EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9.2026-01 SEMED

Processo Administrativo Nº 14.01.2026.01/CPL-SEMED

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

1. PREÂMBULO:

1.1. Torna-se público, para conhecimento dos interessados que O MUNICÍPIO DE CONCORDIA DO PARÁ, por meio da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, inscrita no CNPJ sob o nº 07.234.357/0001-83, sediado na Avenida Deodoro da Fonseca S/N, Centro, Concordia do Pará, no estado do Pará, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento menor preço por ITEM, nos termos do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006 e 147/2014 e 155/2016, do Decreto 8.538 de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021, e as exigências estabelecidas neste Edital.

1.2. Data da sessão: 06/03/2026. Horário: 09:00 Horas

1.3. Local: www.portaldecompraspublicas.com.br

2. DO OBJETO:

2.1. Registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao preparo da merenda escolar, conforme especificações e quantidades estimadas constantes no termo de referência, para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura de Concórdia do Pará – PA.

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

3. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO:

3.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da

Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

3.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte meio: www.portaldecompraspublicas.com.br ou através do e-mail: pregoeiroconcordia@gmail.com

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

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

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

4. DO ORGÃO GERENCIADOR:

4.1. O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal de Educação.

4.2. Órgãos participantes: Não haverá.

5. CREDENCIAMENTO:

5.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no www.portaldecompraspublicas.com.br, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

5.2. O cadastro no "Portal de Compras Públicas" poderá ser iniciado no Portal de Compras no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.

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

5.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

6.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, mediante a apresentação dos documentos pertinentes e os que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Portal de Compras Publicas.

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

6.3. Qualquer empresa, enquadrada ou não como microempresa ou empresa de pequeno porte, poderá apresentar proposta para os ITENS deste termo de referência.

6.4. Não poderão participar desta licitação os interessados:

6.4.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

6.4.2. 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;

6.4.3. 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;

6.4.4. Suspensos de participar de licitação e impedidos de contratar com a Prefeitura Municipal de Concordia do Pará e Secretarias Municipais, durante o prazo da sanção aplicada, na forma da legislação vigente;

6.4.5. Licitantes declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

6.4.6. 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;

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

6.4.8. 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;

6.4.9. Agente público do órgão ou entidade licitante;

6.4.10. 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;

6.4.11. Licitante cujo estatuto, contrato social ou instrumento equivalente não seja pertinente e compatível com o objeto desta Licitação;

6.4.12. A vedação de que trata o item 6.4.9 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.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

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

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

7.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

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

7.5. 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.

7.6. No momento da apresentação da proposta, o licitante deverá apresentar, como requisito de

préhabilitação, comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta no importe de 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação, conforme autoriza o art. 58, caput, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.7. Na hipótese da garantia ofertada ser inferior ao valor total estimado para a contratação, o licitante deverá indicar, na própria garantia ou em documento anexo a ser enviado com a proposta, a quais lotes/itens a mesma se refere, sob pena de desclassificação e aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste edital.

7.8. Até a abertura da sessão pública, a garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades previstas no §1º do artigo 96, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.9. Na hipótese de o licitante optar por prestar a garantia de proposta na modalidade descrita no inciso I, do §1º, do artigo 96 da Lei Federal nº 14.133/2021, o depósito deverá ser feito em conta própria fornecida pela Secretaria Municipal de Educação/PA – SEMED, conforme os seguintes dados: Banco do Estado do Pará, Agência: 034; Conta Corrente: 170.080-4; CNPJ: 07.234.357/0001-83.

7.10. Nas demais modalidades previstas em lei, a garantia de proposta deverá ser prestada em nome do órgão interessado, subscritor do Termo de Referência deste certame, acompanhada de todos os documentos comprobatórios, se necessários, de modo que as garantias prestadas em nome de órgão ou entidade diversa, ou ainda em desconformidade com quaisquer exigências estabelecidas neste Edital, poderão ensejar a desclassificação da proposta apresentada.

7.11. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação, nos termos do art. 58, §2º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, mediante solicitação formal encaminhada pelo interessado para o email indicado no item 3.3 deste edital, acompanhada da comprovação da garantia prestada e dos dados bancários para a devolução, os quais deverão, necessariamente, compatibilizar-se com os do solicitante, sendo vedada a devolução para conta diversa indicada pelo interessado.

7.12. Caso o licitante injustificadamente se recuse a assinar o contrato ou não apresente os documentos necessários para a contratação, o valor integral da garantia de proposta poderá ser executado, nos termos do art. 58, §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

7.14. 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.

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

8. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

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

8.1.1. Valor unitário;

8.1.2. A quantidade de unidades, observada a quantidade total prevista fixada no termo de referência para cada item;

8.1.3. Marca;

8.1.4. Fabricante;

8.1.5. Descrição detalhada do objeto, devendo ser elaborada na forma deste edital e seus anexos, contendo as quantidades e especificações dos produtos/serviços de forma detalhada (definidos no anexo I deste Edital) para o(s) qual(ais) estiver apresentando proposta, e o(s) seu(s) respectivo(s) preço(s) unitário(s) e preço(s) total(is) de cada item(s) que estiver cotando.

8.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a contratada.

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

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

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

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

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

8.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas

contidas, 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.

8.9. As propostas terão validade de, no minimo, 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste edital.

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

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

9.2. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital, forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.

9.2.1. Também será desclassificada a proposta que indique o licitante.

9.2.2. Quando a marca identificar a empresa este campo deverá ser preenchido como “marca própria”.

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

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

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

9.4. O sistema disponibilizará campo proprio para troca de mensagens entre pregoeiro e os licitantes.

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

9.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor total/unitário do item ou percentual de desconto.

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

9.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.

9.9. O intervalo entre lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

9.10. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

9.12. 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 superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

9.15. 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.

9.16. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

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

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

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

9.20. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a

dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

9.21. O critério de julgamento adotado será o menor preço por , conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

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

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

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

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

9.27. Caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

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

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

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

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

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

9.30.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

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

9.31.2. Empresas brasileiras;

9.31.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

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

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

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

9.36. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de duas (2) horas, envie

a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados

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

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

10. DA FASE DE JULGAMENTO:

10.1. 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 edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros;

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

10.1.2. SICAF;

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

10.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

10.3. 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).

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

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

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

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

10.8. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 6.2 e Erro! Fonte de referência não encontrada. deste edital.

10.9. 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.

10.10. Será desclassificada a proposta vencedora que:

10.10.1. Contiver vícios insanáveis;

10.10.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

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

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

10.11. 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.

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

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

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

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

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

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

custos da contratação;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. DA HABILITAÇÃO:

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

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

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

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

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

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

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

11.8. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

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

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

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

11.10. 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.

11.11. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários

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

11.12. 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.

11.13. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

11.14. 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.

11.15. A não apresentação de qualquer documento exigido para a habilitação, implicará na inabilitação do licitante.

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO:

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta.

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

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

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

12.5. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA:

13.1. A proposta final do(s) licitante(s) declarado(s) vencedor(es), deverá ser encaminhada no

prazo de duas (2) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá:

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

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

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

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

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

13.1.6. 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.

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

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

14. ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

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

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

15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

15.1. As despesas decorrentes da contratação, objeto desta Licitação, correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias: DECRETO 7.892/2013 – Art. 7 Parágrafo 2° § 2° Na licitação

para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

16. DOS RECURSOS:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.

17. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

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

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

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

b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

17.8. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

17.9.2. Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

17.13.2. Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

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

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

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

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

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

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

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

18.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

18.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

18.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

18.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

18.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

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

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

18.1.6. Fraudar a licitação;

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

18.1.7.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

18.1.7.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

18.1.7.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

18.2.1. Advertência;

18.2.2. Multa;

18.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

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

18.2.5. Na aplicação das sanções serão considerados:

18.2.5.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

18.2.5.2. As peculiaridades do caso concreto;

18.2.5.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

18.2.5.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

18.2.5.6. A multa será recolhida em percentual de 15% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

18.2.5.7. Para as infrações previstas nos itens **18.1.1, 18.1.2, 18.1.3, 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6 e 18.1.7**, a multa será de 15% do valor do contrato licitado.

18.3. 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.

18.4. 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.

18.5. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

18.6. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática de todas infrações dispostas nos itens anteriores, bem como pelas infrações administrativas 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.

18.7. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, 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.

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

18.9. 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.

18.10. 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.

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

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

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

19.2. 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.

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

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

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

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

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

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

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

19.10. A secretaria Municipal de Educação, por intermédio da autoridade competente, poderá revogar ou anular o certame, nas condições estabelecidas na legislação vigente, sem que disso

decorra para os licitantes o direito a qualquer reembolso de despesas ou qualquer indenização.

19.11. O Edital e seus anexos estão disponibilizados, na íntegra, nos endereços eletrônicos www.portaldecompraspublicas.com.br; www.concordiadopara.pa.gov.br (portal da transparência da Prefeitura Municipal de Concordia do Pará) e www.tcm.pa.gov.br/portal-lic-publico (Mural de licitações do TCM/PA), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço descrito no preâmbulo deste Edital, nos dias úteis de expediente na Secretaria Municipal de Educação, no horário das 08:00 às 12:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

20. DOS ANEXOS:

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

20.1.1. ANEXO I – Termo de Referência;

20.1.2. ANEXO I – Apêndice do anexo I- Estudo Técnico Preliminar;

20.1.3. ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços;

20.1.4. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato.

Concórdia do Pará – PA, 23 de fevereiro de 2026.

_____

ROSANI CHAVES GUIMARAES
Pregoeira Municipal
Comissão Especial de Licitação – SEMED
Portaria nº 030/2026

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

1.1. Registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao preparo da merenda escolar, conforme especificações e quantidades estimadas constantes no termo de referência, para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura de Concórdia do Pará – PA.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no **Plano de Contratações Anual 2026**, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

2.3. O Termo de Referência visa atender aos alunos da rede municipal de ensino, através do fornecimento de merenda escolar de qualidade. Assim, a obtenção de gêneros alimentícios visa promover a melhoria da qualidade da alimentação para os alunos dos Ensinos Infantil e Fundamental das escolas municipais do Município de Concórdia do Pará.

2.4. Este pedido justifica-se em razão da necessidade da Secretaria Municipal de Educação, de complementar o volume necessário para atender à Merenda Escolar, contado a partir da assinatura do contrato até o final do **exercício anual (31.12.2026)**, e assim evitar a falta de produtos essenciais para o fornecimento e Merenda escolar de boa qualidade, na quantidade exigida conforme cardápio, proporcionando alimentação saudável e balanceada aos alunos das Escolas do Município de Concórdia do Pará.

2.5. A escolha da modalidade de Pregão Eletrônico para a realização deste processo licitatório justifica-se pela maior rapidez em sua execução e pela possibilidade de se obter preços mais vantajosos pela Administração, pela possibilidade que têm os licitantes de reduzir preços durante o próprio processo de escolha.

2.6. Justificadamente, portanto, recomendamos por realizar-se a futura licitação, valendo-se do Sistema de Registro de Preços em virtude do exato enquadramento das necessidades nos requisitos fundamentais para utilização desse sistema, a saber: aquisições frequentes, quantitativo que não se pode definir previamente, e necessidade de entregas constantes e parceladas.

2.7. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

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

4. DOS PRODUTOS:

4.1. Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto da legislação de alimentos, estabelecida pela agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, conforme artigo 33 Resolução/CD/FNDE nº26, de 17 de junho de 2013.

4.2. As embalagens dos produtos devem ser as originais de fábrica e lacradas, contendo a identificação do produto, marca e fabricante, data de fabricação, no do lote, prazo de validade.

4.3. A empresa contratada se responsabilizará, às suas expensas, pelas eventuais substituições de produtos nos seguintes casos: produtos com especificações incompatíveis com este Termo de Referência e Edital de Licitação, que apresentem defeito de fabricação, entregue com a embalagem violada ou com sinais de violação, produto danificado em função de manuseio inadequado durante o transporte até o Município de Concórdia do Pará mesmo que a embalagem esteja íntegra, produtos com prazo de validade abaixo do estabelecido neste Termo de Referência. O prazo máximo para substituição desses produtos, pela empresa, será de 02 (dois) dia úteis, a contar do comunicado formal do Município de Concórdia do Pará.

4.4. Especificações dos Produtos:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	**AÇÚCAR.** Especificação: Açúcar tipo cristal, branco, de primeira qualidade. Deverá ter boa apresentação, coloração, isento de impurezas e umidade, matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo peso líquido de 1 kg. Deve constar a data de empacotamento e validade. O produto deverá apresentar validade mínima	25000,00	Quilo	R$ 5,65	R$ 141.250,00

	de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
2	**ALFACE.** Especificação: de cor verde, nova, folhas sãs, de 1ª qualidade, tendo a aparência tenra e firme, de frescor, aspecto e sabor próprio sem a presença de furos, rupturas ou rasgos, isenta de sinais de apodrecimento e de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, e defensivos agrícolas. Colhida ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Acondicionada em embalagem primária de material transparente não reutilizado, devendo ser transportadas em Basqueta devidamente higienizadas e limpas de uso exclusivo de hortaliças, não podendo ser usadas para outro tipo de carga como material de origem animal ou químico. Entrega SEMANAL OU DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Quarta. Conforme demanda solicitada.	200,00	Unidade	R$ 5,38	R$ 1.076,00
3	**ALHO.** Especificação: Graúdo do tipo comum, cabeça inteiro fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, compactos e firmes, sem danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	1000,00	Quilo	R$ 35,98	R$ 35.980,00
4	**AMIDO DE MILHO.** Especificação: Produto amiláceo extraído do milho, de 1ª qualidade, embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em embalagens de 200g, resistentes, que garantam a integridade do produto. Rotulagem de acordo com Resolução Vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de seis meses a contar da entrega.	1000,00	Unidade	R$ 5,01	R$ 5.010,00
5	**ARROZ INTEGRAL.** Especificação: Arroz integral, tipo 1, com grãos inteiros. Embalagem de polietileno, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Validade de seis meses a contar da entrega.	300,00	Quilo	R$ 7,40	R$ 2.220,00
6	**ARROZ TIPO I.** Especificação: Polido, longo fino, tipo 1, matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 01 kg.	45000,00	Quilo	R$ 6,70	R$ 301.500,00

7	**AVEIA EM FLOCOS FINOS.** Especificação: Aveia em flocos finos, obtido através de processos tecnológicos adequados da semente sadia de aveia. Deve apresentar-se sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 200g.Validade de seis meses a contar da entrega.	3000,00	Unidade	R$ 5,99	R$ 17.970,00
8	**AZEITE DE DENDÊ.** Especificação: Azeite de dendê 200 ml, rotulo contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, quantidade do Produto, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA	10000,00	Unidade	R$ 13,00	R$ 130.000,00
9	**BATATA INGLESA.** Especificação: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, estar livre de enfermidades, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade extrema anormal, odor e sabor estranho. Classificação e característica de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada	12000,00	Quilo	R$ 7,89	R$ 94.680,00
10	**BETERRABA**. Especificação: Beterraba de primeira, sem folhas, bulbos de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	800,00	Quilo	R$ 7,16	R$ 5.728,00
11	**BISCOITO ÁGUA E SAL.** Especificação: Biscoito tipo Água e Sal, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados, ou com caracteres organolépticos anormais. Isento de gordura trans. e açúcares simples. Ausente de biscoitos quebrados. Embalagem: na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de Descrição Biscoito tipo Água e Sal, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados, ou com caracteres organolépticos anormais. Isento de	3000,00	Unidade	R$ 6,71	R$ 20.130,00

	gordura trans. e açúcares simples. Ausente de biscoitos quebrados. Embalagem: na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade, número do lote, peso líquido; devem estar acondicionados em dupla embalagem primária plástica, transparente, atóxico, resistente, lacrado, embalagem secundária de papelão. Pacotes de até 400g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.				
12	**BISCOITO ÁGUA E SAL SEM/ZERO LACTOSE.** Especificação: produzido com material prima de primeira qualidade, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e isento de lactose. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Pacotes de 350g até 400g. Prazo de Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	400,00	Unidade	R$ 8,04	R$ 3.216,00
13	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA SEM/ZERO LACTOSE.** Especificação: produzido a partir de matérias primas sãs e limpas. Isento de lactose. São rejeitados os biscoitos mal assados, queimadas de características organolépticas anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos com mais de 10% quebrados. Pacotes de 350g até 400g, contendo 3 pacotes individuais, com data de fabricação e prazo de validade expressos na Embalagem. Prazo de Validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	400,00	Unidade	R$ 7,14	R$ 2.856,00
14	**BISCOITO TIPO POLVILHO.** Especificação: Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, assado e crocante. Isento de glúten. Formato argola. Acondicionados em pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedados com aproximadamente 100g, não quebrados, e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Data de fabricação e data de validade. o produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	400,00	Pacote	R$ 6,96	R$ 2.784,00
15	**BISCOITO TIPO MARIA TRADICIONAL.** Especificação: Biscoitos crocantes, com cor e cheiro característicos, sendo biscoitos inteiros. Deve conter 0 gramas de gordura trans. por porção do produto. Livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. Pacotes de 300g até 400g . Deve conter data de fabricação e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	30000,00	Pacote	R$ 7,88	R$ 236.400,00
16	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER.** Especificação: Biscoitos	30000,00	Pacote	R$ 5,46	R$ 163.800,00

