização da SALIC/SEGEP, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até **60 (sessenta) dias**, observado o prazo de vigência da ata de registro de preços.

8.8. Caberá à SALIC/SEGEP autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

9. DO REGISTRO ADICIONAL DE PREÇOS (CADASTRO DE RESERVA)

9.1 Após o encerramento da etapa competitiva, além do preço do 1º (primeiro) colocado, serão registrados preços de outros fornecedores, desde que as ofertas sejam em valores iguais ao do licitante vencedor.

9.2 Para registro adicional de preços dos demais licitantes será exigido à análise das documentações de

habilitação;

9.3 A apresentação de propostas adequadas para fins de registro adicional de preços não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante vencedor;

9.4 O registro a que se refere este item, tem por objetivo o cadastro de reserva, no caso de exclusão do primeiro colocado da Ata de Registro de Preços, nas hipóteses previstas nos arts. 25, § 1º, 26, II e 39 no Decreto Estadual 38.136/2023, devendo ser registrados obedecendo à ordem prevista no art. 19, §3º, do referido Decreto Estadual:

EMPRESA 1:
CNPJ: FONE:
ENDEREÇO:
REPRESENTANTE LEGAL:
CPF Nº.
RG Nº.
DADOS BANCÁRIOS:

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. **O ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE** publicarão a presente ata no Diário Oficial do Estado, após a sua assinatura, nos termos da legislação vigente.

10.2. As especificações técnicas constantes no instrumento convocatório e a proposta de preços integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

10.3. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de Termo Aditivo ou Apostilamento à presente ata de registro de preços, conforme o caso.

10.4. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Decreto Estadual nº 38.136/2023 e legislações correlatas.

10.5. Fica eleito o foro da capital do Estado do Maranhão, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente instrumento.

10.6. A presente Ata, após lida e achada conforme, é assinada pelos representantes legais da Secretaria De Estado De Administração Penitenciária e do Fornecedor Beneficiário.

São Luís, _____ de _____de 202_

SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA

NOME DO SECRETÁRIO

BENEFICIÁRIO DO REGISTRO

NOME DO BENEFICIÁRIO

ANEXO ÚNICO

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/202_-SEAP/MA

REF.: ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº___/202_ – SEAP/MA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2026- CSLIC/SEAP

Processo: **2025.560101.31410 (SEI) /STARTGOV nº 00588/2026.**

VIGÊNCIA: 12 MESES A CONTAR DA PUBLICAÇÃO

Este documento integra a Ata de Registro de Preços nº ___/202_-SEAP, celebrada entre a **Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP**, inscrita no CNPJ nº _____**,** com sede na _____. CEP: _____ – São Luís/MA, doravante denominada **ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE**, neste ato representada por seu titular, o Secretário SEAP/MA, Sr**. MURILO ANDRADE DE OLIVEIRA**, nomeado em 01 de janeiro de 2015, publicado no DOE em 02 de janeiro de 2015, e as empresas que tiveram seus preços registrados.

OBJETO: registro de preços para o fornecimento de insumos destinados às Oficinas de Panificação das unidades prisionais vinculadas à Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Maranhão (SEAP/MA), de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência, de interesse do Órgão Participante, especificadas no **Anexo I** do **EDITAL DE LICITAÇÃO.**

QUADRO 1 – DADOS DA EMPRESA BENEFICIÁRIA

EMPRESA:	
CNPJ:	Telefone / Fax: .....
Endereço:	E-mail: .....

QUADRO 2 – PRODUTOS REGISTRADOS

ITENS	**DESCRIÇÃO**	**QUANT**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**

São Luís – MA, ___ de _____ de 202_

SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA NOME DO SECRETÁRIO	**BENEFICIÁRIO DO REGISTRO** NOME DO BENEFICIÁRIO

ANEXO III

MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

CONTRATO Nº ___/2026 – SEAP/MA.

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE BEM COMUM, QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DO MARANHÃO, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA, E A EMPRESA _____.

O **ESTADO DO MARANHÃO**, por intermédio da **Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/MA**, CNPJ nº 13.127.340/0001-20, situada na Rua Gabriela Mistral, 716, Vila Palmeira São Luís/MA, CEP 65.045-070, doravante denominada **CONTRATANTE,** neste ato representada por seu Secretário, portador do RG

de nº____ e CPF nº _____ , e a empresa _____, inscrita no C.N.P.J sob o n.º _____, com sede na _____, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato, representada por seu representante legal, _____ , RG n.º _____ e CPF n.º _____, têm, entre si, ajustado o presente **CONTRATO DE FORNECIMENTO DE BEM COMUM**, decorrente do **Pregão Eletrônico n° xx/2026-SEAP**, com base na **Lei Federal nº 14.133 de 2021**, **Instrução Normativa SEGES/ME nº 81/2022**, Instrução Normativa SEGES/MP nº 03/2018, Lei Estadual nº 10.403/2015, **Decreto Estadual nº 38.134/2023,** Decreto Estadual nº 33.332/2017, Decreto Estadual nº 24.629/2008, Instrução Normativa SEAP/MA nº 112/2025 e as demais normas regulamentares pertinentes à espécie, e ainda, às condições impostas pelo edital licitatório , tendo em vista o que consta nos autos d o **Processo SEI n.º 2025.560101.31410 – SEI**, **Processo STARTGOV nº 00588/2026**, submetendo-se às cláusulas e condições abaixo:

CLÁUSULA 1ª. DO OBJETO

O presente Contrato tem por objeto **o fornecimento de insumos destinados às Oficinas de Panificação das unidades prisionais vinculadas à Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Maranhão (SEAP/MA)**, conforme tabela abaixo, condições dispostas no edital (e anexos) e na proposta vencedora:

LOTE I - AMPLA CONCORRÊNCIA (GÊNEROS ESTOCÁVEIS)			
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND**	**QTD**
1	AÇUCAR REFINADO (obtido da cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.), de coloração branca, constituído predominantemente por sacarose, com cristais finos e uniformes, de alta solubilidade, isento de umidade excessiva, impurezas, matérias estranhas, fermentação, odores anormais ou qualquer substância que comprometa sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada) - marca de referência UNIÃO e BLANCO ou de melhor qualidade	Fardo - Embalagem individual de 1 kg, acondicionada em fardo com 30 unidades, devidamente seladas ou plastificadas.	270
2	Adoçante em pó à base de sucralose derivado da cana de açúcar - sachês de 600mg - marca de referência UNIÃO ou de melhor qualidade	**Caixa** - Sachês de 600 mg, acondicionado em caixa com 400 unidades.	169
3	Água mineral sem gás em embalagem descartável. Material: embalagem fabricada em PET, descartável, de único uso, com lacre de segurança em material laminado e rótulo informativo.	**Caixa** com 48 und de copos de 200 ml	1406
4	Água mineral sem gás em embalagem descartável. Material: embalagem fabricada em PET, descartável, de único uso, tampa plástica e rótulo informativo.	**Fardo** de 12 unidades de garrafas de 300 ml	2813
5	Alho em pasta sem sal – embalagem de 1 kg íntegra e lacrada - marca de referência OISHII ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 1 kg	270

6	Amendoim torrado granulado, obtido a partir de grãos de amendoim selecionados, descascados, torrados e granulados, próprio para utilização em preparações de confeitaria, panificação, recheios, coberturas e sobremesas. Produto com coloração, sabor e aroma característicos, granulometria uniforme, isento de cascas, impurezas, umidade excessiva, matérias estranhas, odores anormais, ranço ou sinais de deterioração.	**Kg**	19
7	AMIDO DE MILHO (obtido a partir da extração e refino do milho, de coloração branca, aspecto de pó fino, livre de grumos, umidade excessiva, impurezas, corpos estranhos, odores ou sabores impróprios. Produto destinado ao preparo de alimentos, podendo ser utilizado como espessante em molhos, cremes, mingaus, sobremesas, recheios, confeitaria, panificação e demais preparações alimentícias) - marca de referência MAIZENA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	1.125
8	Antimofo (conservante em pó, propianato de cálcio, amido) - marca de referência FLEISCHMANN ou de melhor qualidade	**Kg**	45
9	Azeitona verde sem caroço - Embalagem de 2 kg, íntegra e lacrada.	**Embalagem** de 2 kg	270
10	BALDE DE MARGARINA COM SAL (destinada ao uso profissional em panificação, confeitaria e preparo de alimentos, com teor de lipídios de, no mínimo, 80%, apresentando consistência cremosa, coloração uniforme, sabor e aroma característicos, isenta de ranço, impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração) - marca de referência Medalha de Ouro ou de melhor qualidade	**Balde** contendo 15 kg, íntegro e lacrado.	540
11	BARRA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO - FRACIONADA (própria para banhar, moldar e produzir cascas de ovos de Páscoa, bombons e demais produtos de confeitaria, dispensando pré-cristalização (temperagem), apresentando boa fluidez, brilho e desmoldagem, teor mínimo de 50% de cacau) - marca de referência SICAO ou de melhor qualidade	**Barra** de 1 kg, embalagem íntegra e lacrada; qualidade igual ou superior às referências usuais de mercado.	4.800
12	Batata palha tradicional – pacote com 800g, íntegra e lacrada - marca de referência YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 800g	270
13	Bebida de fruta sabor uva, pronta para consumo, elaborada à base de suco e/ou polpa de uva, água e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, podendo ser classificada como suco, néctar ou bebida de fruta, conforme sua composição. Produto de coloração, sabor e aroma característicos da fruta, isento de corantes e conservantes não autorizados, acondicionado em embalagem cartonada asséptica (longa vida), íntegra e hermeticamente fechada - marca de referência DEL VALLE e DAFRUTA ou de melhor qualidade	**Caixa** com 18 und com caixinhas de 200 ml	3.750

14	BEIJINHO (Produto de consistência cremosa e homogênea, coloração branca ou levemente creme, sabor e aroma característicos de coco, com boa estabilidade e rendimento, isento de impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração, próprio para utilização em panificação, confeitaria, recheios, coberturas, trufas, bombons, ovos de Páscoa e demais preparações alimentícias) - marca de referência MELKEN ou JUNCO	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	641
15	Bombom composto por recheio cremoso à base de amendoim e/ou castanhas, envolto por camada de wafer crocante e cobertura sabor chocolate, embalado individualmente, com características adequadas de sabor, textura e crocância - marca de referência Lacta ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1kg	47
16	Bombom de chocolate ao leite, recheado com creme de castanha de caju e wafer, embalado individualmente, com peso unitário aproximado entre 18 g e 25 g - marca de referência Garoto ou de melhor qualidade	**Embalagem** com 50 und	47
17	Bombom de chocolate branco, com recheio cremoso com flocos crocantes e camada de wafer crocante, embalado individualmente, com peso unitário aproximado entre 18 g e 25 g - marca de referência Lacta ou de melhor qualidade	**Embalagem** com 50 und	47
18	Bombom de chocolate ao leite, em formato esférico, composto por wafer crocante, recheio cremoso à base de avelã e núcleo de avelã inteira, com cobertura de chocolate e partículas de avelã - marca de referência Ferrero Rocher ou de melhor qualidade	**Caixa** com 16 pacotes com 03 unidades	45
19	BRIGADEIRO (Elaborado à base de leite, açúcar, cacau e/ou chocolate, podendo conter leite condensado, gordura vegetal e outros ingredientes e aditivos alimentares. Produto de consistência cremosa e homogênea, coloração marrom característica, sabor e aroma intensos de chocolate, com boa estabilidade, espalhabilidade e rendimento, isento de impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração, próprio para utilização em panificação, confeitaria, recheios, coberturas, trufas, bombons, ovos de Páscoa e demais preparações alimentícias) - marca de referência MELKEN ou JUNCO	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	734
20	CACAU EM PÓ ALCALINO 100% PURO (Produto de coloração marrom-escura uniforme, textura fina, sabor e aroma característicos do cacau, com boa solubilidade e indicado para utilização em panificação, confeitaria, bebidas, recheios, coberturas e demais preparações alimentícias. Isento de impurezas, umidade excessiva, matérias estranhas, odores anormais ou sinais de deterioração) - marca de referência DONA JURA e SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	1.125