	crocantes, com cor e cheiro característicos, sendo biscoitos inteiros. Deve conter 0 gramas de gordura trans. por porção do produto. Livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. Pacotes de 300g até 400g. Deve conter data de fabricação e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
17	**CACAU EM PÓ 100%.** Especificação: Produto composto por cacau em pó alcalino. Não poderá conter adição de açúcares, corantes, aroma, amido e conservantes. Não poderá conter lactose e glúten. Embalagem atóxica de 200g. A embalagem deverá conter identificação do produto, ingredientes, lote, marca, dados do fabricante, data de validade e deverá conter as informações nutricionais de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão reforçada. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 6 a 12 meses. A data de fabricação deve ser inferior a 30 dias a contar da data de entrega do produto.	6000,00	Unidade	R$ 39,44	R$ 236.640,00
18	**CARNE BOVINA SEM OSSO**. Especificação: Carne Bovina Sem Osso, corte acém ou coxão mole/chã de dentro, aspecto próprio, firme, congelada, embalada a vácuo, não pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas, odor: característico, sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, eliminada de cartilagem e de excesso de gordura. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro em cada embalagem, mantida sob congelamento a -18ºc devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e Decreto n°9.013, de 29 de março de 2017. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega.	15000,00	Quilo	R$ 39,59	R$ 593.850,00
19	**CARNE BOVINA COM OSSO.** Especificação: Carne Bovina Com Osso, corte agulha com osso ou pá com osso, aspecto próprio, firme, congelada, embalada a vácuo, não pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas, odor: característico, sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, eliminada de cartilagem e de excesso de gordura. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro em cada embalagem, mantida sob congelamento a -18ºc devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e Decreto n°9.013,	10000,00	Quilo	R$ 40,31	R$ 403.100,00

	de 29 de março de 2017. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega. Veículo de entrega em carroceria fechada e isotérmica, os entregadores deveram estar adequadamente uniformizados				
20	**CARNE BOVINA MOÍDA.** Especificação: Carne bovina moída de Primeira congelada, obtida de massas musculares de cortes traseiro, abatidos sob inspeção veterinária, manipulado sobe rígidas condições de higiene, tipo Carne Patinho. Apresenta se aparada, eliminada de cartilagem e de excesso de gordura. Primaria: O produto deve estar embalada a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacote de 1 kg. Secundária: embalada em caixa de papelão lacrada com rótulo. Rotulagem: Deve apresentar-se com aparência própria, sabor próprio, cor vermelha brilhante sem manchas esverdeadas e odor característico. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro em cada embalagem, mantida sob congelamento a -18ºc. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, com obrigatoriamente o registro do SIF em cada embalagem. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega.	20000,00	Quilo	R$ 30,94	R$ 618.800,00
21	**CARNE BOVINA TIPO CHARQUE.** Especificação: Pacote de 01 kg. 1ª Qualidade (máximo de 10% de gordura), embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (Trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitada.	4000,00	Quilo	R$ 42,91	R$ 171.640,00
22	**CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL.** Especificação: 500G, PÓ DE CAFÉ. 1ª qualidade; tradicional, torrado e moído; a marca deve possuir certificado do PQC – Programa de Qualidade do Café, embalado a Vácuo em embalagem plástica original; pacote 500 gramas; prazo de validade de no mínimo 9 meses a partir da data de entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem.	3000,00	Unidade	R$ 30,61	R$ 91.830,00
23	**CEBOLA**. Especificação: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, estar	15000,00	Quilo	R$ 7,03	R$ 105.450,00

	livre de enfermidades, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade extrema anormal, odor e sabor estranho. Classificação e característica de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada				
24	**CENOURA.** Especificação: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, estar livre de enfermidades, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade extrema anormal, odor e sabor estranho. Classificação e característica de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	15000,00	Quilo	R$ 9,08	R$ 136.200,00
25	**CREME DE LEITE.** Especificação: Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetra Pack, não amassada, não estufada, deve ser resistente, com teor mínimo de 17% de gordura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto, peso 200g com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; "Não pode ser mistura Láctea", produto sujeito a verificação no ato da entrega ao procedimento administrativo determinados pelo MAPA	5000,00	Unidade	R$ 5,81	R$ 29.050,00
26	**CREME DE LEITE SEM/ZERO LACTOSE.** Especificação: Creme de Leite zero lactose, com enzima lactase, peso 200g para dietas com restrição a lactose; Creme de leite uso culinário, com teor mínimo de 17% de gordura, UHT. Origem animal, embalado em tetra Pack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto, peso 200g com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; produto sujeito a verificação no ato da entrega ao procedimento administrativo determinados pelo MAPA.	300,00	Unidade	R$ 7,37	R$ 2.211,00
27	**CHEIRO VERDE (CEBOLINHA E COENTRO).** Especificação: Cheiro verde, contendo cebolinha e coentro, de cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isentas de sinais de apodrecimento, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, e	700,00	Quilo	R$ 8,09	R$ 5.663,00

	defensivos agrícolas. Acondicionada em embalagem primária de material transparente não reutilizado, 0,500g a 1 kg, devendo ser transportadas em basqueta devidamente higienizadas e limpas de uso exclusivo de hortaliças, não podendo ser usadas para outro tipo de carga como material de origem animal ou químico. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.				
28	**COLORAU/COLORÍFICO.** Especificação: O Calorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a RDC nø276/2005. Apresentação: pacote com 100g.	6000,00	Pacote	R$ 3,15	R$ 18.900,00
29	**COUVE.** Especificação: De cor verde escura. Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. Acondicionada em embalagem primária de material transparente não reutilizado de 0,500g a 1 kg, devendo ser transportadas em Basqueta devidamente higienizadas e limpas de uso exclusivo de hortaliças, não podendo ser usadas para outro tipo de carga como material de origem animal ou químico. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	600,00	Quilo	R$ 7,80	R$ 4.680,00
30	**EXTRATO DE TOMATE 300G/320G.** Especificação: Extrato de Tomate tradicional, concentrado, isentos de peles e sementes, íntegro, resistente, vedado e limpo. Embalagem sache, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso aproximado de 300g a 320g.	8000,00	Pacote	R$ 8,66	R$ 69.280,00
31	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO.** Especificação: A farinha de trigo deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Especial sem fermento, tipo I, enriquecida, acondicionada em embalagem primária de 1 kg, em material de polietileno atóxico, resistente, com prazo de validade, identificação, data de fabricação. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega. Acondicionados em embalagem secundária	9000,00	Quilo	R$ 7,12	R$ 64.080,00

	em no máximo 30kg.				
32	**FARINHA DE MANDIOCA REGIONAL.** Especificação: Média, seca, branca ou amarela, deverá ser fabricada a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matérias estranhas e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem: Primária: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termo soldado, com capacidade para 01 kg - Secundária: fardo plástico, atóxico, resistente, transparente, termos soldado ou fechado com fita adesiva plastificada com capacidade para até 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 9 meses. O produto deve conter certificação de inspeção de qualidade seguindo normas de controle de qualidade higiênico sanitário, comércio e transporte, acondicionamento e rótulo da farinha de mandioca, produzida a partir da mandioca para fins de comercialização no estado do Pará. Portaria ADEPARA Nº 5314 DE 03/09/2021.	5000,00	Quilo	R$ 15,81	R$ 79.050,00
33	**FEIJÃO CARIOCA.** Especificação: Feijão Carioca, tipo 1, isento de impurezas como matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Tolerância máxima permitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis. Rendimento mínimo aceitável: 2,5. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo peso líquido de 01 kg. Deverá constar data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e ter boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	9000,00	Quilo	R$ 8,14	R$ 73.260,00
34	**FLOCOS DE MILHO**. Especificação: FLOCOS DE MILHO. Especificação: 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plásticos de 500g, não furados, estufados, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.	6000,00	Pacote	R$ 5,10	R$ 30.600,00
35	**FILÉ DE PESCADA BRANCA.** Especificação: Congelado com aspecto e cheiro próprios, sem manchas. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, Contendo 1 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	2500,00	Quilo	R$ 48,50	R$ 121.250,00
36	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO**. Especificação: Com aspecto e cheiro próprios, sem manchas, ausência de penas, penugens e parasitas. Embalagem em filme	30000,00	Quilo	R$ 29,23	R$ 876.900,00

	PVC ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99.				
37	**IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO.** Especificação: Sabor morango, bandeja 540g com 06 unidades de 90g, leite integral e/ou leite integral reconstituído, preparado com polpa de morango, soro de leite, fermento lácteo, cálcio acima de 100mg, (inseto de contaminações, sujidades, corpos estranhos, não serão permitido embalagem danificadas, amassadas, abertas e/ou sujas) refrigerada conforme a descrição do rótulo, validade não superior a 01 mês da data de condicionamento, entrega mensal diretamente nas escolas.	3000,00	Bandeja	R$ 12,63	R$ 37.890,00
38	**LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G**. Especificação: Leite em pó integral, informações nutricionais acima ou igual, proteína 6,7g, Cálcio acima 23mg, sódio abaixo 110 mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverão atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	22000,00	Pacote	R$ 9,12	R$ 200.640,00
39	**LEITE DE SOJA EM PÓ 400G**. Especificação: LEITE DE SOJA EM PÓ, sem glúten e sem lactose, extrato de soja, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais (Cálcio, Fósforo, Magnésio, Vitamina C, Niacina, Ferro, Zinco, Vitamina E, Ácido Pantotênico, Manganês, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina A, Cobre, Ácido Fólico, Iodo, Vitamina K, Biotina, Vitamina D e Vitamina B12), sal refinado, L-Metionina, estabilizante lecitina de soja. Rotulagem de acordo com Resolução Vigente. Validade de 03 meses a contar da entrega.	500,00	Pacotes	R$ 14,49	R$ 7.245,00
40	**LEITE SEM/ZERO LACTOSE.** Especificação: Leite em pó integral sem lactose, com lecitina, enzima lactasse, acrescido de vitaminas e minerais. Embalagem unitária com peso de 300g a 400g. prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da entrega. Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura	500,00	Unidade	R$ 28,46	R$ 14.230,00
41	**LEITE DE COCO.** Especificação: Leite de	10000,00	Unidade	R$ 6,97	R$ 69.700,00

	Coco – concentrado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição, acondicionado em garrafa de 200 ml cada. Obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA				
42	**MANTEIGA 500G.** Especificação: Manteiga obtida de creme de leite, com sal, embalagem de 500 gramas, de primeira qualidade, embalagem primaria hermeticamente fechada, acondicionada em caixa de papelão reforçado, transportada e conservada em temperatura não superior a 10°c, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa, validade mínima na data da entrega de 48 dias.	600,00	Unidade	R$ 25,44	R$ 15.264,00
43	**MANTEIGA 200G ZERO LACTOSE.** Especificação: Manteiga obtida de creme de leite, com sal, com enzima lactase, embalagem de 200 gramas para dietas com restrição a lactose, de primeira qualidade, embalagem primaria hermeticamente fechada, acondicionada em caixa de papelão reforçado, transportada e conservada em temperatura não superior a 10°c, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa, validade mínima na data da entrega de 48 dias.	100,00	Unidade	R$ 18,02	R$ 1.802,00
44	**MARGARINA 500G.** Especificação: Margarina, com óleo interesterificado, com sal. embalagem de 500gr. O produto deve ser isento de gorduras trans. e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário, embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega, com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA.	5000,00	Unidade	R$ 9,75	R$ 48.750,00
45	**MARGARINA 250G 0% LACTOSE.** Especificação: Margarina, produzida a partir de óleos vegetais interesterificado, água, sal, vitaminas e minerais, e não contém lactose em sua composição, com sal. embalagem de 250g. O produto deve ser isento de gorduras trans, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário, embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	200,00	Unidade	R$ 13,36	R$ 2.672,00

	informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega, com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA.				
46	**MACARRÃO DE ARROZ**. Especificação: MACARRÃO TIPO SEM GLÚTEN - Composto por farinha de arroz. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termos selados. Embalagem de aproximadamente 500g, deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 meses, a partir da data de entrega na unidade	250,00	Pacote	R$ 7,75	R$ 1.937,50
47	**MACARRÃO ESPAGUETE 500G.** Especificação: Macarrão espaguete, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno, embalagem 500g. Deve apresentar aspecto e coloração homogêneos, ser isento de insetos, odores e sabores não característicos, mofo ou coloração anormal, sem adição de corantes. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 meses, a partir da data de entrega na unidade.	15000,00	Pacote	R$ 6,98	R$ 104.700,00
48	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO 500G.** Especificação: MASSA PARA SOPA - Massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, tipo argolinha isenta de sujidades, parasitas, Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	22000,00	Pacote	R$ 6,31	R$ 138.820,00
49	**MACARRÃO TIPO CONCHA.** Especificação: MASSA PARA SOPA - Massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, tipo argolinha isenta de sujidades, parasitas, Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA Apresentação: Pacote de 500g.	10000,00	Pacote	R$ 4,45	R$ 44.500,00
50	**MAÇÃ FUJI.** Especificação: Maçã in natura", de primeira qualidade. Deve ser apresentada frescas, com grau de maturidade médio, estar intactas, livres de rachaduras, cortes e esmagamento. Não devem conter terra na sua superfície externa. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica transparente, flexível, atóxica, resistente e deverá conter etiqueta com o peso conforme	2000,00	Quilo	R$ 14,66	R$ 29.320,00

	solicitação. O produto não poderá apresentar superfície úmida e pegajosa. As entregas deverão ser de acordo com pedido, nos locais e datas solicitados. No ato de entrega, será realizada inspeção das características sensoriais (aspecto, cor e aroma).				
51	**MILHO BRANCO PARA CANJICA**. Especificação: Milho Branco, tipo 1, embalados em pacotes transparentes de 500g (quinhentos gramas) cada. Prazo mínimo de validade: 06(seis) meses. Embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue.	3500,00	Pacote	R$ 11,22	R$ 39.270,00
52	**ÓLEO VEGETAL DE SOJA GARRAFA 900 ML.** Especificação: Óleo de soja refinado, tipo 1, Garrafa Plástica transparente com 900 ml. Características: 100% natural, deve ser oleoso, transparente, isento de turvação, substâncias em suspensão ou depósito, cor própria, ausência de odor e sabor não característicos. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	5000,00	Unidade	R$ 11,23	R$ 56.150,00
53	**ÓLEO VEGETAL DE SOJA GARRAFA 500 ML.** Especificação: Óleo de soja refinado, tipo 1, Garrafa Plástica transparente com 500 ml. Características: 100% natural, deve ser oleoso, transparente, isento de turvação, substâncias em suspensão ou depósito, cor própria, ausência de odor e sabor não característicos. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	4000,00	Unidade	R$ 8,11	R$ 32.440,00
54	**OVO DE GALINHA.** Especificação: Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60 g. cada um, acomodados em bandejas de papelão com 30 unidades lacradas com plásticos atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem, tanto nas bandejas como nas caixas, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	3000,00	Cuba	R$ 30,76	R$ 92.280,00
55	**PÃO DOCE.** Especificação: Pão de massa doce de aproximadamente 50 gramas acrescido de caramelo com coco, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, com identificação do fornecedor e data de validade, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de	10000,00	Quilo	R$ 16,74	R$ 167.400,00

	fungos. O Estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município e Alvará de Saúde expedido pelo órgão competente. Somente será aceito pão feito no dia da entrega, com validade de até 24h.				
56	**PÃO MASSA FINA HAMBÚRGUER**. Especificação: Pão de aproximadamente 50 gramas tipo massa fina composta de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. O Estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município e Alvará de Saúde expedido pelo órgão competente. ENTREGA DIÁRIA, somente será aceito pão feito no dia da entrega	15000,00	Quilo	R$ 26,14	R$ 392.100,00
57	**PÃO FRANCÊS.** Especificação: Pão de aproximadamente 50 gramas tipo massa grossa, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. O Estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município e Alvará de Saúde expedido pelo órgão competente. ENTREGA DIÁRIA, somente será aceito pão feito no dia da entrega.	15000,00	Quilo	R$ 24,04	R$ 360.600,00
58	**PÃO HOT DOG.** Especificação: Pão de aproximadamente 50 gramas tipo massa fina, alongado, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. O Estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município e Alvará de Saúde expedido pelo órgão competente. ENTREGA DIÁRIA, somente será aceito pão feito no dia da entrega.	15000,00	Quilo	R$ 16,74	R$ 251.100,00
59	**PÃO DE QUEIJO ASSADO.** Especificação: Mini Pão de queijo pronto para o consumo. Não devem estar murchos e nem com aspecto envelhecido, devendo ser produzido no dia da entrega. Deverá ser acondicionado em bandejas limpas revestida com papel insulfilm transparente, devidamente fechadas. O Estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município. ENTREGA DIÁRIA, somente será aceito pão feito no dia da entrega. Conforme demanda solicitada.	2000,00	Quilo	R$ 34,09	R$ 68.180,00
60	**POLPA DE ACEROLA.** Especificação: Apresentação polpa, sabor Acerola natural, produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto. Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e	6000,00	Quilo	R$ 23,86	R$ 143.160,00

	detritos animais ou vegetais, sem aditivos e conservantes, sem açúcar, com aspecto, cor e aroma próprios da fruta. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, acondicionada em embalagem plástica, atóxica de tamanho uniforme, transparente, de 1 Kg (um quilo). O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, sua embalagem deve ser própria, rotulada, contendo informações nutricionais do produto. Informações do fornecedor: nome, CNPJ, endereço completo, peso líquido, prazo de validade. Proveniente de estabelecimento e Produto com Selo de Inspeção Sanitária (S.I.M/S.I.E/S.I.F). Entrega diretamente no local destinado pelo órgão responsável.				
61	**POLPA DE GOIABA.** Especificação: Apresentação polpa, sabor Goiaba natural, produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto. Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais, sem aditivos e conservantes, sem açúcar, com aspecto, cor e aroma próprios da fruta. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, acondicionada em embalagem plástica, atóxica de tamanho uniforme, transparente, de 1 Kg (um quilo). O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, sua embalagem deve ser própria, rotulada, contendo informações nutricionais do produto. Informações do fornecedor: nome, CNPJ, endereço completo, peso líquido, prazo de validade. Proveniente de estabelecimento e Produto com Selo de Inspeção Sanitária (S.I.M/S.I.E/S.I.F). Entrega diretamente no local destinado pelo órgão responsável.	6000,00	Quilo	R$ 27,79	R$ 166.740,00
62	**POLPA DE MARACUJÁ.** Especificação: Apresentação polpa, sabor Maracujá natural, produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto. Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais, sem aditivos e conservantes, sem açúcar, com aspecto, cor e aroma próprios da fruta. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, acondicionada em embalagem plástica, atóxica de tamanho uniforme, transparente, de 1 Kg (um quilo). O produto deverá ser congelado e	6000,00	Quilo	R$ 34,28	R$ 205.680,00

	transportado sob refrigeração, sua embalagem deve ser própria, rotulada, contendo informações nutricionais do produto. Informações do fornecedor: nome, CNPJ, endereço completo, peso líquido, prazo de validade. Proveniente de estabelecimento e Produto com Selo de Inspeção Sanitária (S.I.M/S.I.E/S.I.F). Entrega diretamente no local destinado pelo órgão responsável.				
63	**PIMENTINHA**. Especificação: Pimentinha de cheiro verde de 1ª qualidade, Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitos, larvas e defensivos agrícolas. Embalada com saco tela com capacidade de 0.500 a 1 kg cada. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	600,00	Quilo	R$ 31,36	R$ 18.816,00
64	**QUEIJO MUÇARELA.** Especificação: Queijo Muçarela – 1ª qualidade, fatiado no dia da entrega, fatias de aproximadamente 20g. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. o produto deverá apresentar validade máxima de 05 (cinco) dias a partir da data do seu processamento. Deve estar em temperatura adequada, inferior a 10º C. Entrega Semanal conforme solicitação para uso.	150,00	Quilo	R$ 51,38	R$ 7.707,00
65	**REPOLHO.** Especificação: De cor verde, fresca, isentam de sinais de apodrecimento, com o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, e defensivos agrícolas. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	8000,00	Quilo	R$ 8,82	R$ 70.560,00
66	**SALSICHA TIPO HOT DOG.** Especificação: SALSICHA TIPO HOT DOG Congelada, pacote de 3 kg embalagem em saco plástico a vácuo, devera consta data de fabricação, prazo de vencimento, n° do registro no ministério da agricultura, SIF/SISP/DISPOA, número do lote, e demais dados do produto exigido pela legislação em vigor, Carne mecanicamente separada de aves, carne suína, açúcar, sal, miúdo de suíno coração. Valor energético 100g contendo mais ou igual, carboidratos 1,6g, Proteína	12000,00	Quilo	R$ 19,37	R$ 232.440,00

	6,7g, fibras alimentares 0,7g, igual ou menor de sódio 509mg. Não contendo Glúten.				
67	**SARDINHA.** Especificação: com óleo, embalagem 125gSardinha com óleo, embalagem 125g, rico em Ômega 3, em porção de 60g contendo proteína 14g, Ômega 3 1101. Sua embalagem deve ser isenta de sujidade e/ou amassada, data de validade não inferior a 6 meses da data de entrega.	8000,00	Unid.	R$ 8,36	R$ 66.880,00
68	**SAL IODADO.** Especificação: Sal refinado, iodado, isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003. Embalagem de 01 kg.	4000,00	Quilo	R$ 3,75	R$ 15.000,00
69	**TOMATE IN NATURA.** Especificação: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, estar livre de enfermidades, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	9000,00	Quilo	R$ 9,81	R$ 88.290,00
70	**VINAGRE DE ÁLCOOL BRANCO.** Especificação: Garrafa plástica de 750 ml. VINAGRE _ Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, pasteurizado. Com acidez de 4,0%, sem corantes, sem essências. e sem adição de açúcares. De acordo com a RDC 276/2005.	3500,00	Unidade	R$ 6,65	R$ 23.275,00
	VALOR TOTAL:				**R$ 8.112.572,50**

4.4.1. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante no do Estudo Técnico Preliminar.

4.4.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

4.4.3. O prazo de vigência da contratação é de ..... contados do(a) ....., na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

4.4.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

5.1. Subcontratação:

5.1.1. Não é admitida a subcontratação do objeto.

5.2. Garantia da contratação:

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

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

6.1. CONDIÇÕES DE ENTREGA:

6.1.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 dias, contados da data em que a Secretaria municipal de educação solicitar, por meio de ordem de compra ou solicitação de empenho, de forma parcelada.

6.1.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar imediatamente, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6.1.3. O bem objeto desta contratação deverá ser entregue no seguinte endereço: Avenida Marechal Deodoro da Fonseca, S/N, bairro: Centro, Concórdia do Pará - Departamento Municipal de Alimentação Escolar – DEMAE.

6.1.4. Os itens acima listados não necessariamente serão adquiridos em sua totalidade. Os mesmos são quantidades estimadas, sendo considerados apenas para fins de adjudicação e posterior convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços.

6.1.5. Entende-se por “imediatamente”, até 05(cinco) dias úteis subsequentes ao recebimento da Ordem de Compra e/ou da Nota de Empenho expedidos pelo setor competente.

6.1.6. As solicitações serão realizadas de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, através de Ordens de Compras e/ou Nota de Empenho de onde constarão a descrição dos produtos e suas respectivas quantidades.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

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

7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de

execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

7.6. FISCALIZAÇÃO:

7.6.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

7.7. FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA:

7.7.1. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

7.7.2. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

7.8. GESTOR DO CONTRATO:

7.8.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

7.8.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas

as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

7.8.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

7.8.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

7.8.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

7.8.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

7.8.7. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

8.1. RECEBIMENTO:

8.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 20 dias úteis, a contar da notificação da contratada,

às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

8.1.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.1.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.2. LIQUIDAÇÃO:

8.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

8.2.3. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: a) o prazo de validade; b) a data da emissão; c) os dados do contrato e do órgão contratante; d) o período respectivo de execução do contrato; e) o valor a pagar; e f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.2.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou

circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

8.2.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

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

8.3. PRAZO DE PAGAMENTO:

8.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização,

mediante aplicação do índice INPC de correção monetária.

8.4. FORMA DE PAGAMENTO:

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

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

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

8.4.4. 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.

8.4.5. 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.

8.5. ANTECIPAÇÃO DE PAGAMENTO:

8.5.1. A presente contratação, se necessário, permite a antecipação de pagamento total ou parcial a critério da Administração, conforme as regras previstas no presente tópico.

8.5.2. Em caso de antecipação o contratado emitirá recibo, nota fiscal ou fatura correspondente ao valor da antecipação de pagamento, tão logo seja assinado o termo de contrato, para que o contratante efetue o pagamento antecipado.

8.5.3. Fica o contratado obrigado a devolver, com correção monetária, a integralidade do valor antecipado na hipótese de inexecução do objeto.

8.5.4. No caso de inexecução parcial, deverá haver a devolução do valor relativo à parcela não-executada do contrato.

8.5.5. O valor relativo à parcela antecipada e não executada do contrato será atualizado monetariamente pela variação acumulada do INPC, ou outro índice que venha a substituí-lo, desde a data do pagamento da antecipação até a data da devolução.

8.5.6. A liquidação ocorrerá de acordo com as regras do tópico respectivo deste instrumento.

8.5.7. O pagamento antecipado será efetuado no prazo máximo de até 10 (dez) dias, contados do recebimento do recibo, nota fiscal ou fatura correspondente.

8.5.8. A antecipação de pagamento dispensa o ateste ou recebimento prévios do objeto, os quais

deverão ocorrer após a regular execução da parcela contratual a que se refere o valor antecipado.

8.5.9. O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo contratado:

8.5.9.1. Comprovação da execução da etapa imediatamente anterior do objeto pelo contratado, para a antecipação do valor remanescente;

8.5.9.2. Prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 10%.

8.6. SESSÃO DE CRÉDITO:

8.6.1. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

8.6.2. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do contratante.

8.6.3. A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.6.4. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.6.5. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos).

8.6.6. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8.6.7. O Prazo de Vigência será de Até 12 (doze) meses, a partir de sua data e assinaturas prorrogável nos termos da legislação Vigente.

9. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO:

9.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta.

9.2. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

9.3. FORMA DE FORNECIMENTO:

9.3.1. O fornecimento do objeto será parcelado, conforme a necessidade da seccretaria municipal de educação.

9.4. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO:

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

9.5. HABILITAÇÃO JURIDICA:

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

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

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

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

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

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

9.5.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

9.6. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

9.6.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no cadastro de pessoas físicas, juntamente com o QSA;

9.6.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.6.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;

9.6.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943 e (Inciso incluído pela Lei 12.440 de 2011);

9.6.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual;

9.6.6. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.6.7. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.6.8. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

9.6.9. Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte, ou sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação. No prazo de cinco dias prorrogável por igual período a critério da administração.

9.7. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

9.7.1. 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;

9.7.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

9.7.3. Certidão Negativa de (Nada Consta) na Distribuição (Ações de Falências e Recuperações Judiciais), em data não superior a 30 (trinta) dias da data da abertura do certame, se outro prazo não constar no documento.

9.7.4. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta. O balanço deverá vir acompanhado de cópia da carteira de identidade do profissional do contador, Certidão de Habilitação Profissional e Certidão Negativa de Débitos (CND) emitidas pelo Conselho Regional de Contabilidade (CRC), CERTIFICANDO que o(a) profissional encontra-se habilitado para o exercício da profissão contábil, de acordo com a Resolução nº 1.637/2021- CFC, juntamente com a certidão simplificada, que deverá acompanhar a documentações acima aludidas, comprovando estar o mesmo em vigor, com data de expedição não superior a 30 (trinta) dias da abertura do presente certame, e certidão específica de arquivamento e de participação societária emitidas pela Junta Comercial.

9.7.5. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.7.6. As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar

patrimônio líquido de, no mínimo, 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente.

9.7.7. 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).

9.7.8. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.7.9. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado: (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

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

9.8.2. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.8.2.1. O atestado de capacidade técnica deverá apresentar no mínimo 10% de fornecimento da quantidade do item ao qual deseja concorrer.

9.8.2.2. Não serão aceitos atestados de capacidade técnica genéricos ou que não indiquem a quantidade fornecida.

9.8.3. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

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

9.8.5. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.9. OUTRAS COMPROVAÇÕES:

9.10. As licitantes deverão apresentar juntamente com os seus documentos de habilitação:

9.10.1. Alvará de Funcionamento de Titularidade da empresa licitante, expedido pela Prefeitura Municipal (Sede da licitante), com vigência atualizada.

9.10.2. Alvará da vigilância sanitária, da sede da licitante.

9.10.3. Certificado e controle de vetores e Pragas, com desinsetização e desratização executada por empresa especializada com registro no CREA/PA SESMA/ SEMA, da sede da licitante e depósito a fim de garantir a isenção e contaminantes dos produtos alimenticios.

9.10.4. Declaração de inexistência de fato impeditiva de sua habilitação, assim como declarar ocorrências supervenientes, assinadas por sócio, dirigente, proprietário ou procurador da licitante, com o nº. da identidade do declarante.

9.10.5. Declaração que cumpre os requisitos para habilitação definidos no edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

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

9.10.7. Declaração autorizando a Secretaria Municipal para investigações complementares que se fizerem necessárias;

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

9.11. Declaração de fidelidade e veracidade dos documentos apresentados;

9.12. Declaração de que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da instrução normativa SLTI/MPOG nº2, de setembro de 2002;

9.13. Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal servidor público do Poder Executivo e/ou Legislativo Municipal exercendo funções técnicas comerciais, de gerência, administração ou tomada de decisão.

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

9.15. Declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.16. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos requeridos no Edital e seus anexos.

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

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

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

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

9.21. Para os documentos cujo prazo de validade não venha expresso, será considerado o prazo como de até 60 (sessenta) dias anteriores a da data prevista para início da sessão pública desta licitação, exceto para os documentos que tenham validade indeterminada.

9.22. 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.

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

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

9.25. A não apresentação de qualquer documento exigido para a habilitação, implicará na inabilitação do licitante.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

10.1. O custo estimado total da contratação é de ***R$ 8.112.572,50 (Oito milhões cento e doze mil quinhentos e setenta e dois reais e cinquenta centavos)*** conforme custos unitários apostos na tabela acima.

10.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

10.3. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

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

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

10.3.3. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

11.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista neste Termo de Referência.

11.2. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município de Concórdia do Pará.

11.3. Por se tratar de processo licitatório para Registro de Preços, a dotação orçamentária será definida no momento da aquisição.

Concordia do Pará - PA, 27 de janeiro de 2026

CARMEM LUCIA GUIMARAES SANTIAGO:26857928215
Assinado de forma digital por CARMEM LUCIA GUIMARAES SANTIAGO:26857928215

Carmem Lucia Guimarães
Secretário Municipal de Educação

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

2. ÓRGÃO REQUISITANTE:

1.1. Município de Concórdia do Pará através da Secretaria Municipal de Educação (Fundo Municipal de Educação – FME e Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação – FUNDEB).

2. SUGESTÃO DE OBJETO PARA A CONTRATAÇÃO:

2.1. O presente Estudo Técnico Prelimliar se faz necessário para a formação de Registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao preparo da merenda escolar, conforme especificações e quantidades estimadas constantes no termo de referência, para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura de Concórdia do Pará – PA.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

3.1. A presente demanda tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao preparo da merenda escolar, visando atender às necessidades nutricionais dos alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino de Concórdia do Pará/PA. Esta aquisição de itens industrializados e processados atua de forma complementar aos alimentos in natura e regionais provenientes da Agricultura Familiar via Chamada Pública, compondo um cardápio integral que assegure o desenvolvimento físico e intelectual dos discentes.

3.2. O fornecimento de uma alimentação saudável e balanceada é pilar fundamental para o rendimento escolar e para a garantia da segurança alimentar no ambiente educativo. Portanto, este Estudo Técnico Preliminar busca demonstrar a viabilidade e a indispensabilidade do fornecimento contínuo de gêneros alimentícios, estruturado rigorosamente de acordo com o planejamento nutricional e os cardápios elaborados pela Nutricionista Responsável Técnica (RT) do município.

3.3. Portanto, a descrição da necessidade revela que a contratação pretendida transcende a mera reposição de estoque, configurando-se como uma ação estratégica de manutenção das políticas de assistência ao educando. A integração planejada entre os itens desta licitação e os produtos da Chamada Pública garante a execução plena das diretrizes do PNAE, assegurando que o suporte nutricional seja oferecido de forma ininterrupta e qualitativa em todas as unidades escolares de Concórdia do Pará.

4. INDICAÇÃO DE ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM OS PLANEJAMENTOS DA SECRETARIA:

4.1. A aquisição de gêneros alimentícios proposta está em total consonância com as metas da Secretaria Municipal de Educação, visando universalizar o atendimento aos alunos da rede pública de Concórdia do Pará. Esta demanda fundamenta-se na premissa de que a alimentação escolar é um direito constitucional e um dever do Estado, devendo ser executada em estrita observância às diretrizes da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 (CD/FNDE).