21	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, FORTE E ENCORPADO (torra média, constituído por grãos de café 100% da espécie Coffea arabica e/ou Coffea canephora (Conilon/Robusta), ou mistura entre ambas, de qualidade superior, com torra média, moagem uniforme, bebida de sabor forte e encorpado, aroma característico, livre de impurezas, matérias estranhas e grãos defeituosos acima dos limites estabelecidos pela legislação vigente. Produto embalado a vácuo ou em atmosfera protetora, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e hermeticamente fechada) - marca de referência MELITTA e KIMINO ou de melhor qualidade	**Caixa** - Embalagem a vácuo (VAC) de 250 g, acondicionado em caixa com 12 unidades.	225
22	CALDO DE CARNE, EMBALAGEM COM 1,01 KG OU APROX. - marca de referência ARISCO ou SAZON ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 1,01 kg (ou aproximadamente), íntegra e lacrada.	338
23	CALDO DE GALINHA, EMBALAGEM COM 1,01 KG OU APROX. - marca de referência ARISCO ou SAZON ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 1,01 kg (ou aproximadamente), íntegra e lacrada.	338
24	CANJICA DE MILHO BRANCO PARA MINGAU; PACOTE COM 500 G - marca de referência SINHA e YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500 g, íntegra e lacrada.	1.125
25	Canudos de biscoito wafer recheado de 55g - marca de referência ITAMARATY ou de melhor qualidade	**Caixas** de 55g	19
26	Cereja em calda vermelha com cabo	**Kg**	10
27	Chocolate ao leite em formato de tablete, composto por camadas de wafer crocante intercaladas e recobertas com chocolate ao leite, apresentando textura crocante e características sensoriais próprias do produto, embalado individualmente. Embalagem de 51,4g - marca de referência KitKat ou de melhor qualidade	**Und**	235
28	Chocolate ao leite em formato moldado de tartaruga e porções individuais, com recheio cremoso em sabores diversos, apresentando textura macia e características sensoriais próprias do produto, embalado individualmente - marca de referência ARCOR ou de melhor qualidade	**Caixa** com de 24 unidades	47
29	Chocolate branco em formato de barra ou porções individuais, composto por wafer crocante, com recheio cremoso à base de avelã e cobertura sabor chocolate branco, apresentando textura crocante e cremosa - marca de referência Kinder ou de melhor qualidade	**Pacote** com 02 unidades	94
30	Chocolate composto por camadas de wafer crocante, com recheio e/ou cobertura sabor limão, apresentando textura crocante e características sensoriais próprias do produto - marca de referência Lacta ou de melhor qualidade	**Caixa** com 16 unidades	47

31	CHOCOLATE EM PÓ (contendo teor mínimo de 50% de cacau, obtido a partir da mistura de cacau em pó e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, sem adição de gorduras hidrogenadas) - marca de referência DONA JURA e SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	675
32	CHOCOLATE GRANULADO (obtido a partir de açúcar, cacau e/ou sólidos de cacau, destinado à decoração e acabamento de bolos, tortas, doces, brigadeiros e demais produtos de confeitaria. Produto com grânulos uniformes, coloração marrom característica, sabor e aroma de chocolate, textura firme, isento de umidade, impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração. Deverá apresentar boa aderência às preparações, resistência ao derretimento em temperatura ambiente e não liberar excesso de cor ou gordura durante a aplicação, teor de 50% de cacau) - marca de referência DONA JURA e SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	675
33	COCO RALADO; DESIDRATADO (obtido da polpa de coco madura, submetida ao processo de desidratação. Produto de coloração branca a levemente creme, com sabor e aroma característicos de coco, isento de impurezas, corpos estranhos, umidade excessiva, ranço, mofo ou quaisquer sinais de deterioração) - marca de referência SOCOCO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	675
34	COLORÍFICO EM PÓ – PACOTE DE 100G - marca de referência SINHA e MARATA ou de melhor qualidade	**Pacote** contendo 100 g, íntegro e lacrado.	405
35	Creme de avelã com cacau, de consistência cremosa, homogênea e espalhável, destinado ao uso profissional em confeitaria, panificação e preparo de recheios e coberturas - marca de referência Nutella ou de melhor qualidade	**Baldes** de 3 kg	11
36	CREME DE LEITE –. Produto alimentício derivado de leite, com no mínimo 15% teor de gordura, devendo apresentar textura homogênea, cor branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos, isento de grumos, separações ou quaisquer impurezas - marca de referência PIRACANJUBA ou ITALAC ou de melhor qualidade	**Caixa** - Embalagem individual de 200g, acondicionado em caixa com 27 unidades, conforme legislação sanitária vigente.	338
37	DOCE DE CAJUZINHO (Elaborado à base de amendoim, açúcar, leite e/ou leite condensado, podendo conter cacau em pó, gordura vegetal e outros ingredientes e aditivos alimentares. Produto de consistência cremosa e homogênea, coloração marrom característica, sabor e aroma predominantes de amendoim, com boa estabilidade, espalhabilidade e rendimento, isento de impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração, próprio para utilização em panificação, confeitaria, recheios, coberturas, trufas, bombons, ovos de Páscoa e demais preparações alimentícias) - marca de referência MELKEN ou JUNCO	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	641

38	DOCE DE LEITE TRADICIONAL (Produto de consistência cremosa e homogênea, coloração marrom-clara a caramelo, sabor e aroma característicos, isento de impurezas, corpos estranhos, fermentação, mofo ou quaisquer sinais de deterioração. Indicado para utilização em panificação, confeitaria, recheios, coberturas, sobremesas e demais preparações alimentícias) - marca de referência ITAMBÉ e JUNCO, ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	641
39	ERVILHA EM CONSERVA - marca de referência QUERO OU FUGINI ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 500 g, íntegra e lacrada.	675
40	EXTRATO DE TOMATE TRADICIONAL (6% POLPA DE TOMATE) - marca de referência BONORO e QUERO ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 340 g, íntegra e lacrada.	810
41	FARINHA DE ROSCA; PACOTE DE 5KG - marca de referência YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 5 kg, íntegra e lacrada.	135
42	FARINHA PARA KIBE; PACOTE DE 5KG - marca de referência YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 5 kg, íntegra e lacrada.	68
43	FERMENTO BIOLÓGICO PÓ SECO (obtido a partir de leveduras (Saccharomyces cerevisiae), destinado à fermentação de massas de panificação. Produto apresentado na forma de pó ou grânulos finos, de coloração bege-clara a marrom-clara, com odor característico, elevada atividade fermentativa e boa estabilidade, proporcionando adequado crescimento, volume, textura e maciez às massas) - marca de referência marca de referência DR. OETKER e DONA BENTA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500 g, íntegra e lacrada.	2.183
44	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO PARA CRESCIMENTO RÁPIDO (destinado ao preparo de bolos, tortas, biscoitos, massas e demais produtos de panificação e confeitaria. Composto por agentes químicos de fermentação, tais como bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocálcico e/ou outros acidulantes e sais de fermentação permitidos pela legislação vigente, podendo conter amido ou outro agente antiumectante autorizado. Produto de coloração branca, textura fina e homogênea, isento de umidade, empedramento, impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração) - marca de referência DR. OETKER e DONA BENTA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500g, íntegra e lacrada.	251
45	FLOCÃO DE ARROZ; PACOTE CONTENDO 500 G - marca de referência URBANO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500 g, íntegra e lacrada.	1.800
46	FLOCÃO DE MILHO; PACOTE CONTENDO 500 G - marca de referência SINHA e YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500 g, íntegra e lacrada.	4.500

47	Flocos crocantes à base de cereais e cacau, obtidos a partir de cereais maltados e/ou extrato de malte, farinha de cereais, cacau em pó e açúcar, podendo conter leite e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto com textura extra crocante, coloração marrom característica, sabor e aroma de chocolate e malte, destinado à utilização em confeitaria, panificação, sobremesas, recheios e coberturas. Isento de impurezas, umidade excessiva, corpos estranhos ou sinais de deterioração - marca de referência Ovomaltine ou de melhor qualidade	**Balde** de 2 kg	94
48	Flocos de arroz, obtidos a partir de arroz selecionado, processado por extrusão, expansão ou laminação, podendo conter açúcar, malte, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de textura crocante, coloração uniforme, sabor e aroma característicos, destinado à utilização em preparações de confeitaria, panificação, sobremesas, recheios e coberturas. Isento de umidade excessiva, impurezas, matérias estranhas, odores anormais ou sinais de deterioração.	**Kg**	10
49	Flocos de ouro comestível de 3g	**Pacote** de 3g	14
50	FRUTAS CRISTALIZADAS (MISTAS); (obtidas a partir de frutas selecionadas submetidas ao processo de cristalização com açúcar, compostas por mistura de frutas, tais como mamão, laranja, cidra, abóbora e/ou outras frutas permitidas pela legislação vigente. Produto com cubos ou pedaços de tamanho uniforme, coloração característica, textura firme, sabor e aroma próprios, isento de impurezas, matérias estranhas, fermentação, mofo, umidade excessiva ou sinais de deterioração) - marca de referência SICOLA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	923
51	GORDURA HIDROGENADA PARA FRITURAS (destinada ao preparo de alimentos por imersão, elaborada a partir de óleos e gorduras vegetais refinados, podendo ser hidrogenados, interesterificados ou submetidos a outros processos tecnológicos permitidos pela legislação vigente. O produto deverá apresentar elevada estabilidade térmica, resistência à oxidação, baixo índice de formação de espuma, boa durabilidade durante o uso, odor e sabor neutros, não transferindo sabores ou odores indesejáveis aos alimentos) - marca de referência COAMA ou de melhor qualidade	**Balde** contendo 15 kg, íntegro e lacrado.	135

52	GORDURA HIDROGENADA VEGETAL (Produto obtido a partir de óleos e gorduras vegetais refinados e hidrogenados, podendo conter antioxidantes e emulsificantes permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar consistência uniforme, coloração branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, livre de ranço, impurezas, corpos estranhos ou quaisquer sinais de deterioração, destinada à utilização em panificação, confeitaria, frituras e demais preparações alimentícias) - marca de referência COAMA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	3.375
53	Gotas de chocolate meio amargo forneável, produzidas com cobertura fracionada, próprias para forneamento, panificação, confeitaria e fabricação de pães, panetones, cookies, muffins, bolos e demais produtos alimentícios - marca de referência SICAO e MELKEN ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	47
54	Gotas forneáveis de cobertura sabor chocolate ao leite, produzidas com cobertura fracionada, próprias para forneamento, panificação, confeitaria e fabricação de pães, panetones, cookies, muffins, bolos e demais produtos alimentícios, teor de 50% de cacau - marca de referência DONA JURA e SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	2.250
55	Granulado de chocolate crocante forneável - marca de referência SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** 500g	47
56	KETCHUP TRADICIONAL DE POLPA DE TOMATE, COM 35% DE RESIDUO SECO E 10% DE AMIDO - marca de referência PREDILECTA e QUERO ou de melhor qualidade	**Galão** plástico alimentício contendo 3 kg	405
57	LEITE CONDENSADO (obtido a partir de leite integral e açúcar, de consistência cremosa e homogênea, cor branco-amarelada, sabor e odor característicos, isento de substâncias estranhas, impurezas ou sinais de deterioração. Produto com teor de gordura de no mínimo 8%) - marca de referência NESTLE e PIRACANJUBA ou de melhor qualidade	**Caixa** - Embalagem individual de 395g, acondicionado em caixa com 27 unidades, íntegra e lacrada.	338
58	LEITE DE COCO TRADICIONAL (obtido da emulsão aquosa do endosperma (polpa) do coco maduro, Produto de aspecto líquido homogêneo, coloração branca, sabor e aroma característicos do coco, isento de impurezas, corpos estranhos, odores anormais ou sinais de deterioração) - marca de referência SOCOCO ou de melhor qualidade	**Garrafa de plastico** contendo 500 ml, íntegra e lacrada.	675