4.2. No âmbito deste planejamento, o PNAE atua como ferramenta de promoção do crescimento e do desenvolvimento biopsicossocial, impactando diretamente na aprendizagem e no rendimento escolar. Através da oferta de refeições planejadas, busca-se cobrir as necessidades nutricionais dos discentes durante o período letivo, incentivando a formação de hábitos alimentares saudáveis por meio de cardápios técnicos (em anexo) elaborados exclusivamente para a realidade das nossas escolas.

4.3. Dessa forma, a contratação revela-se como um desdobramento direto do planejamento estratégico educacional do município, assegurando que as ações de suporte ao educando não sejam fragmentadas. O alinhamento aqui demonstrado garante que cada item adquirido contribua efetivamente para as metas de permanência e sucesso escolar, consolidando a alimentação como um componente estruturante da política de ensino de Concórdia do Pará.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

5.1. A Contratada deverá cumprir integralmente todas as obrigações constantes no Edital, em seus anexos e em sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

5.2. A entrega deve ser efetuada em perfeitas condições, conforme as especificações, prazos e locais constantes no Termo de Referência, obrigatoriamente acompanhada da respectiva nota fiscal, contendo as indicações de marca, procedência e prazo de garantia ou validade dos gêneros.

5.3. Caberá à contratada assumir a responsabilidade total por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica vigente, especialmente no que tange aos padrões de qualidade, higiene e especificações técnicas dos produtos alimentícios que serão entregues às unidades escolares.

5.4. O fornecimento do produto deverá ser realizado diretamente pela contratada, sendo

expressamente vedada a transferência da responsabilidade pelo objeto licitado para qualquer outra empresa ou instituição de qualquer natureza, garantindo assim o vínculo direto com o licitante vencedor.

5.5. A contratada obriga-se a prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem formalmente solicitados, relacionados às características, composição e procedência dos produtos fornecidos, sempre que a Administração julgar necessário para a fiscalização do contrato.

5.6. É dever da contratada executar fielmente as entregas conforme as requisições expedidas pela Secretaria, não se admitindo modificações de marcas, embalagens ou quantidades sem que haja prévia consulta e concordância formal da Contratante, devidamente justificada.

5.7. Durante o período de execução e entrega, a contratada fica obrigada a prestar informações constantes sobre o andamento do fornecimento. Na ocorrência de imprevistos, deverá notificar de imediato a Prefeitura Municipal de Concórdia do Pará, informando as causas do fato e as medidas emergenciais que serão adotadas para garantir a normalização da entrega e evitar a falta da merenda.

5.8. Dessa forma, os requisitos aqui delineados constituem o suporte indispensável para a mitigação de riscos contratuais e para a salvaguarda da saúde pública escolar. Ao condicionar a execução à observância rigorosa de normas técnicas, prazos e responsabilidades diretas, a Administração estabelece um padrão de conformidade que impede a precarização do fornecimento, garantindo que o interesse público e a segurança alimentar dos alunos de Concórdia do Pará prevaleçam sobre qualquer intercorrência operacional.

6. DA VEDAÇÃO À SUBCONTRATAÇÃO:

6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, devendo a licitante vencedora assumir a responsabilidade integral e direta pelo fornecimento dos gêneros alimentícios em todas as suas etapas.

6.2. A vedação à subcontratação justifica-se pela necessidade de garantir que a empresa detentora da Ata de Registro de Preços, cuja capacidade técnica e jurídica foi devidamente atestada durante o certame, execute pessoalmente o objeto. Tal medida visa resguardar a Administração Municipal de Concórdia do Pará contra a precarização do serviço e a diluição de responsabilidades, assegurando o controle rigoroso sobre a procedência e a qualidade da merenda escolar entregue na rede de ensino.

7. RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA E A QUANTIDADE DE CADA ITEM:

7.1. O dimensionamento dos quantitativos de gêneros alimentícios foi estabelecido mediante planejamento técnico que toma como ponto de partida os dados do Censo Escolar do ano anterior, mas não se limita a eles de forma estanque. O cálculo incorpora uma estimativa de crescimento exponencial, prevendo o aumento do fluxo de matrículas para o exercício de 2026, garantindo que a Administração possua margem de manobra para atender novos alunos que ingressarem na rede durante o período letivo.

7.2. Trata-se, portanto, de uma estimativa baseada em projeções de consumo e não de uma cota exata baseada apenas no histórico passado. Essa modelagem é essencial para o Sistema de Registro de Preços, visto que permite o abastecimento conforme a necessidade real e flutuante da Secretaria Municipal de Educação de Concórdia do Pará, assegurando o suporte nutricional mesmo diante de oscilações positivas no número de beneficiários.

7.3. Em suma, a relação entre a demanda e os itens registrados pauta-se pelo princípio da continuidade do serviço público, prevendo o incremento populacional escolar para evitar o desabastecimento. Ao considerar números exponenciais de matrículas, a Administração demonstra um planejamento preventivo e eficiente, garantindo que o Registro de Preços seja robusto o suficiente para suportar a demanda real ao longo de todo o exercício de 2026, independentemente de variações no quadro discente.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

8.1. A pesquisa de preços para a presente demanda foi realizada mediante consulta ao sistema de banco de preços, utilizando-se de fontes oficiais e contratações públicas similares. Tal procedimento encontra-se estritamente amparado pelo Decreto Municipal nº 008/2024, em total consonância com as diretrizes da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

8.2. A metodologia aplicada priorizou a utilização de parâmetros de contratações similares, conforme autorizam as normas citadas:

8.3. Conforme o Decreto Municipal nº 008/2024:

> Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:
> II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;"

8.4. Conforme a Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2020:

> Art. 5º. A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:
> I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprecos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;
> II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;
> III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

8.5. Dessa forma, os valores obtidos refletem a realidade do mercado público para gêneros alimentícios, considerando a média praticada em processos licitatórios recentes. O objeto deste levantamento é a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar de Concórdia do Pará, cujas especificações técnicas e quantidades estimadas seguem detalhadas nos anexos deste estudo.

8.6. Portanto, a convergência entre a norma municipal e a regulamentação federal (IN 73/2020) assegura a higidez do preço estimado, garantindo que o certame ocorra sob a égide da economicidade e da transparência. Ao adotar critérios comparativos com contratações públicas análogas, a Administração mitiga riscos de sobrepreço e garante a seleção de propostas exequíveis, viabilizando a continuidade ininterrupta da política de segurança alimentar no município.

9. NORMATIVOS NORTEADORES A SEREM UTILIZADOS NA CONTRATAÇÃO:

9.1. O presente procedimento licitatório reger-se-á, primordialmente, pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos), observando-se, obrigatoriamente, as disposições da Lei Complementar nº 123/2006, que garante o tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP).

9.2. No âmbito municipal, o certame será regido pelo Decreto Municipal nº 005/2024, que regulamenta a aplicação da Nova Lei de Licitações no Poder Executivo de Concórdia do Pará, definindo o rito, as competências e as regras para o Sistema de Registro de Preços.

9.3. Dessa forma, a consolidação desses normativos assegura que o pregão ocorra sob um rito jurídico transparente, respeitando a hierarquia das normas e a autonomia administrativa do Município de Concórdia do Pará. A fundamentação ora apresentada garante a observância dos

princípios da legalidade, competitividade e isonomia, protegendo o certame contra eventuais nulidades e assegurando a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

10. DA VIGÊNCIA:

10.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, sendo este o prazo limite para que a Administração realize as solicitações de fornecimento.

10.2. Os contratos ou instrumentos equivalentes (como Notas de Empenho) decorrentes da Ata deverão ser firmados durante a sua vigência, possuindo prazo de validade próprio. Conforme os ditames da Lei Federal nº 14.133/2021, tais ajustes poderão ser alterados ou prorrogados, desde que haja a devida justificativa técnica e a formalização por meio de Termo Aditivo, observando-se a vantajosidade para a Administração e a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.

10.3. O encerramento do prazo de validade da Ata não extingue as obrigações contratuais remanescentes dos ajustes firmados em sua vigência, garantindo que o fornecimento da merenda escolar não seja interrompido e que eventuais ajustes necessários durante a execução sejam realizados com amparo legal.

10.4. Portanto, a previsão de alterações e prorrogações contratuais fundamentada na Lei 14.133/2021 confere à Secretaria Municipal de Educação a resiliência necessária para lidar com imprevistos durante a execução do objeto. Essa segurança jurídica permite que, mediante justificativa e aditamento, o fornecimento da merenda em Concórdia do Pará seja adaptado às realidades supervenientes, garantindo sempre a primazia do interesse público e a continuidade do suporte nutricional aos alunos.

11. ESTIMATIVA E QUANTIDADE DA CONTRATAÇÃO:

11.1. A estimativa de quantidade a serem adquiridos está descrito abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UNIDADE
1	**AÇÚCAR.** Especificação: Açúcar tipo cristal, branco, de primeira qualidade. Deverá ter boa apresentação, coloração, isento de impurezas e umidade, matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo peso líquido de 1 kg. Deve constar a data de empacotamento e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	25000,00	Quilo

2	**ALFACE.** Especificação: de cor verde, nova, folhas sãs, de 1ª qualidade, tendo a aparência tenra e firme, de frescor, aspecto e sabor próprio sem a presença de furos, rupturas ou rasgos, isenta de sinais de apodrecimento e de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, e defensivos agrícolas. Colhida ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Acondicionada em embalagem primária de material transparente não reutilizado, devendo ser transportadas em Basqueta devidamente higienizadas e limpas de uso exclusivo de hortaliças, não podendo ser usadas para outro tipo de carga como material de origem animal ou químico. Entrega SEMANAL OU DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Quarta. Conforme demanda solicitada.	200,00	Unidade
3	**ALHO.** Especificação: Graúdo do tipo comum, cabeça inteiro fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, compactos e firmes, sem danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	1000,00	Quilo
4	**AMIDO DE MILHO.** Especificação: Produto amiláceo extraído do milho, de 1ª qualidade, embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em embalagens de 200g, resistentes, que garantam a integridade do produto. Rotulagem de acordo com Resolução Vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de seis meses a contar da entrega.	1000,00	Unidade
5	**ARROZ INTEGRAL.** Especificação: Arroz integral, tipo 1, com grãos inteiros. Embalagem de polietileno, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Validade de seis meses a contar da entrega.	300,00	Quilo
6	**ARROZ TIPO I.** Especificação: Polido, longo fino, tipo 1, matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 01 kg.	45000,00	Quilo
7	**AVEIA EM FLOCOS FINOS.** Especificação: Aveia em flocos finos,	3000,00	Unidade

	obtido através de processos tecnológicos adequados da semente sadia de aveia. Deve apresentar-se sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 200g.Validade de seis meses a contar da entrega.		
8	**AZEITE DE DENDÊ.** Especificação: Azeite de dendê 200 ml, rotulo contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, quantidade do Produto, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA	10000,00	Unidade
9	**BATATA INGLESA.** Especificação: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, estar livre de enfermidades, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade extrema anormal, odor e sabor estranho. Classificação e característica de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada	12000,00	Quilo
10	**BETERRABA**. Especificação: Beterraba de primeira, sem folhas, bulbos de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	800,00	Quilo
11	**BISCOITO ÁGUA E SAL.** Especificação: Biscoito tipo Água e Sal, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados, ou com caracteres organolépticos anormais. Isento de gordura trans. e açúcares simples. Ausente de biscoitos quebrados. Embalagem: na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de Descrição Biscoito tipo Água e Sal, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados, ou com caracteres organolépticos anormais.	3000,00	Unidade

	Isento de gordura trans. e açúcares simples. Ausente de biscoitos quebrados. Embalagem: na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade, número do lote, peso líquido; devem estar acondicionados em dupla embalagem primária plástica, transparente, atóxico, resistente, lacrado, embalagem secundária de papelão. Pacotes de até 400g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.		
12	**BISCOITO ÁGUA E SAL SEM/ZERO LACTOSE.** Especificação: produzido com material prima de primeira qualidade, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e isento de lactose. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Pacotes de 350g até 400g. Prazo de Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	400,00	Unidade
13	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA SEM/ZERO LACTOSE.** Especificação: produzido a partir de matérias primas sãs e limpas. Isento de lactose. São rejeitados os biscoitos mal assados, queimadas de características organolépticas anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos com mais de 10% quebrados. Pacotes de 350g até 400g, contendo 3 pacotes individuais, com data de fabricação e prazo de validade expressos na Embalagem. Prazo de Validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	400,00	Unidade
14	**BISCOITO TIPO POLVILHO.** Especificação: Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, assado e crocante. Isento de glúten. Formato argola. Acondicionados em pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedados com aproximadamente 100g, não quebrados, e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Data de fabricação e data de validade. o produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	400,00	Pacote
15	**BISCOITO TIPO MARIA TRADICIONAL.** Especificação: Biscoitos crocantes, com cor e cheiro característicos, sendo biscoitos inteiros. Deve conter 0 gramas de gordura trans. por porção do produto. Livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. Pacotes de 300g até 400g. Deve conter data de fabricação e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	30000,00	Pacote
16	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER.** Especificação:	30000,00	Pacote

	Biscoitos crocantes, com cor e cheiro característicos, sendo biscoitos inteiros. Deve conter 0 gramas de gordura trans. por porção do produto. Livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. Pacotes de 300g até 400g. Deve conter data de fabricação e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
17	**CACAU EM PÓ 100%.** Especificação: Produto composto por cacau em pó alcalino. Não poderá conter adição de açúcares, corantes, aroma, amido e conservantes. Não poderá conter lactose e glúten. Embalagem atóxica de 200g. A embalagem deverá conter identificação do produto, ingredientes, lote, marca, dados do fabricante, data de validade e deverá conter as informações nutricionais de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão reforçada. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 6 a 12 meses. A data de fabricação deve ser inferior a 30 dias a contar da data de entrega do produto.	6000,00	Unidade
18	**CARNE BOVINA SEM OSSO**. Especificação: Carne Bovina Sem Osso, corte acém ou coxão mole/chã de dentro, aspecto próprio, firme, congelada, embalada a vácuo, não pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas, odor: característico, sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, eliminada de cartilagem e de excesso de gordura. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro em cada embalagem, mantida sob congelamento a -18ºc devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e Decreto n°9.013, de 29 de março de 2017. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega.	15000,00	Quilo
19	**CARNE BOVINA COM OSSO.** Especificação: Carne Bovina Com Osso, corte agulha com osso ou pá com osso, aspecto próprio, firme, congelada, embalada a vácuo, não pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas, odor: característico, sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, eliminada de cartilagem e de excesso de gordura. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro em cada embalagem, mantida sob congelamento a -18ºc devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e Decreto n°9.013, de	10000,00	Quilo