59	LEITE EM PÓ INTEGRAL, INSTANTÂNEO (obtido exclusivamente pela desidratação do leite de vaca integral, enriquecido com vitaminas e minerais, de fácil reconstituição, coloração branco-amarelada uniforme, sabor e odor característicos, livre de impurezas, umidade, materiais estranhos e sinais de deterioração. Deverá atender aos seguintes parâmetros nutricionais aproximados por 100 g do produto: valor energético entre 480 e 520 kcal; carboidratos entre 35 g e 42 g; proteínas entre 24 g e 28 g; gorduras totais entre 24 g e 30 g; gorduras saturadas entre 14 g e 18 g; gorduras trans igual a 0 g; fibra alimentar igual a 0 g; sódio entre 250 mg e 450 mg; cálcio mínimo de 800 mg.) - marca de referência PIRACANJUBA ou ITALAC ou de melhor qualidade	**Embalagem laminada** contendo 1 kg, íntegra e lacrada.	135
60	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL UHT (longa vida) (obtido exclusivamente de leite de vaca, submetido ao processo de ultra pasteurização (UHT), homogeneizado, destinado ao consumo humano, com teor de gordura de, no mínimo, 3 g por 100 ml, conforme legislação vigente. Produto de aspecto líquido homogêneo, cor branco-opalescente, sabor e odor característicos, isento de impurezas, corpos estranhos, conservantes não autorizados e quaisquer sinais de alteração ou deterioração.) - marca de referência PIRACANJUBA ou ITALAC ou de melhor qualidade	**Embalagem cartonada** contendo 1 litro, conforme legislação sanitária vigente.	9.720
61	LOURO em folha desidratado – PACOTE COM 10G íntegro e lacrado.	**Pacote** contendo 10g	405
62	MAIONESE TRADICIONAL (semissólida de óleo em água, 65% de óleo vegetal e três gemas de ovo) - marca de referência BONARE e QUERO ou de melhor qualidade	**Galão** plástico alimentício contendo 3 kg.	135
63	Milho de pipoca tradicional - marca de referência YOKI OU MARATA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	56
64	Mini biscoito recheado, composto por duas lâminas de biscoito sabor chocolate, com recheio cremoso sabor baunilha, apresentando formato uniforme, textura crocante, sabor e aroma característicos, destinado ao consumo e à utilização em preparações de confeitaria, panificação, sobremesas e decorações - marca de referência Oreo ou de melhor qualidade	**Pacote** com 15 unidades	47
65	Mini cereal crocante em formato esférico, com cobertura sabor chocolate, de tamanho reduzido (micro), indicado para decoração, acabamento e aplicação em produtos de confeitaria, panificação e sobremesas, apresentando textura crocante - marca de referência Mavalério ou de melhor qualidade	**Pacotes** de 500g	45

66	MISTURA PARA PANETONE COM GEMA (Mistura pronta para preparo de panetone com gema, destinada à produção de panetones e demais produtos de panificação fermentados. Produto elaborado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gema de ovo em pó e/ou desidratada, emulsificantes, melhoradores de farinha, sal, aromatizantes e demais ingredientes e aditivos alimentares, rendimento de 20 unid. de panetones 100g e 8 unid. panetones de 250g) - marca de referência ADINOR ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	1.079
67	MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO (Mistura pronta para preparo de pão de queijo, destinada à produção de produtos de panificação. Elaborada à base de polvilho doce e/ou azedo, amido, leite em pó, sal, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, podendo conter queijo em pó, aromas, estabilizantes, emulsificantes e demais ingredientes e aditivos alimentares, rendimento de 50 a 70 pães de 30g) - marca de referência Amafil ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	270
68	MOLHO PRONTO PARA PIZZA TRADICIONAL (composição: tomate, azeite de oliva, sal e ervas) - marca de referência BONORO e QUERO ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 1,7 kg, íntegra e lacrada.	1.620
69	Óleo de algodão - marca de referência ELOGIATA ou de melhor qualidade	**Galão** de 5l	11
70	ÓLEO VEGETAL DE SOJA; EMBALAGEM CONTENDO 900 ML; CAIXA COM 12 UNIDADES - marca de referência SOYA OU LIZA ou de melhor qualidade	**Caixa** - Embalagem individual de 900 ml, acondicionado em caixa com 12 unidades.	150
71	ORÉGANO DESIDRATADO; PACOTE CONTENDO 500 G	**Pacote** contendo 500 g, íntegro e lacrado.	135
72	Pasta cremosa sabor chocolate ao leite com wafer crocante, indicada para recheios, coberturas e preparação de produtos de confeitaria, acondicionada em embalagem original do fabricante - marca de referência Kit Kat ou de melhor qualidade	**Kg**	11
73	PIMENTA DO REINO EM PÓ; PACOTE CONTENDO 100 G - marca de referência KITANO e MARATA ou de melhor qualidade	**Pacote** contendo 100 g, íntegro e lacrado.	135
74	Pó decorativo dourado de 3g	**Pacote** de 3g	14
75	Pó decorativo pérola de 3g	**Pacote** de 3g	14
76	Preparado alimentício em flocos crocantes à base de cereais e cacau, com sabor de chocolate, textura extra crocante, indicado para utilização em preparações de confeitaria, panificação, recheios, coberturas e sobremesas - marca de referência Ovomaltine ou de melhor qualidade	**Kg**	47

77	QUEIJO PARMESÃO RALADO; PACOTE CONTENDO 50 G - marca de referência ITAMBÉ e VIGOR ou de melhor qualidade	**Pacote** contendo 50g, íntegro e lacrado.	135
78	RECHEIO DE GOIABADA (Elaborado à base de polpa de goiaba, açúcar e demais ingredientes e aditivos alimentares permitidos pela legislação vigente. Produto de consistência cremosa e homogênea, com boa estabilidade térmica, fácil aplicação, boa espalhabilidade e rendimento) - marca de referência TAMBAÚ OU FLEISCHMANN ou de melhor qualidade	**Balde** contendo 4 kg, íntegro e lacrado.	169
79	Refrigerante sabor cola, gaseificado, não alcoólico, obtido pela dissolução em água potável de extrato de noz de cola ou aromatizantes naturais e/ou artificiais, açúcar ou edulcorantes (quando aplicável), dióxido de carbono e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de coloração característica, sabor e aroma próprios, isento de impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração - marca de referência COCA COLA ou de melhor qualidade	**Garrafa** de 2l	750
80	Refrigerante sabor guaraná, gaseificado, não alcoólico, obtido pela dissolução em água potável de extrato de guaraná ou aromatizantes naturais e/ou artificiais, açúcar ou edulcorantes (quando aplicável), dióxido de carbono e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de coloração, sabor e aroma característicos do guaraná, isento de impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração - marca de referência COCA COLA ou de melhor qualidade	**Garrafa** de 2l	750
81	SAL REFINADO TRADICIONAL (cloreto de sódio e iodato de potássio)	**Fardo** - Embalagem individual de 1 kg, acondicionada em fardo com 30 unidades, devidamente seladas ou plastificadas.	18
82	TAPIOCA DE GOMA (obtida da fécula de mandioca (Manihot esculenta), pronta para o preparo de tapiocas e demais preparações alimentícias. Produto de coloração branca, textura granulada e úmida, livre de impurezas, corpos estranhos, odores ou sabores impróprios) - marca de referência Amafil ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada	1080
83	TAPIOCA GRANULADA PARA BOLO (obtida a partir da fécula de mandioca (Manihot esculenta), destinada ao preparo de bolos, sobremesas, mingaus, pudins, biscoitos e demais preparações alimentícias. Produto constituído por grânulos uniformes, de coloração branca, livre de impurezas, umidade excessiva, corpos estranhos, odores ou sabores impróprios) - marca de referência ZAZÁ ou NATURAL ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	1350
84	TEMPERO COMPLETO COM PIMENTA; SABOR AMI OU SIMILAR (composição: sal, alho cebola, ervas e especiarias) - marca de referência ARISCO ou SAZON ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1kg, embalagem comercial, íntegra e lacrada.	563

85	TRIGO COM FERMENTO, TIPO 1 (com fermento químico incorporado, obtida a partir da moagem de grãos de trigo, limpos e de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto de coloração branca ou levemente creme, textura fina e uniforme, isento de umidade, odores estranhos, impurezas, insetos, larvas ou qualquer material contaminante. Indicada para o preparo de bolos, tortas, biscoitos e demais produtos de panificação e confeitaria) - marca de referência FINNA ou DONA BENTA ou de melhor qualidade	**Fardo -** Embalagem individual de 1 kg, acondicionada em fardo com 10 unidades, devidamente seladas ou plastificadas.	270
86	TRIGO SEM FERMENTO, TIPO 1 (obtida a partir da moagem de grãos de trigo, limpos e de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto de coloração branca ou levemente creme, textura fina e uniforme, isento de umidade, odores estranhos, impurezas, insetos, larvas ou qualquer material contaminante. Indicada para o preparo de bolos, tortas, biscoitos e demais produtos de panificação e confeitaria) - marca de referência FINNA ou DONA BENTA ou de melhor qualidade	**Fardo -** Embalagem individual de 1 kg, acondicionada em fardo com 10 unidades, devidamente seladas ou plastificadas.	721
87	VINAGRE DE ALCOOL; - marca de referência MINHOTO ou de melhor qualidade	**Frasco** contendo 750 mL, íntegro e lacrado.	1620
LOTE II - AMPLA CONCORRÊNCIA (HORTIFRUTIGRANJEIROS – PERECÍVEIS/PROTEÍNAS E ALIMENTOS CONGELADOS)			
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND**	**QTD**
88	Abacaxi *in natura*, de primeira qualidade, maduro, firme, tamanho médio, com polpa íntegra, sem ferimentos, podridões, perfurações ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano.	Kg	169
89	Batata *in natura,* de primeira qualidade, tamanho médio, madura, firme, casca íntegra, sem ferimentos, podridões, perfurações ou sinais de deterioração.	Kg	540
90	CEBOLA COMUM BRANCA *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Kg	405
91	CENOURA *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Kg	540
92	CHEIRO VERDE (COENTRO) *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Maço	1.350
93	LIMÃO *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Kg	405
94	Maçã *in natura*, de primeira qualidade, tamanho médio, firme, madura, sem ferimentos, manchas, podridões, perfurações ou sinais de deterioração, limpa e própria para consumo humano.	Und	938
95	Melancia *in natura*, de primeira qualidade, madura, firme, casca íntegra, polpa de coloração e textura características, sem rachaduras, podridões ou sinais de deterioração.	Kg	141
96	Melão *in natura*, de primeira qualidade, maduro, firme, casca íntegra, sem ferimentos, manchas, podridões ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano.	Kg	151

97	Morango *in natura*, de primeira qualidade, maduro, firme, casca íntegra, sem ferimentos, manchas, podridões ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano.	Kg	10
98	OVOS DE GALINHA BRANCOS; cartela com 30 unidades íntegra e sem avarias	Cartela contendo 30 unidades	1.890
99	Tangerina *in natura,* de primeira qualidade, tamanho médio, madura, firme, casca íntegra, sem ferimentos, podridões, perfurações ou sinais de deterioração.	Kg	141
100	TOMATE *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Kg	270
101	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE	Embalagem de 1 kg, íntegra e lacrada.	437
102	Uva sem semente *in natura*, de primeira qualidade, em cachos, bagas firmes e maduras, coloração característica da variedade, sem bagas deterioradas, mofos, umidade excessiva ou matérias estranhas.	Kg	113
103	BARRA DE PRESUNTO COZIDO (PERNIL); CARNE SUINA DE 2% A 11% DE TEOR DE GORDURA, RESFRIADO, 16% DE PROTEINA - marca de referência PERDIGÃO ou de melhor qualidade	Barra com peso mínimo de 3,4 kg, embalagem íntegra e lacrada; qualidade igual ou superior às referências usuais de mercado.	675
104	BARRA DE QUEIJO MUSSARELA TRADICIONAL (20% A 35% DE TEOR DE GORDURA, RESFRIADO) - marca de referência LA PAULINA ou de melhor qualidade	Barra contendo aproximadamente 4 kg, embalagem íntegra e lacrada.	675
105	CARNE BOVINA MOÍDA DE SEGUNDA (ACÉM), 12% A 15% DE TEOR DE GORDURA, CONGELADA	Embalagem de 1 kg, resfriada ou congelada, conforme legislação sanitária.	3.375
106	CHEDDAR TRADICIONAL (33% A 35% DE TEOR DE GORDURA, RESFRIADO) - marca de referência VIGOR e Soffice ou de melhor qualidade	Bisnaga contendo 1,2 kg; embalagem íntegra, lacrada e resistente, com identificação do fabricante, lote, datas, validade e informações obrigatórias.	405
107	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, 2G A 3,5 DE GORDURA - marca de referência PERDIGÃO ou de melhor qualidade	Bandeja contendo 1 kg; qualidade igual ou superior às referências usuais de mercado.	2.700
108	LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA (CARNE SUINA, 24% A 28% DE TEOR DE GORDURA, RESFRIADA) - marca de referência PERDIGÃO ou de melhor qualidade	Embalagem contendo 1kg, íntegra e lacrada.	405