	29 de março de 2017. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega. Veículo de entrega em carroceria fechada e isotérmica, os entregadores deveram estar adequadamente uniformizados		
20	**CARNE BOVINA MOÍDA.** Especificação: Carne bovina moída de Primeira congelada, obtida de massas musculares de cortes traseiro, abatidos sob inspeção veterinária, manipulado sobe rígidas condições de higiene, tipo Carne Patinho. Apresenta se aparada, eliminada de cartilagem e de excesso de gordura. Primaria: O produto deve está embalada a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacote de 1 kg. Secundária: embalada em caixa de papelão lacrada com rótulo. Rotulagem: Deve apresentar-se com aparência própria, sabor próprio, cor vermelha brilhante sem manchas esverdeadas e odor característico. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro em cada embalagem, mantida sob congelamento a -18ºc. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, com obrigatoriamente o registro do SIF em cada embalagem. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega.	20000,00	Quilo
21	**CARNE BOVINA TIPO CHARQUE.** Especificação: Pacote de 01 kg. 1ª Qualidade (máximo de 10% de gordura), embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (Trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitada.	4000,00	Quilo
22	**CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL.** Especificação: 500G, PÓ DE CAFÉ. 1ª qualidade; tradicional, torrado e moído; a marca deve possuir certificado do PQC – Programa de Qualidade do Café, embalado a Vácuo em embalagem plástica original; pacote 500 gramas; prazo de validade de no mínimo 9 meses a partir da data de entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem.	3000,00	Quilo
23	**CEBOLA**. Especificação: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados	15000,00	Quilo

	por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, estar livre de enfermidades, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade extrema anormal, odor e sabor estranho. Classificação e característica de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada		
24	**CENOURA.** Especificação: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, estar livre de enfermidades, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade extrema anormal, odor e sabor estranho. Classificação e característica de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	15000,00	Quilo
25	**CREME DE LEITE.** Especificação: Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetra Pack, não amassada, não estufada, deve ser resistente, com teor mínimo de 17% de gordura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto, peso 200g com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; "Não pode ser mistura Láctea", produto sujeito a verificação no ato da entrega ao procedimento administrativo determinados pelo MAPA	5000,00	Unidade
26	**CREME DE LEITE SEM/ZERO LACTOSE.** Especificação: Creme de Leite zero lactose, com enzima lactase, peso 200g para dietas com restrição a lactose; Creme de leite uso culinário, com teor mínimo de 17% de gordura, UHT. Origem animal, embalado em tetra Pack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto, peso 200g com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; produto sujeito a verificação no ato da entrega ao procedimento administrativo determinados pelo MAPA.	300,00	Unidade
27	**CHEIRO VERDE (CEBOLINHA E COENTRO).** Especificação: Cheiro verde, contendo cebolinha e coentro, de cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isentas de sinais de apodrecimento, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento	700,00	Quilo

	de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, e defensivos agrícolas. Acondicionada em embalagem primária de material transparente não reutilizado, 0,500g a 1 kg, devendo ser transportadas em basqueta devidamente higienizadas e limpas de uso exclusivo de hortaliças, não podendo ser usadas para outro tipo de carga como material de origem animal ou químico. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.		
28	**COLORAU/COLORÍFICO.** Especificação: O Calorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a RDC nø276/2005. Apresentação: pacote com 100g.	6000,00	Pacote
29	**COUVE.** Especificação: De cor verde escura. Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. Acondicionada em embalagem primária de material transparente não reutilizado de 0,500g a 1 kg, devendo ser transportadas em Basqueta devidamente higienizadas e limpas de uso exclusivo de hortaliças, não podendo ser usadas para outro tipo de carga como material de origem animal ou químico. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	600,00	Quilo
30	**EXTRATO DE TOMATE 300G/320G.** Especificação: Extrato de Tomate tradicional, concentrado, isentos de peles e sementes, íntegro, resistente, vedado e limpo. Embalagem sache, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso aproximado de 300g a 320g.	8000,00	Pacote
31	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO.** Especificação: A farinha de trigo deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Especial sem fermento, tipo I, enriquecida, acondicionada em embalagem primária de 1 kg, em material de	9000,00	Quilo

	polietileno atóxico, resistente, com prazo de validade, identificação, data de fabricação. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega. Acondicionados em embalagem secundária em no máximo 30kg.		
32	**FARINHA DE MANDIOCA REGIONAL.** Especificação: Média, seca, branca ou amarela, deverá ser fabricada a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matérias estranhas e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem: Primária: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termo soldado, com capacidade para 01 kg - Secundária: fardo plástico, atóxico, resistente, transparente, termos soldado ou fechado com fita adesiva plastificada com capacidade para até 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 9 meses. O produto deve conter certificação de inspeção de qualidade seguindo normas de controle de qualidade higiênico sanitário, comércio e transporte, acondicionamento e rótulo da farinha de mandioca, produzida a partir da mandioca para fins de comercialização no estado do Pará. Portaria ADEPARA Nº 5314 DE 03/09/2021.	5000,00	Quilo
33	**FEIJÃO CARIOCA.** Especificação: Feijão Carioca, tipo 1, isento de impurezas como matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Tolerância máxima permitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis. Rendimento mínimo aceitável: 2,5. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo peso líquido de 01 kg. Deverá constar data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e ter boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	9000,00	Quilo
34	**FLOCOS DE MILHO**. Especificação: FLOCOS DE MILHO. Especificação: 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plásticos de 500g, não furados, estufados, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.	6000,00	Pacote
35	**FILÉ DE PESCADA BRANCA.** Especificação: Congelado com aspecto e cheiro próprios, sem manchas. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo 1 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da	2500,00	Quilo

	Saúde.		
36	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO**. Especificação: Com aspecto e cheiro próprios, sem manchas, ausência de penas, penugens e parasitas. Embalagem em filme PVC ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99.	30000,00	Quilo
37	**IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO.** Especificação: Sabor morango, bandeja 540g com 06 unidades de 90g, leite integral e/ou leite integral reconstituído, preparado com polpa de morango, soro de leite, fermento lácteo, cálcio acima de 100mg, (inseto de contaminações, sujidades, corpos estranhos, não serão permitido embalagem danificadas, amassadas, abertas e/ou sujas) refrigerada conforme a descrição do rótulo, validade não superior a 01 mês da data de condicionamento, entrega mensal diretamente nas escolas.	3000,00	Bandeja
38	**LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G**. Especificação: Leite em pó integral, informações nutricionais acima ou igual, proteína 6,7g, Cálcio acima 23mg, sódio abaixo 110 mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverão atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	22000,00	Pacote
39	**LEITE DE SOJA EM PÓ 400G**. Especificação: LEITE DE SOJA EM PÓ, sem glúten e sem lactose, extrato de soja, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais (Cálcio, Fósforo, Magnésio, Vitamina C, Niacina, Ferro, Zinco, Vitamina E, Ácido Pantotênico, Manganês, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina A, Cobre, Ácido Fólico, Iodo, Vitamina K, Biotina, Vitamina D e Vitamina B12), sal refinado, L-Metionina, estabilizante lecitina de soja. Rotulagem de acordo com Resolução Vigente. Validade de 03 meses a contar da entrega.	500,00	Pacotes
40	**LEITE SEM/ZERO LACTOSE.** Especificação: Leite em pó integral sem lactose, com lecitina, enzima lactasse, acrescido de vitaminas e minerais. Embalagem unitária com peso de 300g a 400g. prazo de	500,00	Unidade

	validade mínimo de 8 meses a contar da entrega. Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura		
41	**LEITE DE COCO.** Especificação: Leite de Coco – concentrado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição, acondicionado em garrafa de 200 ml cada. Obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA	10000,00	Unidade
42	**MANTEIGA 500G.** Especificação: Manteiga obtida de creme de leite, com sal, embalagem de 500 gramas, de primeira qualidade, embalagem primaria hermeticamente fechada, acondicionada em caixa de papelão reforçado, transportada e conservada em temperatura não superior a 10°c, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa, validade mínima na data da entrega de 48 dias.	600,00	Unidade
43	**MANTEIGA 200G ZERO LACTOSE.** Especificação: Manteiga obtida de creme de leite, com sal, com enzima lactase, embalagem de 200 gramas para dietas com restrição a lactose, de primeira qualidade, embalagem primaria hermeticamente fechada, acondicionada em caixa de papelão reforçado, transportada e conservada em temperatura não superior a 10°c, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa, validade mínima na data da entrega de 48 dias.	100,00	Unidade
44	**MARGARINA 500G.** Especificação: Margarina, com óleo interesterificado, com sal. embalagem de 500gr. O produto deve ser isento de gorduras trans. e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário, embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega, com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA.	5000,00	Unidade
45	**MARGARINA 250G 0% LACTOSE.** Especificação: Margarina, produzida a partir de óleos vegetais interesterificado, água, sal, vitaminas e minerais, e não contém lactose em sua composição, com sal. embalagem de 250g. O produto deve ser isento de gorduras trans, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso	200,00	Unidade

	culinário, embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega, com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA.		
46	**MACARRÃO DE ARROZ**. Especificação: MACARRÃO TIPO SEM GLÚTEN - Composto por farinha de arroz. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termos selados. Embalagem de aproximadamente 500g, deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 meses, a partir da data de entrega na unidade	250,00	Pacote
47	**MACARRÃO ESPAGUETE 500G.** Especificação: Macarrão espaguete, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno, embalagem 500g. Deve apresentar aspecto e coloração homogêneos, ser isento de insetos, odores e sabores não característicos, mofo ou coloração anormal, sem adição de corantes. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 meses, a partir da data de entrega na unidade.	15000,00	Pacote
48	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO 500G.** Especificação: MASSA PARA SOPA - Massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, tipo argolinha isenta de sujidades, parasitas, Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	22000,00	Pacote
49	**MACARRÃO TIPO CONCHA.** Especificação: MASSA PARA SOPA - Massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, tipo argolinha isenta de sujidades, parasitas, Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA Apresentação: Pacote de 500g.	10000,00	Pacote
50	**MAÇÃ FUJI.** Especificação: Maçã in natura", de primeira qualidade. Deve ser apresentada frescas, com grau de maturidade médio, estar intactas, livres de rachaduras, cortes e esmagamento. Não devem conter terra na sua superfície externa. O produto deverá ser embalado em	2000,00	Quilo

	embalagem plástica transparente, flexível, atóxica, resistente e deverá conter etiqueta com o peso conforme solicitação. O produto não poderá apresentar superfície úmida e pegajosa. As entregas deverão ser de acordo com pedido, nos locais e datas solicitados. No ato de entrega, será realizada inspeção das características sensoriais (aspecto, cor e aroma).		
51	**MILHO BRANCO PARA CANJICA**. Especificação: Milho Branco, tipo 1, embalados em pacotes transparentes de 500g (quinhentos gramas) cada. Prazo mínimo de validade: 06(seis) meses. Embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue.	3500,00	Pacote
52	**ÓLEO VEGETAL DE SOJA GARRAFA 900 ML.** Especificação: Óleo de soja refinado, tipo 1, Garrafa Plástica transparente com 900 ml. Características: 100% natural, deve ser oleoso, transparente, isento de turvação, substâncias em suspensão ou depósito, cor própria, ausência de odor e sabor não característicos. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	5000,00	Unidade
53	**ÓLEO VEGETAL DE SOJA GARRAFA 500 ML.** Especificação: Óleo de soja refinado, tipo 1, Garrafa Plástica transparente com 500 ml. Características: 100% natural, deve ser oleoso, transparente, isento de turvação, substâncias em suspensão ou depósito, cor própria, ausência de odor e sabor não característicos. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	4000,00	Unidade
54	**OVO DE GALINHA.** Especificação: Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60 g. cada um, acomodados em bandejas de papelão com 30 unidades lacradas com plásticos atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem, tanto nas bandejas como nas caixas, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	3000,00	Cuba
55	**PÃO DOCE.** Especificação: Pão de massa doce de aproximadamente 50 gramas acrescido de caramelo com coco, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, com identificação do fornecedor e data de validade, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue	10000,00	Quilo

	íntegro. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. O Estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município e Alvará de Saúde expedido pelo órgão competente. Somente será aceito pão feito no dia da entrega, com validade de até 24h.		
56	**PÃO MASSA FINA HAMBÚRGUER**. Especificação: Pão de aproximadamente 50 gramas tipo massa fina composta de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. O Estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município e Alvará de Saúde expedido pelo órgão competente. ENTREGA DIÁRIA, somente será aceito pão feito no dia da entrega	15000,00	Quilo
57	**PÃO FRANCÊS.** Especificação: Pão de aproximadamente 50 gramas tipo massa grossa, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. O Estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município e Alvará de Saúde expedido pelo órgão competente. ENTREGA DIÁRIA, somente será aceito pão feito no dia da entrega.	15000,00	Quilo
58	**PÃO HOT DOG.** Especificação: Pão de aproximadamente 50 gramas tipo massa fina, alongado, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. O Estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município e Alvará de Saúde expedido pelo órgão competente. ENTREGA DIÁRIA, somente será aceito pão feito no dia da entrega.	15000,00	Quilo
59	**PÃO DE QUEIJO ASSADO.** Especificação: Mini Pão de queijo pronto para o consumo. Não devem estar murchos e nem com aspecto envelhecido, devendo ser produzido no dia da entrega. Deverá ser acondicionado em bandejas limpas revestida com papel insulfilm transparente, devidamente fechadas. O Estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município. ENTREGA DIÁRIA, somente será aceito pão feito no dia da entrega. Conforme demanda solicitada.	2000,00	Quilo
60	**POLPA DE ACEROLA.** Especificação: Apresentação polpa, sabor Acerola natural, produto não fermentado, não concentrado, obtido de	6000,00	Quilo

	fruta, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto. Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais, sem aditivos e conservantes, sem açúcar, com aspecto, cor e aroma próprios da fruta. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, acondicionada em embalagem plástica, atóxica de tamanho uniforme, transparente, de 1 Kg (um quilo). O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, sua embalagem deve ser própria, rotulada, contendo informações nutricionais do produto. Informações do fornecedor: nome, CNPJ, endereço completo, peso líquido, prazo de validade. Proveniente de estabelecimento e Produto com Selo de Inspeção Sanitária (S.I.M/S.I.E/S.I.F). Entrega diretamente no local destinado pelo órgão responsável.		
61	**POLPA DE GOIABA.** Especificação: Apresentação polpa, sabor Goiaba natural, produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto. Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais, sem aditivos e conservantes, sem açúcar, com aspecto, cor e aroma próprios da fruta. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, acondicionada em embalagem plástica, atóxica de tamanho uniforme, transparente, de 1 Kg (um quilo). O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, sua embalagem deve ser própria, rotulada, contendo informações nutricionais do produto. Informações do fornecedor: nome, CNPJ, endereço completo, peso líquido, prazo de validade. Proveniente de estabelecimento e Produto com Selo de Inspeção Sanitária (S.I.M/S.I.E/S.I.F). Entrega diretamente no local destinado pelo órgão responsável.	6000,00	Quilo
62	**POLPA DE MARACUJÁ.** Especificação: Apresentação polpa, sabor Maracujá natural, produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto. Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais, sem aditivos e conservantes, sem açúcar, com aspecto, cor e aroma próprios da fruta. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua	6000,00	Quilo

	composição normal, acondicionada em embalagem plástica, atóxica de tamanho uniforme, transparente, de 1 Kg (um quilo). O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, sua embalagem deve ser própria, rotulada, contendo informações nutricionais do produto. Informações do fornecedor: nome, CNPJ, endereço completo, peso líquido, prazo de validade. Proveniente de estabelecimento e Produto com Selo de Inspeção Sanitária (S.I.M/S.I.E/S.I.F). Entrega diretamente no local destinado pelo órgão responsável.		
63	**PIMENTINHA**. Especificação: Pimentinha de cheiro verde de 1ª qualidade, Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitos, larvas e defensivos agrícolas. Embalada com saco tela com capacidade de 0.500 a 1 kg cada. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	600,00	Quilo
64	**QUEIJO MUÇARELA.** Especificação: Queijo Muçarela – 1ª qualidade, fatiado no dia da entrega, fatias de aproximadamente 20g. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. o produto deverá apresentar validade máxima de 05 (cinco) dias a partir da data do seu processamento. Deve estar em temperatura adequada, inferior a 10º C. Entrega Semanal conforme solicitação para uso.	150,00	Quilo
65	**REPOLHO.** Especificação: De cor verde, fresca, isentam de sinais de apodrecimento, com o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, e defensivos agrícolas. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	8000,00	Quilo
66	**SALSICHA TIPO HOT DOG.** Especificação: SALSICHA TIPO HOT DOG Congelada, pacote de 3 kg embalagem em saco plástico a vácuo, devera consta data de fabricação, prazo de vencimento, n° do registro no ministério da agricultura, SIF/SISP/DISPOA, número do lote, e demais dados do produto exigido pela legislação em vigor, Carne mecanicamente separada de aves, carne suína, açúcar, sal, miúdo de suíno coração. Valor	12000,00	Quilo

	energético 100g contendo mais ou igual, carboidratos 1,6g, Proteína 6,7g, fibras alimentares 0,7g, igual ou menor de sódio 509mg. Não contendo Glúten.		
67	**SARDINHA.** Especificação: com óleo, embalagem 125gSardinha com óleo, embalagem 125g, rico em Ômega 3, em porção de 60g contendo proteína 14g, Ômega 3 1101. Sua embalagem deve ser isenta de sujidade e/ou amassada, data de validade não inferior a 6 meses da data de entrega.	8000,00	Unid.
68	**SAL IODADO.** Especificação: Sal refinado, iodado, isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003. Embalagem de 01 kg.	4000,00	Quilo
69	**TOMATE IN NATURA.** Especificação: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, estar livre de enfermidades, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	9000,00	Quilo
70	**VINAGRE DE ÁLCOOL BRANCO.** Especificação: Garrafa plástica de 750 ml. VINAGRE _ Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, pasteurizado. Com acidez de 4,0%, sem corantes, sem essências. e sem adição de açúcares. De acordo com a RDC 276/2005.	3500,00	Unidade

12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

12.1. A estimativa do valor total da contratação foi obtida através do somatório dos valores de cada item, multiplicando-se a quantidade total estimada pelo respectivo preço unitário de mercado, garantindo a proporcionalidade entre a demanda prevista e o custo global do certame.

12.2. O custo estimado foi rigorosamente apurado a partir de pesquisas de preços, em estrita observância ao que preceitua a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 07 de julho de 2021, em seu Art. 5º, inciso II, bem como ao Decreto Municipal nº 008/2024, utilizando-se de contratações

similares e painéis de preços oficiais para garantir a fidedignidade dos valores conforme a Nova Lei de Licitações.

12.3. Com base no levantamento realizado, o preço estimado total para a contratação dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar é de R$ 8.112.572,50 (Oito milhões cento e doze mil quinhentos e setenta e dois reais e cinquenta centavos).

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	**AÇÚCAR.** Especificação: Açúcar tipo cristal, branco, de primeira qualidade. Deverá ter boa apresentação, coloração, isento de impurezas e umidade, matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo peso líquido de 1 kg. Deve constar a data de empacotamento e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	25000,00	Quilo	R$ 5,65	R$ 141.250,00
2	**ALFACE.** Especificação: de cor verde, nova, folhas sãs, de 1ª qualidade, tendo a aparência tenra e firme, de frescor, aspecto e sabor próprio sem a presença de furos, rupturas ou rasgos, isenta de sinais de apodrecimento e de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, e defensivos agrícolas. Colhida ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Acondicionada em embalagem primária de material transparente não reutilizado, devendo ser transportadas em Basqueta devidamente higienizadas e limpas de uso exclusivo de hortaliças, não podendo ser usadas para outro tipo de carga como material de origem animal ou químico. Entrega SEMANAL OU DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Quarta. Conforme demanda solicitada.	200,00	Unidade	R$ 5,38	R$ 1.076,00
3	**ALHO.** Especificação: Graúdo do tipo comum, cabeça inteiro fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, compactos e firmes, sem danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	1000,00	Quilo	R$ 35,98	R$ 35.980,00
4	**AMIDO DE MILHO.** Especificação: Produto amiláceo extraído do milho, de 1ª qualidade, embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em embalagens de 200g, resistentes, que garantam a integridade do produto. Rotulagem de acordo com Resolução Vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade	1000,00	Unidade	R$ 5,01	R$ 5.010,00

	e quantidade do produto. Validade de seis meses a contar da entrega.				
5	**ARROZ INTEGRAL.** Especificação: Arroz integral, tipo 1, com grãos inteiros. Embalagem de polietileno, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Validade de seis meses a contar da entrega.	300,00	Quilo	R$ 7,40	R$ 2.220,00
6	**ARROZ TIPO I.** Especificação: Polido, longo fino, tipo 1, matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 01 kg.	45000,00	Quilo	R$ 6,70	R$ 301.500,00
7	**AVEIA EM FLOCOS FINOS.** Especificação: Aveia em flocos finos, obtido através de processos tecnológicos adequados da semente sadia de aveia. Deve apresentar-se sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 200g.Validade de seis meses a contar da entrega.	3000,00	Unidade	R$ 5,99	R$ 17.970,00
8	**AZEITE DE DENDÊ.** Especificação: Azeite de dendê 200 ml, rotulo contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, quantidade do Produto, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA	10000,00	Unidade	R$ 13,00	R$ 130.000,00
9	**BATATA INGLESA.** Especificação: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, estar livre de enfermidades, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade extrema anormal, odor e sabor estranho. Classificação e característica de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada	12000,00	Quilo	R$ 7,89	R$ 94.680,00
10	**BETERRABA**. Especificação: Beterraba de primeira, sem folhas, bulbos de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca.	800,00	Quilo	R$ 7,16	R$ 5.728,00

	Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.				
11	**BISCOITO ÁGUA E SAL.** Especificação: Biscoito tipo Água e Sal, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados, ou com caracteres organolépticos anormais. Isento de gordura trans. e açúcares simples. Ausente de biscoitos quebrados. Embalagem: na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de Descrição Biscoito tipo Água e Sal, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados, ou com caracteres organolépticos anormais. Isento de gordura trans. e açúcares simples. Ausente de biscoitos quebrados. Embalagem: na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade, número do lote, peso líquido; devem estar acondicionados em dupla embalagem primária plástica, transparente, atóxico, resistente, lacrado, embalagem secundária de papelão. Pacotes de até 400g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	3000,00	Unidade	R$ 6,71	R$ 20.130,00
12	**BISCOITO ÁGUA E SAL SEM/ZERO LACTOSE.** Especificação: produzido com material prima de primeira qualidade, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e isento de lactose. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Pacotes de 350g até 400g. Prazo de Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	400,00	Unidade	R$ 8,04	R$ 3.216,00
13	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA SEM/ZERO LACTOSE.** Especificação: produzido a partir de matérias primas sãs e limpas. Isento de lactose. São rejeitados os biscoitos mal assados, queimadas de características organolépticas anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos com mais de 10% quebrados. Pacotes de 350g até 400g, contendo 3 pacotes individuais, com data de fabricação e prazo de validade expressos na Embalagem. Prazo de Validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	400,00	Unidade	R$ 7,14	R$ 2.856,00
14	**BISCOITO TIPO POLVILHO.** Especificação: Biscoito de polvilho, tradicional, salgado, assado e crocante. Isento de glúten. Formato argola. Acondicionados em pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedados com	400,00	Pacote	R$ 6,96	R$ 2.784,00

	aproximadamente 100g, não quebrados, e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Data de fabricação e data de validade. o produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
15	**BISCOITO TIPO MARIA TRADICIONAL.** Especificação: Biscoitos crocantes, com cor e cheiro característicos, sendo biscoitos inteiros. Deve conter 0 gramas de gordura trans. por porção do produto. Livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. Pacotes de 300g até 400g . Deve conter data de fabricação e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	30000,00	Pacote	R$ 7,88	R$ 236.400,00
16	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER.** Especificação: Biscoitos crocantes, com cor e cheiro característicos, sendo biscoitos inteiros. Deve conter 0 gramas de gordura trans. por porção do produto. Livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. Pacotes de 300g até 400g. Deve conter data de fabricação e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	30000,00	Pacote	R$ 5,46	R$ 163.800,00
17	**CACAU EM PÓ 100%.** Especificação: Produto composto por cacau em pó alcalino. Não poderá conter adição de açúcares, corantes, aroma, amido e conservantes. Não poderá conter lactose e glúten. Embalagem atóxica de 200g. A embalagem deverá conter identificação do produto, ingredientes, lote, marca, dados do fabricante, data de validade e deverá conter as informações nutricionais de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão reforçada. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 6 a 12 meses. A data de fabricação deve ser inferior a 30 dias a contar da data de entrega do produto.	6000,00	Unidade	R$ 39,44	R$ 236.640,00
18	**CARNE BOVINA SEM OSSO**. Especificação: Carne Bovina Sem Osso, corte acém ou coxão mole/chã de dentro, aspecto próprio, firme, congelada, embalada a vácuo, não pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas, odor: característico, sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, eliminada de cartilagem e de excesso de gordura. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro em cada embalagem, mantida sob congelamento a -	15000,00	Quilo	R$ 39,59	R$ 593.850,00

	18ºc devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e Decreto n°9.013, de 29 de março de 2017. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega.				
19	**CARNE BOVINA COM OSSO.** Especificação: Carne Bovina Com Osso, corte agulha com osso ou pá com osso, aspecto próprio, firme, congelada, embalada a vácuo, não pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas, odor: característico, sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, eliminada de cartilagem e de excesso de gordura. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro em cada embalagem, mantida sob congelamento a -18ºc devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e Decreto n°9.013, de 29 de março de 2017. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega. Veículo de entrega em carroceria fechada e isotérmica, os entregadores deveram estar adequadamente uniformizados	10000,00	Quilo	R$ 40,31	R$ 403.100,00
20	**CARNE BOVINA MOÍDA.** Especificação: Carne bovina moída de Primeira congelada, obtida de massas musculares de cortes traseiro, abatidos sob inspeção veterinária, manipulado sobe rígidas condições de higiene, tipo Carne Patinho. Apresenta se aparada, eliminada de cartilagem e de excesso de gordura. Primaria: O produto deve estar embalada a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacote de 1 kg. Secundária: embalada em caixa de papelão lacrada com rótulo. Rotulagem: Deve apresentar-se com aparência própria, sabor próprio, cor vermelha brilhante sem manchas esverdeadas e odor característico. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro em cada embalagem, mantida sob congelamento a -18ºc. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, com obrigatoriamente o registro do SIF em cada embalagem. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega.	20000,00	Quilo	R$ 30,94	R$ 618.800,00
21	**CARNE BOVINA TIPO CHARQUE.** Especificação: Pacote de 01 kg. 1ª Qualidade (máximo de 10% de gordura), embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número	4000,00	Quilo	R$ 42,91	R$ 171.640,00

	de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (Trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitada.				
22	**CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL.** Especificação: 500G, PÓ DE CAFÉ. 1ª qualidade; tradicional, torrado e moído; a marca deve possuir certificado do PQC – Programa de Qualidade do Café, embalado a Vácuo em embalagem plástica original; pacote 500 gramas; prazo de validade de no mínimo 9 meses a partir da data de entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem.	3000,00	Unidade	R$ 30,61	R$ 91.830,00
23	**CEBOLA**. Especificação: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, estar livre de enfermidades, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade extrema anormal, odor e sabor estranho. Classificação e característica de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada	15000,00	Quilo	R$ 7,03	R$ 105.450,00
24	**CENOURA.** Especificação: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, estar livre de enfermidades, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade extrema anormal, odor e sabor estranho. Classificação e característica de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	15000,00	Quilo	R$ 9,08	R$ 136.200,00
25	**CREME DE LEITE.** Especificação: Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetra Pack, não amassada, não estufada, deve ser resistente, com teor mínimo de 17% de gordura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto, peso 200g com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; "Não pode ser mistura Láctea", produto sujeito a verificação no ato da entrega ao procedimento administrativo determinados pelo MAPA	5000,00	Unidade	R$ 5,81	R$ 29.050,00
26	**CREME DE LEITE SEM/ZERO LACTOSE.** Especificação: Creme de Leite	300,00	Unidade	R$ 7,37	R$ 2.211,00

	zero lactose, com enzima lactase, peso 200g para dietas com restrição a lactose; Creme de leite uso culinário, com teor mínimo de 17% de gordura, UHT. Origem animal, embalado em tetra Pack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto, peso 200g com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; produto sujeito a verificação no ato da entrega ao procedimento administrativo determinados pelo MAPA.				
27	**CHEIRO VERDE (CEBOLINHA E COENTRO).** Especificação: Cheiro verde, contendo cebolinha e coentro, de cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isentas de sinais de apodrecimento, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, e defensivos agrícolas. Acondicionada em embalagem primária de material transparente não reutilizado, 0,500g a 1 kg, devendo ser transportadas em basqueta devidamente higienizadas e limpas de uso exclusivo de hortaliças, não podendo ser usadas para outro tipo de carga como material de origem animal ou químico. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	700,00	Quilo	R$ 8,09	R$ 5.663,00
28	**COLORAU/COLORÍFICO.** Especificação: O Calorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a RDC nø276/2005. Apresentação: pacote com 100g.	6000,00	Pacote	R$ 3,15	R$ 18.900,00
29	**COUVE.** Especificação: De cor verde escura. Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. Acondicionada em embalagem primária de material transparente não reutilizado de 0,500g a 1 kg, devendo ser transportadas em Basqueta devidamente higienizadas e limpas de uso exclusivo de hortaliças, não podendo ser usadas para outro tipo de carga como material de origem animal ou químico. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	600,00	Quilo	R$ 7,80	R$ 4.680,00
30	**EXTRATO DE TOMATE 300G/320G.**	8000,00	Pacote	R$ 8,66	R$ 69.280,00

	Especificação: Extrato de Tomate tradicional, concentrado, isentos de peles e sementes, íntegro, resistente, vedado e limpo. Embalagem sache, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso aproximado de 300g a 320g.				
31	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO.** Especificação: A farinha de trigo deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Especial sem fermento, tipo I, enriquecida, acondicionada em embalagem primária de 1 kg, em material de polietileno atóxico, resistente, com prazo de validade, identificação, data de fabricação. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega. Acondicionados em embalagem secundária em no máximo 30kg.	9000,00	Quilo	R$ 7,12	R$ 64.080,00
32	**FARINHA DE MANDIOCA REGIONAL.** Especificação: Média, seca, branca ou amarela, deverá ser fabricada a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matérias estranhas e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem: Primária: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termo soldado, com capacidade para 01 kg - Secundária: fardo plástico, atóxico, resistente, transparente, termos soldado ou fechado com fita adesiva plastificada com capacidade para até 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 9 meses. O produto deve conter certificação de inspeção de qualidade seguindo normas de controle de qualidade higiênico sanitário, comércio e transporte, acondicionamento e rótulo da farinha de mandioca, produzida a partir da mandioca para fins de comercialização no estado do Pará. Portaria ADEPARA Nº 5314 DE 03/09/2021.	5000,00	Quilo	R$ 15,81	R$ 79.050,00
33	**FEIJÃO CARIOCA.** Especificação: Feijão Carioca, tipo 1, isento de impurezas como matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Tolerância máxima permitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis. Rendimento mínimo aceitável: 2,5. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo peso líquido de 01 kg. Deverá constar data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e ter boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	9000,00	Quilo	R$ 8,14	R$ 73.260,00
34	**FLOCOS DE MILHO**. Especificação: FLOCOS DE MILHO. Especificação: 100%	6000,00	Pacote	R$ 5,10	R$ 30.600,00

	natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plásticos de 500g, não furados, estufados, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.				
35	**FILÉ DE PESCADA BRANCA.** Especificação: Congelado com aspecto e cheiro próprios, sem manchas. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, Contendo 1 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	2500,00	Quilo	R$ 48,50	R$ 121.250,00
36	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO**. Especificação: Com aspecto e cheiro próprios, sem manchas, ausência de penas, penugens e parasitas. Embalagem em filme PVC ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99.	30000,00	Quilo	R$ 29,23	R$ 876.900,00
37	**IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO.** Especificação: Sabor morango, bandeja 540g com 06 unidades de 90g, leite integral e/ou leite integral reconstituído, preparado com polpa de morango, soro de leite, fermento lácteo, cálcio acima de 100mg, (inseto de contaminações, sujidades, corpos estranhos, não serão permitido embalagem danificadas, amassadas, abertas e/ou sujas) refrigerada conforme a descrição do rótulo, validade não superior a 01 mês da data de condicionamento, entrega mensal diretamente nas escolas.	3000,00	Bandeja	R$ 12,63	R$ 37.890,00
38	**LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G**. Especificação: Leite em pó integral, informações nutricionais acima ou igual, proteína 6,7g, Cálcio acima 23mg, sódio abaixo 110 mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverão atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	22000,00	Pacote	R$ 9,12	R$ 200.640,00
39	**LEITE DE SOJA EM PÓ 400G**.	500,00	Pacotes	R$ 14,49	R$ 7.245,00

	Especificação: LEITE DE SOJA EM PÓ, sem glúten e sem lactose, extrato de soja, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais (Cálcio, Fósforo, Magnésio, Vitamina C, Niacina, Ferro, Zinco, Vitamina E, Ácido Pantotênico, Manganês, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina A, Cobre, Ácido Fólico, Iodo, Vitamina K, Biotina, Vitamina D e Vitamina B12), sal refinado, L-Metionina, estabilizante lecitina de soja. Rotulagem de acordo com Resolução Vigente. Validade de 03 meses a contar da entrega.				
40	**LEITE SEM/ZERO LACTOSE.** Especificação: Leite em pó integral sem lactose, com lecitina, enzima lactasse, acrescido de vitaminas e minerais. Embalagem unitária com peso de 300g a 400g. prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da entrega. Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura	500,00	Unidade	R$ 28,46	R$ 14.230,00
41	**LEITE DE COCO.** Especificação: Leite de Coco – concentrado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição, acondicionado em garrafa de 200 ml cada. Obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA	10000,00	Unidade	R$ 6,97	R$ 69.700,00
42	**MANTEIGA 500G.** Especificação: Manteiga obtida de creme de leite, com sal, embalagem de 500 gramas, de primeira qualidade, embalagem primaria hermeticamente fechada, acondicionada em caixa de papelão reforçado, transportada e conservada em temperatura não superior a 10°c, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa, validade mínima na data da entrega de 48 dias.	600,00	Unidade	R$ 25,44	R$ 15.264,00
43	**MANTEIGA 200G ZERO LACTOSE.** Especificação: Manteiga obtida de creme de leite, com sal, com enzima lactase, embalagem de 200 gramas para dietas com restrição a lactose, de primeira qualidade, embalagem primaria hermeticamente fechada, acondicionada em caixa de papelão reforçado, transportada e conservada em temperatura não superior a 10°c, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa, validade mínima na data da entrega de 48 dias.	100,00	Unidade	R$ 18,02	R$ 1.802,00
44	**MARGARINA 500G.** Especificação: Margarina, com óleo interesterificado, com sal. embalagem de 500gr. O produto deve ser isento de gorduras trans. e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso	5000,00	Unidade	R$ 9,75	R$ 48.750,00

	culinário, embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega, com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA.				
45	**MARGARINA 250G 0% LACTOSE.** Especificação: Margarina, produzida a partir de óleos vegetais interesterificado, água, sal, vitaminas e minerais, e não contém lactose em sua composição, com sal. embalagem de 250g. O produto deve ser isento de gorduras trans, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário, embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega, com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA.	200,00	Unidade	R$ 13,36	R$ 2.672,00
46	**MACARRÃO DE ARROZ**. Especificação: MACARRÃO TIPO SEM GLÚTEN - Composto por farinha de arroz. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termos selados. Embalagem de aproximadamente 500g, deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 meses, a partir da data de entrega na unidade	250,00	Pacote	R$ 7,75	R$ 1.937,50
47	**MACARRÃO ESPAGUETE 500G.** Especificação: Macarrão espaguete, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno, embalagem 500g. Deve apresentar aspecto e coloração homogêneos, ser isento de insetos, odores e sabores não característicos, mofo ou coloração anormal, sem adição de corantes. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 meses, a partir da data de entrega na unidade.	15000,00	Pacote	R$ 6,98	R$ 104.700,00
48	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO 500G.** Especificação: MASSA PARA SOPA - Massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, tipo argolinha isenta de sujidades, parasitas, Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos	22000,00	Pacote	R$ 6,31	R$ 138.820,00

	ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA				
49	**MACARRÃO TIPO CONCHA.** Especificação: MASSA PARA SOPA - Massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, tipo argolinha isenta de sujidades, parasitas, Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA Apresentação: Pacote de 500g.	10000,00	Pacote	R$ 4,45	R$ 44.500,00
50	**MAÇÃ FUJI.** Especificação: Maçã in natura", de primeira qualidade. Deve ser apresentada frescas, com grau de maturidade médio, estar intactas, livres de rachaduras, cortes e esmagamento. Não devem conter terra na sua superfície externa. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica transparente, flexível, atóxica, resistente e deverá conter etiqueta com o peso conforme solicitação. O produto não poderá apresentar superfície úmida e pegajosa. As entregas deverão ser de acordo com pedido, nos locais e datas solicitados. No ato de entrega, será realizada inspeção das características sensoriais (aspecto, cor e aroma).	2000,00	Quilo	R$ 14,66	R$ 29.320,00
51	**MILHO BRANCO PARA CANJICA**. Especificação: Milho Branco, tipo 1, embalados em pacotes transparentes de 500g (quinhentos gramas) cada. Prazo mínimo de validade: 06(seis) meses. Embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue.	3500,00	Pacote	R$ 11,22	R$ 39.270,00
52	**ÓLEO VEGETAL DE SOJA GARRAFA 900 ML.** Especificação: Óleo de soja refinado, tipo 1, Garrafa Plástica transparente com 900 ml. Características: 100% natural, deve ser oleoso, transparente, isento de turvação, substâncias em suspensão ou depósito, cor própria, ausência de odor e sabor não característicos. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	5000,00	Unidade	R$ 11,23	R$ 56.150,00
53	**ÓLEO VEGETAL DE SOJA GARRAFA 500 ML.** Especificação: Óleo de soja refinado, tipo 1, Garrafa Plástica transparente com 500 ml. Características: 100% natural, deve ser oleoso, transparente, isento de turvação, substâncias em suspensão ou depósito, cor própria, ausência de odor e sabor não característicos. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	4000,00	Unidade	R$ 8,11	R$ 32.440,00
54	**OVO DE GALINHA.** Especificação: Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60 g. cada um, acomodados em bandejas de papelão com 30	3000,00	Cuba	R$ 30,76	R$ 92.280,00

	unidades lacradas com plásticos atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem, tanto nas bandejas como nas caixas, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.				
55	**PÃO DOCE.** Especificação: Pão de massa doce de aproximadamente 50 gramas acrescido de caramelo com coco, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, com identificação do fornecedor e data de validade, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. O Estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município e Alvará de Saúde expedido pelo órgão competente. Somente será aceito pão feito no dia da entrega, com validade de até 24h.	10000,00	Quilo	R$ 16,74	R$ 167.400,00
56	**PÃO MASSA FINA HAMBÚRGUER**. Especificação: Pão de aproximadamente 50 gramas tipo massa fina composta de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. O Estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município e Alvará de Saúde expedido pelo órgão competente. ENTREGA DIÁRIA, somente será aceito pão feito no dia da entrega	15000,00	Quilo	R$ 26,14	R$ 392.100,00
57	**PÃO FRANCÊS.** Especificação: Pão de aproximadamente 50 gramas tipo massa grossa, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. O Estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município e Alvará de Saúde expedido pelo órgão competente. ENTREGA DIÁRIA, somente será aceito pão feito no dia da entrega.	15000,00	Quilo	R$ 24,04	R$ 360.600,00
58	**PÃO HOT DOG.** Especificação: Pão de aproximadamente 50 gramas tipo massa fina, alongado, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. O Estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município e Alvará de Saúde expedido pelo	15000,00	Quilo	R$ 16,74	R$ 251.100,00

	órgão competente. ENTREGA DIÁRIA, somente será aceito pão feito no dia da entrega.				
59	**PÃO DE QUEIJO ASSADO.** Especificação: Mini Pão de queijo pronto para o consumo. Não devem estar murchos e nem com aspecto envelhecido, devendo ser produzido no dia da entrega. Deverá ser acondicionado em bandejas limpas revestida com papel insulfilm transparente, devidamente fechadas. O Estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município. ENTREGA DIÁRIA, somente será aceito pão feito no dia da entrega. Conforme demanda solicitada.	2000,00	Quilo	R$ 34,09	R$ 68.180,00
60	**POLPA DE ACEROLA.** Especificação: Apresentação polpa, sabor Acerola natural, produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto. Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais, sem aditivos e conservantes, sem açúcar, com aspecto, cor e aroma próprios da fruta. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, acondicionada em embalagem plástica, atóxica de tamanho uniforme, transparente, de 1 Kg (um quilo). O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, sua embalagem deve ser própria, rotulada, contendo informações nutricionais do produto. Informações do fornecedor: nome, CNPJ, endereço completo, peso líquido, prazo de validade. Proveniente de estabelecimento e Produto com Selo de Inspeção Sanitária (S.I.M/S.I.E/S.I.F). Entrega diretamente no local destinado pelo órgão responsável.	6000,00	Quilo	R$ 23,86	R$ 143.160,00
61	**POLPA DE GOIABA.** Especificação: Apresentação polpa, sabor Goiaba natural, produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto. Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais, sem aditivos e conservantes, sem açúcar, com aspecto, cor e aroma próprios da fruta. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, acondicionada em embalagem plástica, atóxica de tamanho uniforme, transparente, de 1 Kg (um quilo). O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, sua embalagem deve ser própria, rotulada, contendo informações nutricionais do produto. Informações do fornecedor: nome,	6000,00	Quilo	R$ 27,79	R$ 166.740,00

	CNPJ, endereço completo, peso líquido, prazo de validade. Proveniente de estabelecimento e Produto com Selo de Inspeção Sanitária (S.I.M/S.I.E/S.I.F). Entrega diretamente no local destinado pelo órgão responsável.				
62	**POLPA DE MARACUJÁ.** Especificação: Apresentação polpa, sabor Maracujá natural, produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto. Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais, sem aditivos e conservantes, sem açúcar, com aspecto, cor e aroma próprios da fruta. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, acondicionada em embalagem plástica, atóxica de tamanho uniforme, transparente, de 1 Kg (um quilo). O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, sua embalagem deve ser própria, rotulada, contendo informações nutricionais do produto. Informações do fornecedor: nome, CNPJ, endereço completo, peso líquido, prazo de validade. Proveniente de estabelecimento e Produto com Selo de Inspeção Sanitária (S.I.M/S.I.E/S.I.F). Entrega diretamente no local destinado pelo órgão responsável.	6000,00	Quilo	R$ 34,28	R$ 205.680,00
63	**PIMENTINHA**. Especificação: Pimentinha de cheiro verde de 1ª qualidade, Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitos, larvas e defensivos agrícolas. Embalada com saco tela com capacidade de 0.500 a 1 kg cada. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	600,00	Quilo	R$ 31,36	R$ 18.816,00
64	**QUEIJO MUÇARELA.** Especificação: Queijo Muçarela – 1ª qualidade, fatiado no dia da entrega, fatias de aproximadamente 20g. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. o produto deverá apresentar validade máxima de 05 (cinco) dias a partir da data do seu processamento. Deve estar em temperatura adequada, inferior a 10º C. Entrega Semanal conforme solicitação para	150,00	Quilo	R$ 51,38	R$ 7.707,00

	uso.				
65	**REPOLHO.** Especificação: De cor verde, fresca, isentam de sinais de apodrecimento, com o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, e defensivos agrícolas. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	8000,00	Quilo	R$ 8,82	R$ 70.560,00
66	**SALSICHA TIPO HOT DOG.** Especificação: SALSICHA TIPO HOT DOG Congelada, pacote de 3 kg embalagem em saco plástico a vácuo, devera consta data de fabricação, prazo de vencimento, n° do registro no ministério da agricultura, SIF/SISP/DISPOA, número do lote, e demais dados do produto exigido pela legislação em vigor, Carne mecanicamente separada de aves, carne suína, açúcar, sal, miúdo de suíno coração. Valor energético 100g contendo mais ou igual, carboidratos 1,6g, Proteína 6,7g, fibras alimentares 0,7g, igual ou menor de sódio 509mg. Não contendo Glúten.	12000,00	Quilo	R$ 19,37	R$ 232.440,00
67	**SARDINHA.** Especificação: com óleo, embalagem 125gSardinha com óleo, embalagem 125g, rico em Ômega 3, em porção de 60g contendo proteína 14g, Ômega 3 1101. Sua embalagem deve ser isenta de sujidade e/ou amassada, data de validade não inferior a 6 meses da data de entrega.	8000,00	Unid.	R$ 8,36	R$ 66.880,00
68	**SAL IODADO.** Especificação: Sal refinado, iodado, isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003. Embalagem de 01 kg.	4000,00	Quilo	R$ 3,75	R$ 15.000,00
69	**TOMATE IN NATURA.** Especificação: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, estar livre de enfermidades, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. ENTREGA DIÁRIA, diretamente nas escolas da rede municipal de Segunda a Sexta. Conforme demanda solicitada.	9000,00	Quilo	R$ 9,81	R$ 88.290,00
70	**VINAGRE DE ÁLCOOL BRANCO.** Especificação: Garrafa plástica de 750 ml. VINAGRE _ Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias	3500,00	Unidade	R$ 6,65	R$ 23.275,00

	agrícolas. Padronizado, pasteurizado. Com acidez de 4,0%, sem corantes, sem essências. e sem adição de açúcares. De acordo com a RDC 276/2005.	
	VALOR TOTAL:	**R$ 8.112.572,50**

12.4. Portanto, a estimativa de valor apresentada reflete a realidade do mercado e o vulto da operação necessária para abastecer a rede de ensino de Concórdia do Pará. Ao fundamentar o custo em parâmetros normativos atualizados (IN 65/2021), a Administração assegura a economicidade da futura contratação e evita o risco de sobrepreço ou de licitações desertas, garantindo a saúde financeira do município e o atendimento pleno dos alunos para o exercício de 2026.

13. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

13.1. Diante do cenário exposto e da análise técnica realizada, a escolha pelo Sistema de Registro de Preços demonstra-se como a solução mais vantajosa para a Administração. Tal conclusão fundamenta-se na justificativa apresentada no Documento de Formalização de Demanda (DFD), na pesquisa de preços balizada pela IN 65/2021 e na existência de recursos orçamentários previstos para o exercício.

13.2. A contratação via SRP é a via mais eficiente para o fornecimento de gêneros alimentícios, pois permite que a Secretaria Municipal de Educação realize aquisições fracionadas e sob demanda, evitando o desperdício de alimentos e garantindo que o município pague apenas pelo que efetivamente for consumido, mantendo o equilíbrio financeiro do erário.

13.3. Portanto, entendemos ser plenamente VIÁVEL e NECESSÁRIA a contratação demandada. A solução escolhida mitiga riscos de desabastecimento e garante agilidade administrativa, permitindo que a prefeitura responda prontamente às necessidades das unidades escolares durante todo o ano de 2026 com segurança jurídica e economicidade.

14. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

14.1. A solução proposta consiste na estruturação de uma rede logística de suprimentos que garanta a entrega contínua de gêneros alimentícios de alta qualidade nutricional em todas as escolas de Concórdia do Pará. O objetivo central é o pleno atendimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), utilizando a alimentação como ferramenta de desenvolvimento biopsicossocial.

14.2. Como um todo, a solução visa contribuir diretamente para o crescimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram integralmente suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Além do fornecimento físico, a solução engloba o rigor sanitário e a procedência dos produtos, fomentando a formação de práticas alimentares saudáveis e combatendo a evasão escolar por meio da garantia da segurança alimentar.

14.3. Em suma, a descrição da solução como um todo transcende a mera compra de insumos, configurando-se como uma política pública essencial de assistência ao estudante. Ao garantir que cada aluno tenha acesso a uma refeição balanceada e segura, a Administração Municipal cumpre seu dever constitucional e legal, consolidando um ambiente escolar propício ao desenvolvimento humano e à excelência educacional.

15. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

15.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades da rede municipal de ensino. O prazo de entrega dos objetos solicitados é de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data do recebimento da ordem de fornecimento ou pedido formal, devendo a Contratada entregar rigorosamente a quantidade demandada pela Secretaria.

15.2. Caso ocorra algum impedimento para a entrega na data aprazada, a empresa deverá comunicar formalmente as razões, devidamente comprovadas, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas. Qualquer pleito de prorrogação de prazo será analisado pela Administração, ressalvadas as situações devidamente caracterizadas como caso fortuito ou força maior, sob pena de aplicação das sanções previstas no edital.

15.3. Os bens deverão ser entregues no Depósito do Departamento de Alimentação Escolar, localizado na Avenida Marechal Deodoro da Fonseca, Bairro Centro, S/N, Concórdia do Pará/PA, respeitando-se o horário de funcionamento das 08:00h às 14:00h. No ato da entrega, os produtos serão conferidos quanto à qualidade, quantidade, marca e prazo de validade, conforme as especificações técnicas estabelecidas.

15.4. Dessa forma, o modelo de execução aqui definido visa garantir a eficiência logística e a pontualidade necessária para o pleno funcionamento das unidades escolares. Ao estabelecer prazos rígidos de entrega e um local centralizado de recebimento, a Administração Municipal assegura um controle fiscalizatório rigoroso, mitigando riscos de desabastecimento e garantindo que os gêneros alimentícios cheguem ao seu destino com a qualidade e a celeridade que a merenda escolar exige.

16. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

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

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

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

16.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

16.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, nos termos do art. 117, caput, da Lei nº 14.133/2021;

16.6. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do objeto, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

16.7. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º);

16.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo razoável para a devida regularização;

16.9. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que este adote as medidas saneadoras cabíveis;

16.10. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos;

16.11. O fiscal administrativo solicitará quaisquer documentos comprobatórios pertinentes à regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, sempre que julgar necessário para a instrução dos processos de pagamento;

16.12. Caso ocorram descumprimentos das obrigações contratuais, o fiscal administrativo atuará

tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor para as providências de sua alçada;

16.13. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento, contendo todos os registros formais da execução, como ordens de serviço, registro de ocorrências, alterações e prorrogações;

16.14. O gestor elaborará relatórios periódicos com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de pleno atendimento da finalidade pública;

16.15. O gestor acompanhará a manutenção das condições de habilitação para fins de empenho e pagamento, anotando problemas que obstem o fluxo normal da liquidação da despesa no relatório de riscos;

16.16. O gestor acompanhará os registros realizados pelos fiscais, informando à autoridade superior as ocorrências que ultrapassarem a sua competência decisória;

16.17. O gestor emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento das obrigações, com menção ao desempenho da contratada e eventuais penalidades aplicadas;

16.18. O gestor tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão ou setor competente (Lei nº 14.133/2021, art. 158);

16.19. O fiscal administrativo comunicará ao gestor, em tempo hábil, o término da vigência do contrato, com vistas à tempestiva renovação, prorrogação ou nova licitação;

16.20. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que justificaram a contratação e eventuais condutas para o aprimoramento das atividades da Administração.

16.21. Dessa forma, o modelo de gestão e fiscalização ora detalhado estabelece um fluxo de controle rigoroso e segregado, conforme as exigências da Nova Lei de Licitações. Ao definir as atribuições específicas de cada agente público envolvido, a Administração de Concórdia do Pará garante a transparência, a rastreabilidade dos atos e a eficiência na aplicação dos recursos destinados à merenda escolar, assegurando que o contrato cumpra integralmente sua função social e administrativa.

17. DO PAGAMENTO:

17.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada em sua proposta, vinculada à fiel execução do objeto.

17.2. A Contratada deverá apresentar a nota fiscal em até 10 (dez) dias úteis para a liquidação da despesa. A contagem do prazo para o pagamento terá início a partir do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, conforme prevê o inciso I do art. 7º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

17.3. A Administração Municipal reserva-se o direito de recusar a liquidação da nota fiscal se, no ato da atestação, o objeto fornecido não estiver em perfeitas condições de consumo ou em desacordo com as especificações aceitas, nos termos do art. 7º da referida Instrução Normativa.

17.4. O pagamento será efetivado em até 30 (trinta) dias, a contar da efetiva liquidação da despesa, observando-se o cronograma financeiro do município e o inciso II do art. 7º da IN SEGES/ME nº 77/2022.

17.5. A Administração Municipal poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas, glosas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos do § 4º do art. 8º da IN SEGES/ME nº 77/2022.