109	POLPA NATURAL CONGELADA DE ABACAXI (polpa pura 100% fruta, sem açúcar, sem conservantes) - marca de referência MIRADOR e Fruta Polpa ou de melhor qualidade	Pacote contendo 500 g, armazenada sob congelamento.	1080
110	POLPA NATURAL CONGELADA DE ACEROLA (polpa pura 100% fruta, sem açúcar, sem conservantes) - marca de referência MIRADOR e Fruta Polpa ou de melhor qualidade	Pacote contendo 500 g, armazenada sob congelamento.	1080
111	POLPA NATURAL CONGELADA DE CAJU (polpa pura 100% fruta, sem açúcar, sem conservantes) - marca de referência MIRADOR e Fruta Polpa ou de melhor qualidade	Pacote contendo 500 g, armazenada sob congelamento.	1080
112	POLPA NATURAL CONGELADA DE GOIABA (polpa pura 100% fruta, sem açúcar, sem conservantes) - marca de referência MIRADOR e Fruta Polpa ou de melhor qualidade	Pacote contendo 500 g, armazenada sob congelamento.	1080
113	REQUEIJÃO CREMOSO CULINARIO PADRÃO PARA SALGADOS, com teor de 55% de gordura, com consistência firme e estável - marca de referência Catupiry ou de melhor qualidade	Embalagem contendo 1,5 kg, íntegra e lacrada.	405
114	Saco de Gelo em Cubos 2kg – Especificação Gelo em cubos cristalino, incolor, inodoro, insípido e próprio para consumo humano. Embalagem: saco plástico transparente, resistente, atóxico e lacrado, com 2kg de peso líquido. Produzido com água potável conforme padrões do Ministério da Saúde. Rótulo deve conter: nome do produto, peso, fabricante (CNPJ e endereço), data de fabricação, validade e condições de conservação.	Embalagem com 2 kg	750
115	SALSICHA TRADICIONAL SUINA (RESFRIADA, 15% A 25% DE TEOR DE GORDURA) - marca de referência PERDIGÃO ou de melhor qualidade	Embalagem contendo 1 kg; qualidade igual ou superior às referências usuais de mercado.	405
LOTE III - GÊNEROS ESTOCÁVEIS (RESERVA)			
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND**	**QTD**
116	AÇUCAR REFINADO (obtido da cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.), de coloração branca, constituído predominantemente por sacarose, com cristais finos e uniformes, de alta solubilidade, isento de umidade excessiva, impurezas, matérias estranhas, fermentação, odores anormais ou qualquer substância que comprometa sua qualidade. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada) - marca de referência UNIÃO e BLANCO ou de melhor qualidade	Fardo - Embalagem individual de 1 kg, acondicionada em fardo com 30 unidades, devidamente seladas ou plastificadas.	90
117	Adoçante em pó à base de sucralose derivado da cana de açúcar - sachês de 600mg - marca de referência UNIÃO ou de melhor qualidade	**Caixa** - Sachês de 600 mg, acondicionado em caixa com 400 unidades.	56

118	Água mineral sem gás em embalagem descartável. Material: embalagem fabricada em PET, descartável, de único uso, com lacre de segurança em material laminado e rótulo informativo.	**Caixa** com 48 und de copos de 200 ml	469
119	Água mineral sem gás em embalagem descartável. Material: embalagem fabricada em PET, descartável, de único uso, tampa plástica e rótulo informativo.	**Fardo** de 12 unidades de garrafas de 300 ml	937
120	Alho em pasta sem sal – embalagem de 1 kg íntegra e lacrada - marca de referência OISHII ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 1 kg	90
121	Amendoim torrado granulado, obtido a partir de grãos de amendoim selecionados, descascados, torrados e granulados, próprio para utilização em preparações de confeitaria, panificação, recheios, coberturas e sobremesas. Produto com coloração, sabor e aroma característicos, granulometria uniforme, isento de cascas, impurezas, umidade excessiva, matérias estranhas, odores anormais, ranço ou sinais de deterioração.	**Kg**	6
122	AMIDO DE MILHO (obtido a partir da extração e refino do milho, de coloração branca, aspecto de pó fino, livre de grumos, umidade excessiva, impurezas, corpos estranhos, odores ou sabores impróprios. Produto destinado ao preparo de alimentos, podendo ser utilizado como espessante em molhos, cremes, mingaus, sobremesas, recheios, confeitaria, panificação e demais preparações alimentícias) - marca de referência MAIZENA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	375
123	Antimofo (conservante em pó, propianato de cálcio, amido) - marca de referência FLEISCHMANN ou de melhor qualidade	**Kg**	15
124	Azeitona verde sem caroço - Embalagem de 2 kg, íntegra e lacrada.	**Embalagem** de 2 kg	90
125	BALDE DE MARGARINA COM SAL (destinada ao uso profissional em panificação, confeitaria e preparo de alimentos, com teor de lipídios de, no mínimo, 80%, apresentando consistência cremosa, coloração uniforme, sabor e aroma característicos, isenta de ranço, impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração) - marca de referência Medalha de Ouro ou de melhor qualidade	**Balde** contendo 15 kg, íntegro e lacrado.	180
126	BARRA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO - FRACIONADA (própria para banhar, moldar e produzir cascas de ovos de Páscoa, bombons e demais produtos de confeitaria, dispensando pré-cristalização (temperagem), apresentando boa fluidez, brilho e desmoldagem, teor mínimo de 50% de cacau) - marca de referência SICAO ou de melhor qualidade	**Barra** de 1 kg, embalagem íntegra e lacrada; qualidade igual ou superior às referências usuais de mercado.	1.600
127	Batata palha tradicional – pacote com 800g, íntegra e lacrada - marca de referência YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 800g	90

128	Bebida de fruta sabor uva, pronta para consumo, elaborada à base de suco e/ou polpa de uva, água e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, podendo ser classificada como suco, néctar ou bebida de fruta, conforme sua composição. Produto de coloração, sabor e aroma característicos da fruta, isento de corantes e conservantes não autorizados, acondicionado em embalagem cartonada asséptica (longa vida), íntegra e hermeticamente fechada - marca de referência DEL VALLE e DAFRUTA ou de melhor qualidade	**Caixa** com 18 und com caixinhas de 200 ml	1.250
129	BEIJINHO (Produto de consistência cremosa e homogênea, coloração branca ou levemente creme, sabor e aroma característicos de coco, com boa estabilidade e rendimento, isento de impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração, próprio para utilização em panificação, confeitaria, recheios, coberturas, trufas, bombons, ovos de Páscoa e demais preparações alimentícias) - marca de referência MELKEN ou JUNCO	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	213
130	Bombom composto por recheio cremoso à base de amendoim e/ou castanhas, envolto por camada de wafer crocante e cobertura sabor chocolate, embalado individualmente, com características adequadas de sabor, textura e crocância - marca de referência Lacta ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1kg	16
131	Bombom de chocolate ao leite, recheado com creme de castanha de caju e wafer, embalado individualmente, com peso unitário aproximado entre 18 g e 25 g - marca de referência Garoto ou de melhor qualidade	**Embalagem** com 50 und	16
132	Bombom de chocolate branco, com recheio cremoso com flocos crocantes e camada de wafer crocante, embalado individualmente, com peso unitário aproximado entre 18 g e 25 g - marca de referência Lacta ou de melhor qualidade	**Embalagem** com 50 und	16
133	Bombom de chocolate ao leite, em formato esférico, composto por wafer crocante, recheio cremoso à base de avelã e núcleo de avelã inteira, com cobertura de chocolate e partículas de avelã - marca de referência Ferrero Rocher ou de melhor qualidade	**Caixa** com 16 pacotes com 03 unidades	15
134	BRIGADEIRO (Elaborado à base de leite, açúcar, cacau e/ou chocolate, podendo conter leite condensado, gordura vegetal e outros ingredientes e aditivos alimentares. Produto de consistência cremosa e homogênea, coloração marrom característica, sabor e aroma intensos de chocolate, com boa estabilidade, espalhabilidade e rendimento, isento de impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração, próprio para utilização em panificação, confeitaria, recheios, coberturas, trufas, bombons, ovos de Páscoa e demais preparações alimentícias) - marca de referência MELKEN ou JUNCO	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	245

135	CACAU EM PÓ ALCALINO 100% PURO (Produto de coloração marrom-escura uniforme, textura fina, sabor e aroma característicos do cacau, com boa solubilidade e indicado para utilização em panificação, confeitaria, bebidas, recheios, coberturas e demais preparações alimentícias. Isento de impurezas, umidade excessiva, matérias estranhas, odores anormais ou sinais de deterioração) - marca de referência DONA JURA e SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	375
136	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, FORTE E ENCORPADO (torra média, constituído por grãos de café 100% da espécie Coffea arabica e/ou Coffea canephora (Conilon/Robusta), ou mistura entre ambas, de qualidade superior, com torra média, moagem uniforme, bebida de sabor forte e encorpado, aroma característico, livre de impurezas, matérias estranhas e grãos defeituosos acima dos limites estabelecidos pela legislação vigente. Produto embalado a vácuo ou em atmosfera protetora, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e hermeticamente fechada) - marca de referência MELITTA e KIMINO ou de melhor qualidade	**Caixa** - Embalagem a vácuo (VAC) de 250 g, acondicionado em caixa com 12 unidades.	75
137	CALDO DE CARNE, EMBALAGEM COM 1,01 KG OU APROX. - marca de referência ARISCO ou SAZON ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 1,01 kg (ou aproximadamente), íntegra e lacrada.	112
138	CALDO DE GALINHA, EMBALAGEM COM 1,01 KG OU APROX. - marca de referência ARISCO ou SAZON ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 1,01 kg (ou aproximadamente), íntegra e lacrada.	112
139	CANJICA DE MILHO BRANCO PARA MINGAU; PACOTE COM 500 G - marca de referência SINHA e YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500 g, íntegra e lacrada.	375
140	Canudos de biscoito wafer recheado de 55g - marca de referência ITAMARATY ou de melhor qualidade	**Caixas** de 55g	6
141	Cereja em calda vermelha com cabo	**Kg**	3
142	Chocolate ao leite em formato de tablete, composto por camadas de wafer crocante intercaladas e recobertas com chocolate ao leite, apresentando textura crocante e características sensoriais próprias do produto, embalado individualmente. Embalagem de 51,4g - marca de referência KitKat ou de melhor qualidade	**Und**	78
143	Chocolate ao leite em formato moldado de tartaruga e porções individuais, com recheio cremoso em sabores diversos, apresentando textura macia e características sensoriais próprias do produto, embalado individualmente - marca de referência ARCOR ou de melhor qualidade	**Caixa** com de 24 unidades	16

144	Chocolate branco em formato de barra ou porções individuais, composto por wafer crocante, com recheio cremoso à base de avelã e cobertura sabor chocolate branco, apresentando textura crocante e cremosa - marca de referência Kinder ou de melhor qualidade	**Pacote** com 02 unidades	31
145	Chocolate composto por camadas de wafer crocante, com recheio e/ou cobertura sabor limão, apresentando textura crocante e características sensoriais próprias do produto - marca de referência Lacta ou de melhor qualidade	**Caixa** com 16 unidades	16
146	CHOCOLATE EM PÓ (contendo teor mínimo de 50% de cacau, obtido a partir da mistura de cacau em pó e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, sem adição de gorduras hidrogenadas) - marca de referência DONA JURA e SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	225
147	CHOCOLATE GRANULADO (obtido a partir de açúcar, cacau e/ou sólidos de cacau, destinado à decoração e acabamento de bolos, tortas, doces, brigadeiros e demais produtos de confeitaria. Produto com grânulos uniformes, coloração marrom característica, sabor e aroma de chocolate, textura firme, isento de umidade, impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração. Deverá apresentar boa aderência às preparações, resistência ao derretimento em temperatura ambiente e não liberar excesso de cor ou gordura durante a aplicação, teor de 50% de cacau) - marca de referência DONA JURA e SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	225
148	COCO RALADO; DESIDRATADO (obtido da polpa de coco madura, submetida ao processo de desidratação. Produto de coloração branca a levemente creme, com sabor e aroma característicos de coco, isento de impurezas, corpos estranhos, umidade excessiva, ranço, mofo ou quaisquer sinais de deterioração) - marca de referência SOCOCO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	225
149	COLORÍFICO EM PÓ – PACOTE DE 100G - marca de referência SINHA e MARATA ou de melhor qualidade	**Pacote** contendo 100 g, íntegro e lacrado.	135
150	Creme de avelã com cacau, de consistência cremosa, homogênea e espalhável, destinado ao uso profissional em confeitaria, panificação e preparo de recheios e coberturas - marca de referência Nutella ou de melhor qualidade	**Baldes** de 3 kg	3
151	CREME DE LEITE –. Produto alimentício derivado de leite, com no mínimo 15% teor de gordura, devendo apresentar textura homogênea, cor branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos, isento de grumos, separações ou quaisquer impurezas - marca de referência PIRACANJUBA ou ITALAC ou de melhor qualidade	**Caixa** - Embalagem individual de 200g, acondicionado em caixa com 27 unidades, conforme legislação sanitária vigente.	112

152	DOCE DE CAJUZINHO (Elaborado à base de amendoim, açúcar, leite e/ou leite condensado, podendo conter cacau em pó, gordura vegetal e outros ingredientes e aditivos alimentares. Produto de consistência cremosa e homogênea, coloração marrom característica, sabor e aroma predominantes de amendoim, com boa estabilidade, espalhabilidade e rendimento, isento de impurezas, corpos estranhos ou sinais de deterioração, próprio para utilização em panificação, confeitaria, recheios, coberturas, trufas, bombons, ovos de Páscoa e demais preparações alimentícias) - marca de referência MELKEN ou JUNCO	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	213
153	DOCE DE LEITE TRADICIONAL (Produto de consistência cremosa e homogênea, coloração marrom-clara a caramelo, sabor e aroma característicos, isento de impurezas, corpos estranhos, fermentação, mofo ou quaisquer sinais de deterioração. Indicado para utilização em panificação, confeitaria, recheios, coberturas, sobremesas e demais preparações alimentícias) - marca de referência ITAMBÉ e JUNCO, ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	213
154	ERVILHA EM CONSERVA - marca de referência QUERO OU FUGINI ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 500 g, íntegra e lacrada.	225
155	EXTRATO DE TOMATE TRADICIONAL (6% POLPA DE TOMATE) - marca de referência BONORO e QUERO ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 340 g, íntegra e lacrada.	270
156	FARINHA DE ROSCA; PACOTE DE 5KG - marca de referência YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 5 kg, íntegra e lacrada.	45
157	FARINHA PARA KIBE; PACOTE DE 5KG - marca de referência YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 5 kg, íntegra e lacrada.	22
158	FERMENTO BIOLÓGICO PÓ SECO (obtido a partir de leveduras (Saccharomyces cerevisiae), destinado à fermentação de massas de panificação. Produto apresentado na forma de pó ou grânulos finos, de coloração bege-clara a marrom-clara, com odor característico, elevada atividade fermentativa e boa estabilidade, proporcionando adequado crescimento, volume, textura e maciez às massas) - marca de referência marca de referência DR. OETKER e DONA BENTA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500 g, íntegra e lacrada.	727

159	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO PARA CRESCIMENTO RÁPIDO (destinado ao preparo de bolos, tortas, biscoitos, massas e demais produtos de panificação e confeitaria. Composto por agentes químicos de fermentação, tais como bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocálcico e/ou outros acidulantes e sais de fermentação permitidos pela legislação vigente, podendo conter amido ou outro agente antiumectante autorizado. Produto de coloração branca, textura fina e homogênea, isento de umidade, empedramento, impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração) - marca de referência DR. OETKER e DONA BENTA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500g, íntegra e lacrada.	83
160	FLOCÃO DE ARROZ; PACOTE CONTENDO 500 G - marca de referência URBANO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500 g, íntegra e lacrada.	600
161	FLOCÃO DE MILHO; PACOTE CONTENDO 500 G - marca de referência SINHA e YOKI ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 500 g, íntegra e lacrada.	1.500
162	Flocos crocantes à base de cereais e cacau, obtidos a partir de cereais maltados e/ou extrato de malte, farinha de cereais, cacau em pó e açúcar, podendo conter leite e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto com textura extra crocante, coloração marrom característica, sabor e aroma de chocolate e malte, destinado à utilização em confeitaria, panificação, sobremesas, recheios e coberturas. Isento de impurezas, umidade excessiva, corpos estranhos ou sinais de deterioração - marca de referência Ovomaltine ou de melhor qualidade	**Balde** de 2 kg	31
163	Flocos de arroz, obtidos a partir de arroz selecionado, processado por extrusão, expansão ou laminação, podendo conter açúcar, malte, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de textura crocante, coloração uniforme, sabor e aroma característicos, destinado à utilização em preparações de confeitaria, panificação, sobremesas, recheios e coberturas. Isento de umidade excessiva, impurezas, matérias estranhas, odores anormais ou sinais de deterioração.	**Kg**	3
164	Flocos de ouro comestível de 3g	**Pacote** de 3g	5
165	FRUTAS CRISTALIZADAS (MISTAS); (obtidas a partir de frutas selecionadas submetidas ao processo de cristalização com açúcar, compostas por mistura de frutas, tais como mamão, laranja, cidra, abóbora e/ou outras frutas permitidas pela legislação vigente. Produto com cubos ou pedaços de tamanho uniforme, coloração característica, textura firme, sabor e aroma próprios, isento de impurezas, matérias estranhas, fermentação, mofo, umidade excessiva ou sinais de deterioração) - marca de referência SICOLA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	307

166	GORDURA HIDROGENADA PARA FRITURAS (destinada ao preparo de alimentos por imersão, elaborada a partir de óleos e gorduras vegetais refinados, podendo ser hidrogenados, interesterificados ou submetidos a outros processos tecnológicos permitidos pela legislação vigente. O produto deverá apresentar elevada estabilidade térmica, resistência à oxidação, baixo índice de formação de espuma, boa durabilidade durante o uso, odor e sabor neutros, não transferindo sabores ou odores indesejáveis aos alimentos) - marca de referência COAMA ou de melhor qualidade	**Balde** contendo 15 kg, íntegro e lacrado.	45
167	GORDURA HIDROGENADA VEGETAL (Produto obtido a partir de óleos e gorduras vegetais refinados e hidrogenados, podendo conter antioxidantes e emulsificantes permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar consistência uniforme, coloração branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, livre de ranço, impurezas, corpos estranhos ou quaisquer sinais de deterioração, destinada à utilização em panificação, confeitaria, frituras e demais preparações alimentícias) - marca de referência COAMA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	1.125
168	Gotas de chocolate meio amargo forneável, produzidas com cobertura fracionada, próprias para forneamento, panificação, confeitaria e fabricação de pães, panetones, cookies, muffins, bolos e demais produtos alimentícios - marca de referência SICAO e MELKEN ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	16
169	Gotas forneáveis de cobertura sabor chocolate ao leite, produzidas com cobertura fracionada, próprias para forneamento, panificação, confeitaria e fabricação de pães, panetones, cookies, muffins, bolos e demais produtos alimentícios, teor de 50% de cacau - marca de referência DONA JURA e SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	750
170	Granulado de chocolate crocante forneável - marca de referência SICAO ou de melhor qualidade	**Embalagem** 500g	16
171	KETCHUP TRADICIONAL DE POLPA DE TOMATE, COM 35% DE RESIDUO SECO E 10% DE AMIDO - marca de referência PREDILECTA e QUERO ou de melhor qualidade	**Galão** plástico alimentício contendo 3 kg	135
172	LEITE CONDENSADO (obtido a partir de leite integral e açúcar, de consistência cremosa e homogênea, cor branco-amarelada, sabor e odor característicos, isento de substâncias estranhas, impurezas ou sinais de deterioração. Produto com teor de gordura de no mínimo 8%) - marca de referência NESTLE e PIRACANJUBA ou de melhor qualidade	**Caixa** - Embalagem individual de 395g, acondicionado em caixa com 27 unidades, íntegra e lacrada.	112

173	LEITE DE COCO TRADICIONAL (obtido da emulsão aquosa do endosperma (polpa) do coco maduro, Produto de aspecto líquido homogêneo, coloração branca, sabor e aroma característicos do coco, isento de impurezas, corpos estranhos, odores anormais ou sinais de deterioração) - marca de referência SOCOCO ou de melhor qualidade	**Garrafa de plastico** contendo 500 ml, íntegra e lacrada.	225
174	LEITE EM PÓ INTEGRAL, INSTANTÂNEO (obtido exclusivamente pela desidratação do leite de vaca integral, enriquecido com vitaminas e minerais, de fácil reconstituição, coloração branco-amarelada uniforme, sabor e odor característicos, livre de impurezas, umidade, materiais estranhos e sinais de deterioração. Deverá atender aos seguintes parâmetros nutricionais aproximados por 100 g do produto: valor energético entre 480 e 520 kcal; carboidratos entre 35 g e 42 g; proteínas entre 24 g e 28 g; gorduras totais entre 24 g e 30 g; gorduras saturadas entre 14 g e 18 g; gorduras trans igual a 0 g; fibra alimentar igual a 0 g; sódio entre 250 mg e 450 mg; cálcio mínimo de 800 mg.) - marca de referência PIRACANJUBA ou ITALAC ou de melhor qualidade	**Embalagem laminada** contendo 1 kg, íntegra e lacrada.	45
175	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL UHT (longa vida) (obtido exclusivamente de leite de vaca, submetido ao processo de ultra pasteurização (UHT), homogeneizado, destinado ao consumo humano, com teor de gordura de, no mínimo, 3 g por 100 ml, conforme legislação vigente. Produto de aspecto líquido homogêneo, cor branco-opalescente, sabor e odor característicos, isento de impurezas, corpos estranhos, conservantes não autorizados e quaisquer sinais de alteração ou deterioração.) - marca de referência PIRACANJUBA ou ITALAC ou de melhor qualidade	**Embalagem cartonada** contendo 1 litro, conforme legislação sanitária vigente.	3.240
176	LOURO em folha desidratado – PACOTE COM 10G íntegro e lacrado.	**Pacote** contendo 10g	135
177	MAIONESE TRADICIONAL (semissólida de óleo em água, 65% de óleo vegetal e três gemas de ovo) - marca de referência BONARE e QUERO ou de melhor qualidade	**Galão** plástico alimentício contendo 3 kg.	45
178	Milho de pipoca tradicional - marca de referência YOKI OU MARATA ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	19
179	Mini biscoito recheado, composto por duas lâminas de biscoito sabor chocolate, com recheio cremoso sabor baunilha, apresentando formato uniforme, textura crocante, sabor e aroma característicos, destinado ao consumo e à utilização em preparações de confeitaria, panificação, sobremesas e decorações - marca de referência Oreo ou de melhor qualidade	**Pacote** com 15 unidades	16