17.6. Nenhuma liquidação ou pagamento será efetuado enquanto a empresa possuir pendência de obrigação financeira ou documental. A fatura deverá vir acompanhada das certidões negativas de débitos (Federais, Estaduais, Municipais, Trabalhistas e FGTS), sem que isso gere direito à atualização de preços ou compensação financeira por atraso, conforme o art. 8º da IN 77/2022.

17.7. O pagamento será realizado exclusivamente por meio de ordem bancária, assegurando a rastreabilidade dos recursos públicos destinados à merenda escolar.

17.8. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, serão retidos na fonte, no ato do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação tributária vigente, salvo as exceções legais.

17.9. A Contratada optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá as retenções tributárias abrangidas por aquele regime, desde que apresente comprovação oficial de que faz jus ao tratamento favorecido no ato da cobrança.

17.10. Portanto, o procedimento de pagamento aqui delineado estabelece um rito de conformidade rigoroso, alinhado à IN 77/2022 e aos princípios da Nova Lei de Licitações. Ao condicionar o desembolso financeiro à regularidade documental e à qualidade técnica do produto entregue, a Administração de Concórdia do Pará garante a correta aplicação do erário, protegendo o município contra pagamentos indevidos e assegurando que o fornecedor mantenha sua idoneidade durante toda a execução contratual.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO:

18.1. *Recebimento Provisório:* Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no exato ato da entrega, acompanhados da respectiva nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente. Este ato será realizado pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização, servindo para efeito de posterior verificação de conformidade com as especificações detalhadas no Termo de Referência e na proposta da contratada.

18.2. *Da Rejeição e Substituição:* Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, caso apresentem desacordo com as exigências editalícias. Identificada a irregularidade, a Contratada deverá promover a substituição dos produtos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação, correndo todas as despesas por sua conta, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis.

18.3. *Recebimento Definitivo:* O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança pela Administração. Este ato dar-se-á após a conferência minuciosa da qualidade e quantidade do material, culminando na aceitação formal mediante termo detalhado de recebimento.

18.4. *Do Rigor das Especificações:* Os alimentos deverão ser entregues rigorosamente dentro das especificações estabelecidas. A inobservância destas condições implicará na recusa formal do fornecimento, sujeitando a licitante vencedora às penalidades da lei vigente, não cabendo qualquer tipo de reclamação ou pedido de indenização por parte da inadimplente.

18.5. *Da Responsabilidade Logística:* É de integral e exclusiva responsabilidade da Contratada o transporte dos alimentos até o local de entrega determinado, assumindo todos os riscos e custos logísticos (fretes, carga e descarga), sem qualquer ônus adicional para o Município de Concórdia do Pará.

18.6. Portanto, o rito de recebimento ora estabelecido visa blindar a Administração Municipal contra a entrega de produtos de baixa qualidade ou em desacordo com o planejado. Ao prever prazos rígidos para substituição e uma fase de conferência definitiva, assegura-se que a merenda escolar de Concórdia do Pará mantenha o padrão nutricional e sanitário exigido, garantindo a eficiência do gasto público e a proteção à saúde dos estudantes.

19. JUSTIFICATIVA DE PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

19.1. Em observância ao princípio da ampla competitividade e da economicidade, justifica-se o parcelamento do objeto da presente contratação. Tal decisão fundamenta-se na divisibilidade do

objeto, uma vez que os gêneros alimentícios compõem uma gama variada de itens que podem ser fornecidos por diferentes licitantes sem qualquer prejuízo técnico ou operacional para esta Secretaria.

19.2. A opção pelo parcelamento por itens permite que o Município de Concórdia do Pará amplie o universo de competidores, possibilitando a participação de empresas especializadas em diferentes segmentos alimentícios. Além disso, essa estratégia facilita a obtenção de preços mais vantajosos para o erário e reduz os riscos de desabastecimento, uma vez que a execução não fica dependente de um único fornecedor para a totalidade dos itens da merenda.

19.3. Nestes termos, a adoção do parcelamento demonstra-se tecnicamente viável e juridicamente adequada, estando em plena consonância com as diretrizes da Nova Lei de Licitações. Ao optar por essa modalidade, a Administração Municipal garante a democratização do acesso ao certame e assegura a seleção de propostas mais econômicas, garantindo eficiência na gestão dos recursos públicos e segurança no fluxo de suprimentos para a rede de ensino.

20. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

20.1. No planejamento da presente demanda, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes cuja execução condicione a viabilidade desta aquisição. A solução ora proposta possui autonomia técnica e operacional, sendo o fornecimento gerenciado diretamente entre a Administração Pública Municipal e a licitante vencedora, sem a necessidade de serviços complementares externos para a entrega do objeto.

20.2. Dessa forma, a inexistência de dependência entre este certame e outras contratações confere maior agilidade e controle ao Município de Concórdia do Pará. A autonomia do objeto assegura que o fluxo de abastecimento da merenda escolar dependa exclusivamente do cumprimento das cláusulas estabelecidas nesta futura ata, simplificando a gestão contratual e mitigando riscos de paralisações por falhas de terceiros.

21. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

21.1. Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, os impactos ambientais potenciais limitam-se à geração de resíduos sólidos (embalagens) e orgânicos decorrentes do consumo. Nesse sentido, o armazenamento, o manuseio e o descarte dos itens deverão observar rigorosamente as normas de vigilância sanitária e as boas práticas de gestão de resíduos da Secretaria Municipal de Educação.

21.2. A Administração exigirá que os produtos sejam entregues em embalagens adequadas, que garantam a integridade do alimento e facilitem o descarte seletivo. O adequado gerenciamento desses resíduos nas unidades escolares afasta riscos de impactos ambientais negativos, promovendo uma execução contratual sustentável e em conformidade com as diretrizes de saúde pública.

21.3. Portanto, a solução proposta mostra-se ambientalmente viável, uma vez que a natureza do objeto não acarreta danos significativos ao meio ambiente se observados os protocolos de manuseio e descarte já existentes. Ao condicionar a execução ao cumprimento das normas sanitárias vigentes, o Município assegura que o suporte nutricional aos alunos ocorra de forma harmônica com a preservação ambiental e a sustentabilidade.

22. RESULTADOS PRETENDIDOS COM A CONTRATAÇÃO:

22.1. A presente contratação tem como motivação precípua a garantia do acesso à educação de qualidade, reconhecendo que a merenda escolar é um insumo estratégico e indispensável para a permanência e o aproveitamento escolar.

22.2. Diante da vulnerabilidade socioeconômica de parte significativa do corpo discente, a alimentação escolar apresenta-se como o principal incentivo para a frequência às aulas, combatendo diretamente a evasão e garantindo que o aluno não seja privado do aprendizado por carências nutricionais básicas.

22.3. O resultado almejado vai além da simples oferta calórica; busca-se a implementação de uma segurança alimentar de alto padrão. A solução prioriza o fornecimento de ingredientes frescos e de qualidade superior, capazes de oferecer uma alimentação saudável e balanceada. O foco está no bem-estar integral do aluno, assegurando que o suporte nutricional oferecido pelo Município de Concórdia do Pará seja um instrumento de justiça social e saúde pública.

22.4. Pretende-se, portanto, que a rede municipal de ensino disponha de um fluxo logístico de suprimentos que não sofra interrupções, permitindo que cada estudante encontre na escola a nutrição necessária para o seu desenvolvimento biopsicossocial.

22.5. Ao garantir alimento de excelência, a Administração Municipal remove barreiras ao conhecimento e reafirma seu compromisso com a formação de cidadãos saudáveis e capacitados, respeitando a singularidade da situação social de cada aluno.

22.6. Em última análise, o resultado pretendido é a consolidação de um ambiente escolar onde a fome não seja óbice ao intelecto. Ao assegurar uma alimentação saudável, composta por ingredientes frescos e de alto padrão, a Administração Municipal de Concórdia do Pará não apenas

cumpre uma obrigação legal, mas exerce seu papel de garantidora de direitos fundamentais. O sucesso desta contratação será medido pela manutenção da saúde, do bem-estar e da dignidade de cada aluno, reafirmando que a merenda escolar é, em *ultima ratio*, um investimento no capital humano e no futuro promissor do nosso município.

23. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE:

23.1. Ante o exposto, com esteio na análise técnica, jurídica e orçamentária colacionada, declara-se a PLENA VIABILIDADE da contratação pretendida. Não se verificam óbices de ordem fática ou jurídica que maculem o prosseguimento do feito, estando a solução proposta em total consonância com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

24. FORMA E CRITÉRIOS DE SELAÇÃO DO FORNECEDOR:

24.1. O fornecedor será selecionado mediante o rito do PREGÃO, EM SUA FORMA ELETRÔNICA, por se tratar de bens comuns cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, nos moldes da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 005/2024.

24.2. O critério de julgamento adotado será o de MENOR PREÇO POR ITEM. Tal estratégia, aliada ao parcelamento do objeto, prestigia o princípio da economicidade e da eficiência administrativa, maximizando a competitividade e permitindo a democratização do acesso ao certame, garantindo, ao final, a proposta mais vantajosa para a Administração Municipal.

25. ANÁLISE DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO:

25.1. No planejamento da presente demanda, identifica-se como risco primordial a eventual seleção de licitante desprovida de robustez operacional ou idoneidade técnica, o que poderia ensejar o inadimplemento contratual e a solução de continuidade de serviço público essencial. Outrossim, vislumbra-se o risco sanitário decorrente do manuseio ou transporte inadequado dos gêneros alimentícios, o que comprometeria a integridade do objeto.

25.2. Para mitigar tais riscos, o edital estabelecerá critérios objetivos e rigorosos de habilitação, além de cláusulas penais severas para o descumprimento das obrigações. A sistemática de fiscalização técnica e administrativa, pautada na segregação de funções, atuará como mecanismo de compliance preventivo, garantindo que qualquer desvio de conformidade seja saneado tempestivamente, preservando a saúde dos alunos e o erário.

26. JUSTIFICATIVA DE VIABILIDADE E CONCLUSÃO:

26.1. *Da Necessidade e dos Meios:* A viabilidade desta contratação fundamenta-se na necessidade inadiável de garantir a segurança alimentar dos alunos da rede municipal, utilizando para isso o Sistema de Registro de Preços. Este meio foi escolhido por ser o mais adequado à natureza do objeto, permitindo entregas parceladas e um controle rigoroso de estoque, o que otimiza o uso dos recursos públicos e evita o desperdício de alimentos.

26.2. *Do Resultado Pretendido:* Com a execução deste planejamento, a Administração Municipal busca assegurar que nenhum aluno de Concórdia do Pará sofra solução de continuidade no seu aprendizado por falta de alimentação. Pretende-se entregar não apenas insumos, mas uma solução logística eficiente que forneça ingredientes frescos e saudáveis, garantindo que a merenda escolar seja um pilar de sustentação para a educação de qualidade e para a dignidade dos estudantes.

26.3. Diante da análise técnica e operacional realizada, este Estudo Técnico Preliminar conclui pela TOTAL VIABILIDADE da contratação. O planejamento está devidamente alinhado à Lei nº 14.133/2021 e às metas sociais da Secretaria Municipal de Educação. Assim, por ser medida necessária e estar o processo instruído com as garantias de economicidade e eficiência, declaramos o certame apto a prosseguir para as próximas etapas de formalização.

Concordia do Pará - PA, 27 de janeiro de 2026

Carmem Lucia Guimarães
Secretário Municipal de Educação

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCÓRDIA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CONCÓRDIA DO PARÁ
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO ESPECIAL

ANEXO II – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO-SRP Nº _____/2026

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº _____/2026

A PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCÓRDIA DO PARÁ, por intermédio da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, inscrita no CNPJ sob o no 07.234.361/0001-41, com sede na AV CASTELO BRANCO S/N, neste ato representado pela Sra. CARMEM LUCIA GUIMARAES SANTIAGO, Secretária Municipal de Educação, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº _____/2026 publicada no ..... de ...../...../2026, processo administrativo n.º ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação e seus anexos, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO:

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

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UNIDADE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal de Educação.

3.2. Não haverá órgão ou entidade pública participante neste registro de preços.

4. DA ADESAÕ A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

4.2.2 demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.2.3 consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

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

4.3.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

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

4.5. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

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

Dos limites para adesões

4.7. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

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

4.9. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.10. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.11. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços, dentro do mesmo ano fiscal.

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

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, momento em que também poderá ser renovado os quantitativos licitados inicialmente.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

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

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade

da ata de registro de preços.

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

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

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

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

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

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

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

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

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores

remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

6.1.3. 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.

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

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

aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANENJAMENTO DAS QUANTIDADES

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DO PREÇO REGISTRADO

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

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

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

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

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

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

ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

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

9.3. 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.

9.4. 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:

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

9.4.3. 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.

10. DAS PENALIDADES

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

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

10.2. 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).

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

11.2. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

_____

xxxxxxxxxxxxxxxxxx
CNPJ: xxxxxxxxxxxxx
CPF:
CONTRATADO

_____

xxxxxxxxxxxxxxxxxx
CNPJ: xxxxxxxxxxxxx
CPF:
Sócio-Gerente/Proprietário

ANEXO III – MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

ANEXO III
MINUTA DE CONTRATO
PREGÃO ELETRÔNICO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 9/2022-000

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 00000/2026

Termo de Contrato de Compra nº ...../.... que fazem entre sí a Secretaria Municipal de Educação de Concórdia do Pará, e a Empresa .....

A PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCÓRDIA DO PARÁ, por intermédio da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, inscrita no CNPJ sob o no XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com sede na AV CASTELO BRANCO S/N, neste ato representado pela Sra. Carmem Lucia Guimaraes Santiago, Secretária Municipal de Educação, doravante denominada CONTRATANTE, e a EMPRESA....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO (Art. 92, II e II).
1.2. O objeto do presente instrumento é a contratação de ....., nas condições estabelecidas no Termo de Referência.
1.3. Objeto da Contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UNIDADE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

1.4. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição
1.4.1. O Termo de Referência;
1.4.2. O Edital da Licitação;
1.4.3. A Proposta do contratado;
1.4.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO CONTRATUAL
2.1.1. O prazo de vigência da contratação é de até 12 meses contados da assinatura, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.
2.1.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.
2.1.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
2.1.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
2.1.5. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções

de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DOS MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (ART. 92, IV, VII e XVIII).
3.1.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO
4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO (ART. 92, V).
5.1. O valor total da contratação é de R$..... (.....)
5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO (ART. 92, V e VI).
6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE (ART. 92, V).
7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).
7.2. Após o interregno de um ano, a pedido do contratado, com anuência da Administração os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA – DA OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (ART. 92, X, XII e XIV).
8.1. São obrigações do Contratante:
8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Prefeitura Municipal de Concórdia do Pará, para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
8.10. A Administração terá o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 15 dias.
8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
8.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA – DA OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (ART. 92, XIV, XVI E XVII).
9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
9.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
9.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
9.5. 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;
9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
9.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores - SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com

a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;

9.9. 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;

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

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

9.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

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

9.16. 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.

9.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO (ART. 92, XII).

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS INFRAÇÕES E SANSÕES ADMINISTRATIVAS (ART. 92, XIV).

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

11.2. der causa à inexecução parcial do contrato;

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

11.4. der causa à inexecução total do contrato;

11.5. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

11.6. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

11.7. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.8. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

11.10. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes

sanções:

11.11. 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);

11.12. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

11.13. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.14. Multa:

11.15. Moratória de 5 % (cinco) por cento por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

11.16. Moratória de 5 % (cinco) por cento por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 15 % (quinze) por cento, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

11.17. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

11.18. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 11.1, de 5 % a 15% do valor do Contrato.

11.19. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 11.1, de 5 % a 15 % do valor do Contrato.

11.20. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, a multa será de 5 % a 15% do valor do Contrato.

11.21. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, a multa será de 5 % a 15 % do valor do Contrato.

11.22. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1, a multa será de 5 % a 15 % do valor do Contrato.

11.23. 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).

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

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

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

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

11.28. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

11.30. a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.31. as peculiaridades do caso concreto;
11.32. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
11.33. os danos que dela provierem para o Contratante;
11.34. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
11.35. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
11.36. 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).
11.37. O Contratante deverá, no prazo máximo de 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).
11.38. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.
11.39. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇAO CONTRATUAL (ART. 92, XIX).

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.
12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.
12.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:
12.4. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
12.5. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.
12.6. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
12.7. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
12.8. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
12.9. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo

aditivo para alteração subjetiva.

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

12.11. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.12. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.13. Indenizações e multas.

12.14. 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).

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (ART. 92, VII).

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

13.2. Gestão/Unidade:

13.3. Fonte de Recursos:

13.4. Programa de Trabalho:

13.5. Elemento de Despesa:

13.6. Plano Interno:

13.7. Nota de Empenho:

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (ART. 92, III).

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES

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

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

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no

respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Estadual, Seção Judiciária da Comarca de Concórdia do Pará, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Concórdia do Pará xx/xx, de 2026.

_____
Representante Legal do Contratante

_____
Representante Legal do Contratado

TESTEMUNHAS:

1._____

2. _____