180	Mini cereal crocante em formato esférico, com cobertura sabor chocolate, de tamanho reduzido (micro), indicado para decoração, acabamento e aplicação em produtos de confeitaria, panificação e sobremesas, apresentando textura crocante - marca de referência Mavalério ou de melhor qualidade	**Pacotes** de 500g	15
181	MISTURA PARA PANETONE COM GEMA (Mistura pronta para preparo de panetone com gema, destinada à produção de panetones e demais produtos de panificação fermentados. Produto elaborado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gema de ovo em pó e/ou desidratada, emulsificantes, melhoradores de farinha, sal, aromatizantes e demais ingredientes e aditivos alimentares, rendimento de 20 unid. de panetones 100g e 8 unid. panetones de 250g) - marca de referência ADINOR ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	359
182	MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO (Mistura pronta para preparo de pão de queijo, destinada à produção de produtos de panificação. Elaborada à base de polvilho doce e/ou azedo, amido, leite em pó, sal, gordura vegetal e/ou óleo vegetal, podendo conter queijo em pó, aromas, estabilizantes, emulsificantes e demais ingredientes e aditivos alimentares, rendimento de 50 a 70 pães de 30g) - marca de referência Amafil ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	90
183	MOLHO PRONTO PARA PIZZA TRADICIONAL (composição: tomate, azeite de oliva, sal e ervas) - marca de referência BONORO e QUERO ou de melhor qualidade	**Embalagem** contendo 1,7 kg, íntegra e lacrada.	540
184	Óleo de algodão - marca de referência ELOGIATA ou de melhor qualidade	**Galão** de 5l	4
185	ÓLEO VEGETAL DE SOJA; EMBALAGEM CONTENDO 900 ML; CAIXA COM 12 UNIDADES - marca de referência SOYA OU LIZA ou de melhor qualidade	**Caixa** - Embalagem individual de 900 ml, acondicionado em caixa com 12 unidades.	50
186	ORÉGANO DESIDRATADO; PACOTE CONTENDO 500 G	**Pacote** contendo 500 g, íntegro e lacrado.	45
187	Pasta cremosa sabor chocolate ao leite com wafer crocante, indicada para recheios, coberturas e preparação de produtos de confeitaria, acondicionada em embalagem original do fabricante - marca de referência Kit Kat ou de melhor qualidade	**Kg**	4
188	PIMENTA DO REINO EM PÓ; PACOTE CONTENDO 100 G - marca de referência KITANO e MARATA ou de melhor qualidade	**Pacote** contendo 100 g, íntegro e lacrado.	45
189	Pó decorativo dourado de 3g	**Pacote** de 3g	5
190	Pó decorativo pérola de 3g	**Pacote** de 3g	5

191	Preparado alimentício em flocos crocantes à base de cereais e cacau, com sabor de chocolate, textura extra crocante, indicado para utilização em preparações de confeitaria, panificação, recheios, coberturas e sobremesas - marca de referência Ovomaltine ou de melhor qualidade	**Kg**	16
192	QUEIJO PARMESÃO RALADO; PACOTE CONTENDO 50 G - marca de referência ITAMBÉ e VIGOR ou de melhor qualidade	**Pacote** contendo 50g, íntegro e lacrado.	45
193	RECHEIO DE GOIABADA (Elaborado à base de polpa de goiaba, açúcar e demais ingredientes e aditivos alimentares permitidos pela legislação vigente. Produto de consistência cremosa e homogênea, com boa estabilidade térmica, fácil aplicação, boa espalhabilidade e rendimento) - marca de referência TAMBAÚ OU FLEISCHMANN ou de melhor qualidade	**Balde** contendo 4 kg, íntegro e lacrado.	56
194	Refrigerante sabor cola, gaseificado, não alcoólico, obtido pela dissolução em água potável de extrato de noz de cola ou aromatizantes naturais e/ou artificiais, açúcar ou edulcorantes (quando aplicável), dióxido de carbono e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de coloração característica, sabor e aroma próprios, isento de impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração - marca de referência COCA COLA ou de melhor qualidade	**Garrafa** de 2l	250
195	Refrigerante sabor guaraná, gaseificado, não alcoólico, obtido pela dissolução em água potável de extrato de guaraná ou aromatizantes naturais e/ou artificiais, açúcar ou edulcorantes (quando aplicável), dióxido de carbono e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de coloração, sabor e aroma característicos do guaraná, isento de impurezas, odores estranhos ou sinais de deterioração - marca de referência COCA COLA ou de melhor qualidade	**Garrafa** de 2l	250
196	SAL REFINADO TRADICIONAL (cloreto de sódio e iodato de potássio)	**Fardo** - Embalagem individual de 1 kg, acondicionada em fardo com 30 unidades, devidamente seladas ou plastificadas.	6
197	TAPIOCA DE GOMA (obtida da fécula de mandioca (Manihot esculenta), pronta para o preparo de tapiocas e demais preparações alimentícias. Produto de coloração branca, textura granulada e úmida, livre de impurezas, corpos estranhos, odores ou sabores impróprios) - marca de referência Amafil ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada	360

198	TAPIOCA GRANULADA PARA BOLO (obtida a partir da fécula de mandioca (Manihot esculenta), destinada ao preparo de bolos, sobremesas, mingaus, pudins, biscoitos e demais preparações alimentícias. Produto constituído por grânulos uniformes, de coloração branca, livre de impurezas, umidade excessiva, corpos estranhos, odores ou sabores impróprios) - marca de referência ZAZÁ ou NATURAL ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1 kg, íntegra e lacrada.	450
199	TEMPERO COMPLETO COM PIMENTA; SABOR AMI OU SIMILAR (composição: sal, alho cebola, ervas e especiarias) - marca de referência ARISCO ou SAZON ou de melhor qualidade	**Embalagem** de 1kg, embalagem comercial, íntegra e lacrada.	187
200	TRIGO COM FERMENTO, TIPO 1 (com fermento químico incorporado, obtida a partir da moagem de grãos de trigo, limpos e de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto de coloração branca ou levemente creme, textura fina e uniforme, isento de umidade, odores estranhos, impurezas, insetos, larvas ou qualquer material contaminante. Indicada para o preparo de bolos, tortas, biscoitos e demais produtos de panificação e confeitaria) - marca de referência FINNA ou DONA BENTA ou de melhor qualidade	**Fardo -** Embalagem individual de 1 kg, acondicionada em fardo com 10 unidades, devidamente seladas ou plastificadas.	90
201	TRIGO SEM FERMENTO, TIPO 1 (obtida a partir da moagem de grãos de trigo, limpos e de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto de coloração branca ou levemente creme, textura fina e uniforme, isento de umidade, odores estranhos, impurezas, insetos, larvas ou qualquer material contaminante. Indicada para o preparo de bolos, tortas, biscoitos e demais produtos de panificação e confeitaria) - marca de referência FINNA ou DONA BENTA ou de melhor qualidade	**Fardo -** Embalagem individual de 1 kg, acondicionada em fardo com 10 unidades, devidamente seladas ou plastificadas.	240
202	VINAGRE DE ALCOOL; - marca de referência MINHOTO ou de melhor qualidade	**Frasco** contendo 750 mL, íntegro e lacrado.	540

LOTE IV - RESERVA (HORTIFRUTIGRANJEIROS – PERECÍVEIS/PROTEÍNAS E ALIMENTOS CONGELADOS)			
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND**	**QTD**
203	Abacaxi *in natura*, de primeira qualidade, maduro, firme, tamanho médio, com polpa íntegra, sem ferimentos, podridões, perfurações ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano.	Kg	56
204	Batata *in natura,* de primeira qualidade, tamanho médio, madura, firme, casca íntegra, sem ferimentos, podridões, perfurações ou sinais de deterioração.	Kg	180
205	CEBOLA COMUM BRANCA *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Kg	135
206	CENOURA *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Kg	180
207	CHEIRO VERDE (COENTRO) *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Maço	450
208	LIMÃO *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Kg	135

209	Maçã *in natura*, de primeira qualidade, tamanho médio, firme, madura, sem ferimentos, manchas, podridões, perfurações ou sinais de deterioração, limpa e própria para consumo humano.	Und	312
210	Melancia *in natura*, de primeira qualidade, madura, firme, casca íntegra, polpa de coloração e textura características, sem rachaduras, podridões ou sinais de deterioração.	Kg	47
211	Melão *in natura*, de primeira qualidade, maduro, firme, casca íntegra, sem ferimentos, manchas, podridões ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano.	Kg	50
212	Morango *in natura*, de primeira qualidade, maduro, firme, casca íntegra, sem ferimentos, manchas, podridões ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano.	Kg	3
213	OVOS DE GALINHA BRANCOS; cartela com 30 unidades íntegra e sem avarias	Cartela contendo 30 unidades	630
214	Tangerina *in natura,* de primeira qualidade, tamanho médio, madura, firme, casca íntegra, sem ferimentos, podridões, perfurações ou sinais de deterioração.	Kg	47
215	TOMATE *in natura*, fresca, íntegra e própria para consumo	Kg	90
216	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE	Embalagem de 1 kg, íntegra e lacrada.	146
217	Uva sem semente *in natura*, de primeira qualidade, em cachos, bagas firmes e maduras, coloração característica da variedade, sem bagas deterioradas, mofos, umidade excessiva ou matérias estranhas.	Kg	37
218	BARRA DE PRESUNTO COZIDO (PERNIL); CARNE SUINA DE 2% A 11% DE TEOR DE GORDURA, RESFRIADO, 16% DE PROTEINA - marca de referência PERDIGÃO ou de melhor qualidade	Barra com peso mínimo de 3,4 kg, embalagem íntegra e lacrada; qualidade igual ou superior às referências usuais de mercado.	225
219	BARRA DE QUEIJO MUSSARELA TRADICIONAL (20% A 35% DE TEOR DE GORDURA, RESFRIADO) - marca de referência LA PAULINA ou de melhor qualidade	Barra contendo aproximadamente 4 kg, embalagem íntegra e lacrada.	225
220	CARNE BOVINA MOÍDA DE SEGUNDA (ACÉM), 12% A 15% DE TEOR DE GORDURA, CONGELADA	Embalagem de 1 kg, resfriada ou congelada, conforme legislação sanitária.	1.125
221	CHEDDAR TRADICIONAL (33% A 35% DE TEOR DE GORDURA, RESFRIADO) - marca de referência VIGOR e Soffice ou de melhor qualidade	Bisnaga contendo 1,2 kg; embalagem íntegra, lacrada e resistente, com identificação do fabricante, lote, datas, validade e informações obrigatórias.	135

222	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, 2G A 3,5 DE GORDURA - marca de referência PERDIGÃO ou de melhor qualidade	Bandeja contendo 1 kg; qualidade igual ou superior às referências usuais de mercado.	900
223	LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA (CARNE SUINA, 24% A 28% DE TEOR DE GORDURA, RESFRIADA) - marca de referência PERDIGÃO ou de melhor qualidade	Embalagem contendo 1kg, íntegra e lacrada.	135
224	POLPA NATURAL CONGELADA DE ABACAXI (polpa pura 100% fruta, sem açúcar, sem conservantes) - marca de referência MIRADOR e Fruta Polpa ou de melhor qualidade	Pacote contendo 500 g, armazenada sob congelamento.	360
225	POLPA NATURAL CONGELADA DE ACEROLA (polpa pura 100% fruta, sem açúcar, sem conservantes) - marca de referência MIRADOR e Fruta Polpa ou de melhor qualidade	Pacote contendo 500 g, armazenada sob congelamento.	360
226	POLPA NATURAL CONGELADA DE CAJU (polpa pura 100% fruta, sem açúcar, sem conservantes) - marca de referência MIRADOR e Fruta Polpa ou de melhor qualidade	Pacote contendo 500 g, armazenada sob congelamento.	360
227	POLPA NATURAL CONGELADA DE GOIABA (polpa pura 100% fruta, sem açúcar, sem conservantes) - marca de referência MIRADOR e Fruta Polpa ou de melhor qualidade	Pacote contendo 500 g, armazenada sob congelamento.	360
228	REQUEIJÃO CREMOSO CULINARIO PADRÃO PARA SALGADOS, com teor de 55% de gordura, com consistência firme e estável - marca de referência Catupiry ou de melhor qualidade	Embalagem contendo 1,5 kg, íntegra e lacrada.	135
229	Saco de Gelo em Cubos 2kg – Especificação Gelo em cubos cristalino, incolor, inodoro, insípido e próprio para consumo humano. Embalagem: saco plástico transparente, resistente, atóxico e lacrado, com 2kg de peso líquido. Produzido com água potável conforme padrões do Ministério da Saúde. Rótulo deve conter: nome do produto, peso, fabricante (CNPJ e endereço), data de fabricação, validade e condições de conservação.	Embalagem com 2 kg	250
230	SALSICHA TRADICIONAL SUINA (RESFRIADA, 15% A 25% DE TEOR DE GORDURA) - marca de referência PERDIGÃO ou de melhor qualidade	Embalagem contendo 1 kg; qualidade igual ou superior às referências usuais de mercado.	135

CLÁUSULA 2ª. DO VALOR GLOBAL

O valor global do presente contrato é de **R$ _____**, sendo referente ao(s) **LOTE(S)_____** adjudicado à contratada.

CLÁUSULA 3ª. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos financeiros para cobertura do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

(...)

CLÁUSULA 4ª. DA VINCULAÇÃO

Integram o presente Contrato, independente de transcrição:

I – Edital (e anexos) do certame em epígrafe no preâmbulo deste instrumento contratual;

II – ARP N° XX/2026 – SEAP/MA;

III – Melhor proposta de preços ofertada pela contratada e documentos anexos a ela;

CLÁUSULA 5ª. DA VIGÊNCIA

O contrato administrativo a ser firmado por esta Secretaria entrará em vigor na data de sua assinatura e findará em **12 (doze) meses**, **prorrogável na forma dos arts. 106 e 107 da Lei Federal 14.133/2021**.

§1º A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a CONTRATADA, mediante termo aditivo.

§2º O CONTRATANTE terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

§3º A extinção ocorrerá apenas na próxima data de aniversário do contrato e não poderá ocorrer em prazo inferior a 2 (dois) meses, contado da referida data.

CLÁUSULA 6ª. DAS CONDIÇÕES GERAIS DE EXECUÇÃO

Em observância ao art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, o recebimento do objeto desta contratação ocorrerá nos seguintes termos:

§1º. A entrega dos insumos será realizada de forma parcelada, de acordo com a necessidade e demanda da Secretaria, mediante emissão de ordem de fornecimento, observando-se as especificações técnicas, os quantitativos estimados e demais condições estabelecidas na planilha constante do ANEXO I, bem como as disposições previstas neste Termo de Referência e em seus anexos.

§2º. Os quantitativos indicados neste Termo de Referência correspondem a estimativas máximas de consumo, estabelecidas exclusivamente para fins de planejamento da contratação, não gerando para a Administração a obrigação de aquisição integral dos itens registrados, tampouco conferindo à contratada direito a qualquer indenização ou compensação financeira em razão de eventual não contratação do quantitativo total estimado.

§3º. A entrega dos itens deverá ser realizada no Complexo Penitenciário de São Luís, localizado na Avenida Engenheiro Emiliano Macieira, KM 13, BR-135, s/nº, bairro Pedrinhas, na cidade de São Luís, CEP 65095-603.

§4º. A contratada deverá respeitar ao horário de 08:00 às 18:00, de segunda-feira à sexta-feira.

§5º. A Secretaria demandará a entrega dos materiais por meio de Ordem de Fornecimento, contendo informações do item, quantidade, preço unitário e total, a ser assinada pelo superior hierárquico do gestor do contrato (ou comissão gestora), o qual será designado por meio de portaria e deverá diligenciar para a devida execução contratual.

§6º. A entrega dos itens deverá ocorrer no prazo máximo de até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do recebimento da respectiva ordem de fornecimento, admitindo-se, em situações de urgência devidamente indicadas pela Administração, prazo reduzido de até 20 (vinte) dias corridos para a entrega. A Unidade Gestora de Trabalho e Renda Prisional deverá ser comunicada previamente pela contratada acerca da data prevista para a entrega, com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis, a fim de que sejam adotadas as providências

administrativas necessárias ao recebimento dos materiais.

§7º. A Contratada deverá comunicar formalmente à Contratante, com antecedência mínima de 03 (três) dias corridos em relação à data prevista para a entrega, quaisquer circunstâncias que possam impossibilitar o cumprimento do prazo estabelecido, apresentando as devidas justificativas para análise da Administração, sem prejuízo da apuração de responsabilidade e da aplicação das medidas cabíveis em caso de atraso injustificado.

§8º. Considera-se cumprida a execução do objeto com a entrega efetiva dos materiais solicitados, em conformidade com as especificações técnicas, quantitativos e demais condições estabelecidas na respectiva Ordem de Fornecimento.

§9º. Os itens deverão ser entregues de acordo com as especificações técnicas descritas neste Termo de Referência, e ainda:

a) Condições gerais dos produtos: todos os insumos fornecidos deverão ser novos, de primeira qualidade, em perfeitas condições de uso, devidamente acondicionados e identificados, com valores nutricionais, datas de fabricação e validade observados, preservando suas características originais. A contratada será responsável exclusiva pelo transporte, manuseio e entrega dos insumos no local indicado pela SEAP/MA. Produtos industrializados deverão atender às normas do Ministério da Agricultura e da ANVISA, quanto à fabricação, armazenamento, conservação, embalagem e transporte, garantindo frescor, aparência, aroma e sabor adequados.

b) Proveniência e integridade: somente serão aceitos insumos provenientes de linha regular de produção, sendo vedada a entrega de produtos usados, recondicionados, amostras de desenvolvimento, perecíveis ou com indícios de deterioração ou reutilização inadequada. Todos os produtos deverão estar livres de sujidades, parasitas ou contaminantes, conforme características específicas de cada alimento.

c) Normas técnicas e regulamentações: os produtos deverão cumprir integralmente as normas técnicas brasileiras, especialmente as expedidas pela ABNT, bem como regulamentações de órgãos competentes, incluindo certificações sanitárias, selos de conformidade e registros obrigatórios. Produtos de origem animal (laticínios, carnes, ovos e derivados) devem conter registro de órgão de inspeção sanitária e atender às normas de segurança alimentar vigentes, incluindo a Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

d) Qualidade e características específicas: todos os insumos deverão apresentar qualidade, durabilidade e características compatíveis com atividades de panificação, confeitaria e preparo de refeições, permitindo a produção de pães, bolos, doces, recheios, produtos sazonais e refeições, sem comprometer segurança alimentar, qualidade sensorial ou integridade dos alimentos. Para cada tipo de alimento, deverão ser observadas as características desejáveis de cor, textura, aroma, sabor, tamanho, rendimento pós-cocção e aspectos organolépticos, bem como limites de umidade, acidez ou fermentação quando aplicáveis.

e) Adequação operacional: a contratada deverá garantir que os insumos sejam compatíveis com as condições operacionais das Oficinas de Panificação, permitindo armazenamento, manuseio e utilização seguros, eficientes e contínuos, evitando prejuízo à produção.

f) Responsabilidade técnica: a contratada é responsável exclusiva pela procedência, integridade e conformidade de todos os insumos fornecidos, devendo os produtos atender integralmente às especificações técnicas, quantidades e padrões de qualidade definidos neste Termo de Referência. Produtos industrializados devem apresentar informações completas sobre composição, valor nutricional, restrições alimentares e aditivos, conforme legislação vigente.

g) Embalagens e transporte: os materiais deverão ser entregues em embalagens resistentes e adequadas, garantindo proteção contra danos durante transporte, armazenamento e manuseio, preservando a integridade até o recebimento pela Administração. Devem conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, e quando necessário, previsão de dupla embalagem ou vedação especial.

h) Sustentabilidade: sempre que tecnicamente viável, deverão ser observados critérios de sustentabilidade, priorizando produtos e embalagens com menor impacto ambiental, maior durabilidade ou possibilidade de

reciclagem ou reaproveitamento.

i) Recebimento e aceitação: o recebimento dos insumos será realizado mediante verificação de conformidade com as especificações técnicas, quantidades e condições estabelecidas. A Administração poderá recusar total ou parcialmente produtos com defeitos, avarias, irregularidades ou que não atendam às exigências, devendo a contratada efetuar a substituição imediata sem ônus adicional.

§10. Se a qualidade ou características dos bens entregues não corresponderem às especificações exigidas, o mesmo será devolvido a contratada, para que providencie a sua substituição no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos após notificação, independente da aplicação das sanções cabíveis.

§11. Ainda, poderão ser reprovados no recebimento os bens que apresentarem avarias e vícios de qualidade e quantidade decorrentes da fabricação ou do transporte inadequado, nos termos do art. 140, §1º, da Lei 14.133/21.

§12. Os bens serão recebidos provisoriamente pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais, por meio de nota de recebimento provisório, no prazo de até 05 (cinco) dias corridos.

§13. Ocorrendo a entrega de bem em características superiores ou similares àquelas contidas na proposta vencedora ou neste termo de referência, havendo conveniência e oportunidade administrativa na célere solução da execução do contrato e sendo suas semelhanças ou superioridade devidamente comprovadas no processo de pagamento, o gestor (ou comissão gestora) ou fiscal (ou comissão fiscal) do contrato poderá fundamentar seu recebimento, sem prejuízo de apuração de responsabilidade por futuros problemas que o bem vier a demonstrar.

§14. O bem será recebido definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias corridos, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, contados do recebimento provisório, após a integral verificação da qualidade e quantidade do material ou após a realização de substituições, reparos ou correções, mediante termo circunstanciado.

§15. Os prazos mencionados nos dois últimos subitens poderão ser prorrogados à critério do gestor (ou comissão gestora) ou fiscal (ou comissão fiscal) do contrato, mediante justificativa plausível a ser anotada em processo administrativo, conforme liberalidade do §3º, art. 140, da Lei 14.133/21.

§16. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou de danos que porventura os bens podem provocar, nos termos do art. 140, §2º, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA 7ª. DAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

As obrigações delineadas nesta cláusula serão cumpridas, independentemente de outras estabelecidas no edital (e anexos), neste contrato ou em legislações pertinentes à execução contratual.

§1º Caberá à CONTRATANTE:

a) Receber o objeto no prazo e nas condições ora estabelecidas;

b) Verificar, minuciosamente e no prazo fixado, a conformidade dos itens entregues com as especificações constantes no Termo de Referência, na proposta de preços e no projeto aprovado;

c) Comunicar à Contratada, por meio de notificação extrajudicial (a ser enviada via intimação pessoal, AR ou e-mail), sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto executado, para fins de substituição, reparo ou correção;

d) Gerenciar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de gestor (ou comissão gestora) ou fiscal (ou comissão fiscal) do contrato, especialmente designado através de portaria administrativa, nos termos da Instrução Normativa nº 24/2019-SEAP/MA;

e) Apurar a responsabilidade da Contratada por descumprimento contratual, podendo aplicar as penalidades administrativas previstas neste Termo de Referência, observando o devido processo administrativo, o contraditório e a ampla defesa;

f) Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que concerne à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto á dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133 de 2021;

g) Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente à execução da ordem de fornecimento, conforme previsões do instrumento convocatório;

h) Disponibilizar a documentação e as informações que se fizerem necessárias à execução contratual;

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

i1) A administração terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período, nos termos do parágrafo único, art. 123 da Lei 14.133/2021;

i2) Em igual prazo do subitem acima, a administração responderá sobre eventuais pedidos de repactuação de preços, reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feito pelo Contratado (art. 92, inc. X e XI da lei 14.133/2021);

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

§2º A **CONTRATADA** deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, no Edital, no contrato e em sua proposta, assumindo, exclusivamente, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda**:**

a) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazos e local, constantes neste Termo de Referência, e ainda, no que couber, na proposta de preço vencedora;

b) Prever, em seu orçamento, todas as despesas diretas e indiretas, assim como possíveis e eventuais que possam surgir para a completa execução do objeto;

c) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), e ainda, sendo obrigado a substituir, reparar ou corrigir o objeto com avarias ou defeitos, às suas expensas, conforme estabelecido neste Termo de Referência;

d) Substituir, reparar ou corrigir a entrega do objeto, às suas expensas, conforme fixado neste termo de referência e nos termos da lei;

e) Comunicar à Contratante qualquer irregularidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessários;

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

g) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação;

h) É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original, e ainda, que sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato, sem qualquer prejuízo à execução do objeto pactuado, por fim, com a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato;

i) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, **nem subcontratar a execução contratual a que está obrigada, com exceção do transporte até o local de entrega**, todavia, mantendo-se totalmente responsável pelas condições em que o objeto for recebido;

j) Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral ou

por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente da CONTRATANTE ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, nos termos do art. 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021;

k) Ainda que seja efetuada uma subcontratação não prevista neste Termo de Referência, ou seja, irregular, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação, sem prejuízo da apuração de responsabilidade pelas condutas adotadas;

l) Respeitar as normas e os procedimentos de controle de acesso às dependências da Contratante;

m) Manter seus colaboradores identificados por crachá, não apenas quando da entrega dos bens, mas, também, quando adentrarem às dependências da SEAP/MA;

n) Responder pelos danos causados à Contratante, seus bens ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;

o) Responder, por escrita e em no máximo 48 (quarenta e oito) horas, a quaisquer esclarecimentos de ordem técnica (pertinentes aos produtos) que eventualmente venham a ser solicitados pela Contratante;

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

q) 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)**;

r) Nos casos em que se entender necessário, a administração poderá solicitar a comprovação da reserva de cargos a que se refere o item 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)**;

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

t) **Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;**

u) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da contratante;

CLÁUSULA 8ª. DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

A gestão contratual será realizada por meio da atuação integrada do gestor do contrato, dos fiscais técnico e administrativo e do preposto da contratada, cada qual com atribuições específicas e complementares. O acompanhamento da execução ocorrerá de forma contínua, com registros formais, avaliações periódicas de desempenho, controle de conformidade dos bens fornecidos, verificação das condições de habilitação da contratada, análise de ocorrências e comunicação tempestiva entre as partes. Todo o processo seguirá o disposto na Lei nº 14.133/2021, no Decreto nº 11.246/2022 e nas normas internas da SEAP, de modo a garantir a adequada execução do objeto, a regularidade dos pagamentos e a responsabilização em caso de descumprimento contratual.

§1º. Em atenção ao disposto no **Art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021**, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo **fiscal (ou comissão) do contrato**, ou pelos respectivos substitutos, observando-se o disciplinado nos artigos **16, 17, 18 e 19 do Decreto Estadual nº 38.134/2023**, sem prejuízo do previsto na Instrução Normativa nº **24/2019-SEAP/MA**

§2º. m face da natureza dos bens, o representante (ou comissão) designado para gerenciar e/ou fiscalizar o contrato deverá estar lotado na Unidade Gestora de Profissionalização, Trabalho e Rendo- **UGTR/SATRE/SEAP**.

§3º. O agente de contratação, responsável pelo setor demandante, ou comissão, designada para gerenciar e/ou fiscalizar o contrato, após medidas preliminares, autuará processo administrativo público, nos termos da Instrução Normativa nº 112/2025-SEAP.

§4º. Ao tomarem conhecimento de qualquer irregularidade ou inadimplemento por parte da contratada, os titulares da fiscalização deverão, de imediato, comunicar por escrito ao órgão de administração da contratante, que tomará as providências para que se apliquem as sanções previstas na lei, no edital e no termo de referência, sob pena de responsabilidade solidária pelos danos causados por sua omissão.

§5º. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

§6º. 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.

§7º. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

§8º. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

§9º. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

§10º. Demais regras e procedimentos quanto à fiscalização técnica, administrativa e gestão contratual estão devidamente detalhados no Termo de Referência no item 10.

CLÁUSULA 9ª. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados através de Ordens Bancárias emitidas pelo Sistema Integrado de Planejamento e Gestão Fiscal do Estado do Maranhão (SIGEF) do Governo Estadual do Maranhão, mediante o recebimento do Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica (DANFE), pela unidade administrativa requisitante, contendo o detalhamento dos materiais entregues.

§1º Não se realizará pagamento através de Boleto Bancário, os pagamentos serão efetuados, apenas, mediante apresentação da DANFE.

§2º O pagamento será efetuado no prazo de até **30 (trinta) dias úteis**, contados da finalização da liquidação da despesa e após devidamente atestada, assinada e datada por quem de direito.

§3º Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento, conforme banco, agência e conta corrente detalhados na proposta de preços da contratada.

§4º Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

§5º Considera-se ocorrido o recebimento definitivo do material o momento em que o representante do SEAP/MA atestar o recebimento definitivo do objeto empenhado.

§6º A empresa vencedora é obrigada a emitir DANFE devendo encaminhar para o e-mail acordado com o setor requisitante e/ou via protocolo na SEDE DA SEAP/MA.

§7º A empresa vencedora deverá obrigatoriamente destacar na DANFE a tributação a ser retida, conforme artigo 2º, § 6º, da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

§8º DANFE deverá obrigatoriamente expressar os seguintes elementos essenciais :

a) A data de emissão posterior à de emissão da nota de empenho;

b) O CNPJ e o endereço desta SEAP/MA, conforme previsto na Nota de Empenho;

c) O CNPJ da empresa vencedora, que deverá ser o mesmo informado nos documentos de habilitação da licitação que deu origem ao empenho.

CLÁUSULA 10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

§1º No que diz respeito à fase contratual, sem prejuízo de qualquer outro descumprimento de regra estabelecida no termo de referência, Edital ou neste contrato, **a empresa Contratada** poderá responder pelas seguintes condutas:

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 n.º 12.846, de 2013** ;

§2º O cometimento de qualquer uma das infrações descritas acima sujeitará a empresa contratada, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, **às seguintes sanções**:

a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave **(art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021**);

b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do parágrafo acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave **(art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021**);

c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do parágrafo acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave **(art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021)**.

d) Multa:

d.1) Multa compensatória de até **10% (dez por cento)** sobre o valor total do item/lote contratado;

d.2) Multa moratória de até **0,5% (cinco décimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) ou 30 (trinta) dias, momento em que poderá ser caracterizado, respectivamente, a inexecução parcial ou total do contrato, e ainda, motivada a rescisão do termo contratual;

§3º Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (**art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021)**

§4º Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida, ou seja, será referenciada somente ao valor restante do contrato.

§5º Ambos os casos de multa compensatória poderão ser aplicados cumulativamente à multa moratória.

§6º Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de sua intimação (**art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).**

§7º As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do **art. 163 da Lei nº 14.133/21)**

§8º Na aplicação das sanções serão considerados **(**art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

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

§9º 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, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia **(**art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

§10 A apuração de responsabilidade realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto na **Lei Federal nº 14.133/2021**, e ainda, subsidiariamente na Lei Federal nº 9.784/1999, na Lei Estadual nº 10.217/2015, sem prejuízo do disciplinado na Instrução Normativa nº 112/2025-SEAP.

§11 Excepcionalmente, se, durante o processo de apuração de responsabilidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada **pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013** , como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, estas deverão ser comunicadas à autoridade superior deste Órgão, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou **Processo Administrativo de Responsabilização – PAR**.

§12 Igualmente, caso haja indícios de danos ao erário, estas deverão ser comunicadas à autoridade superior deste Órgão, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual tomada de providências preliminares ou instauração de tomada de contas especial – TCE, nos termos do Art. 3º e 5º da Instrução Normativa nº 50/2017-TCE/MA.

§13 O processamento do PAR ou da TCE são independentes e podem ocorrer simultaneamente.

§14 A autoridade competente para proferir decisão de aplicação da sanção administrativa levará em consideração o disposto no **parágrafo 8º**, observando em todo caso o princípio da razoabilidade e proporcionalidade.

§15 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

§16 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante poderão ser deduzidos dos valores a serem pagos, ou depositados em conta do Fundo Penitenciário Estadual (a ser informada, sendo o caso), ou solucionados por transação administrativa devidamente decididas pela autoridade competente, ou recolhidos em favor do Estado do Maranhão, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa Estadual e cobrados judicialmente, observando o disciplinado no **art. 156, §8º da Lei nº 14.133 de 2021 .**

§17 O Contratante deverá, no prazo máximo **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. **(**Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021 .

§18 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

CLAUSULA 11. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

§1º O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no **artigo 137 da Lei nº 14.133/21**, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

§2º A **extinção do contrato** poderá ser:

I - Determinada por **ato unilateral** e escrito da **SEAP/MA**, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II **- consensual**, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por **decisão arbitral**, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

§3º A extinção determinada por ato unilateral da **SEAP/MA** e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, além de análise prévia pela Assessoria Jurídica e pelo Controle Interno, e reduzidas a termo no respectivo processo.

§4º Nos demais casos de extinção, observar-se-á o previsto nos artigos **138 e 139 da Lei nº 14.133/21**, sem prejuízo de outras sanções previstas em lei.

§5º A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do **desequilíbrio econômico-financeiro**, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório **(art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021).**

CLÁUSULA 12. DAS DEMAIS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

§1º Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos **arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133 de 2021.**

§2º O Contratado é obrigado a aceitar nas mesmas condições contratuais, os **acréscimos ou supressões** que se fizerem necessários, até o limite de **25% (vinte e cinco por cento)** do valor inicial atualizado do contrato, conforme disposto no art. **125 da lei 14.133 de 2021**.

§3º Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do **art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.**

CLAÚSULA 13. REAJUSTE

§1º Em regra, os preços estipulados neste contrato são fixos e irreajustáveis no prazo de **01(um) ano**, contado da data limite para a apresentação do orçamento, não obstante, dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer **reajuste em sentido estrito** após o interregno do retromencionado prazo de **01 (um) ano**, aplicando-se o índice **IPCA/IBGE**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, ou seja, apenas em relação ao saldo contratual, com base na seguinte fórmula:

R = V (I – Iº) / Iº, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

Iº = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

§2º. 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.

§3º. 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.

§4º. Qualquer outra forma de equilíbrio econômico-financeiro do contrato, tais como, repactuação e recomposição, e ainda, quaisquer outras adequações que se fizerem necessárias, deverão ser objetivamente demonstradas pela Contratada, além de minuciosamente analisadas pela Assessoria Jurídica e pelo Controle Interno, e decididas pela autoridade máxima desta SEAP/MA ou substituto legal, observando o disciplinado na lei 14.133/2021.

§5º. Em regra, as alterações contratuais serão precedidas de aditivo contratual, podendo, a depender de sua complexidade e de sua repercussão nos valores e prazos contratuais, serem efetivadas via apostilamento.

CLAÚSULA 14. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

Fica estabelecido que, os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na **Lei nº 14.133 de 2021** , sem prejuízo da aplicação das demais normas legais e princípios gerais aplicáveis às contratações públicas.

CLÁUSULA 15. DA PUBLICAÇÃO

Caberá à CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no **art. 94 da Lei 14.133, de 2021**

CLÁUSULA 16. DO FORO

Para dirimir as questões deste Contrato fica eleito **o foro de São Luís, capital do Estado do Maranhão**. E por estarem assim acordes, assinam o presente Contrato, em 04 (quatro) vias, de igual teor e forma.

São Luís/MA, ... de ..... de 2026.

CONTRATANTE CONTRATADA

---

[1] ***As infrações e penalidades dispostas neste item se referem especialmente às disposições dos atos pertinentes à licitação, ficando no contrato os regramentos inerentes à fase contratual.***

Documento assinado eletronicamente por **PATRÍCIA BIANCA LOBATO FIGUEREIDO**, **ESPECIALISTA PENITENCIÁRIO(A)-JURÍDICO(A)**, em 20/10/2026, às 15:15, conforme art. 4º da Lei Federal nº 14.063.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ma.gov.br/autenticidade informando o código verificador **018127573** e o código CRC **C73A7E4B**.