



EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2024

MODO DE DISPUTA	ABERTO
MODALIDADE/Nº:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2024
TIPO:	MENOR PREÇO POR ITEM
REGISTRO DE PREÇOS	(x) SIM () NÃO
MODO DE DISPUTA:	(x) ABERTO () ABERTO E FECHADO () FECHADO E ABERTO
PROCESSO	2024/27000/011008
ÓRGÃO REQUISITANTE:	Associação de Apoio à Escola Estadual Professor João Alves Batista
DATA/HORÁRIO	06/06/2024 às 08h 00min (Horário de Brasília)
SITE:	Portal de Compras do Governo Federal/ www.comprasgovernamentais.gov.br
UASG:	929292
PREGOEIRO (A) DESIGNADO (A):	Lenia Mércia Vaz de Lima Lagares
TELEFONE:	(63) 992024963
E-MAIL:	lenialagares@hotmail.com

ABERTO - COMPRASNET

PREÂMBULO

A ASSOCIAÇÃO DE APOIO A (ESCOLA OU COLÉGIO) ESTATUAL PROFESSOR JOÃO ALVES BATISTA por meio do(a) presidente da associação o Sr.(a) Maria Nildete de Oliveira, torna público para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, por intermédio do site www.gov.br/compras/pt-br, do tipo **MENOR PREÇO**, de acordo com o definido no quadro de informações, por intermédio do site estabelecido no quadro de informações. O certame será regido pela Lei nº 14.133/2021, **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, Decreto nº 6.066/2023; e pelas condições estabelecidas no presente Edital. Este pregão será conduzido pelo (a) **Lenia Mércia Vaz de Lima Lagares** e respectiva Equipe de Apoio, designados, pelo Presidente da Associação de Apoio, através da PORTARIA/01/GABSEC Nº 437/2024/GABSEC de 08/04/2024.

Minuta de Edital e seus anexos examinados pela Assessoria Jurídica da Superintendência Regional de Educação da Secretaria da Educação do Estado do Tocantins.

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do (a) pregoeiro (a) em contrário.

1. DO OBJETO

1.1. O presente procedimento tem por objeto a eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados a atender os alunos da **Escola Estadual Professor João Alves Batista**, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

1.2.1 Os produtos propostos deverão, obrigatoriamente, atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle e fiscalização de qualidade industrial, em especial ANVISA ou equiparadas, cuja apresentação em desconformidade ensejará em desclassificação e/ou aplicação de sanções administrativas cabíveis.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço por item/grupo/lote, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.



1.4. O critério de aceitabilidade de preços é sigiloso, nos termos do art. 104, § 1º, do Decreto nº 6.606, de 2023.

1.5. O valor estimado aceitável para a contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.

1.6. Na hipótese de haver diferença entre a descrição dos itens registrados no [CATMAT/CATSER](#) e as especificações constantes no Edital e seus anexos, [prevalecerão as últimas](#).

1.7. Acompanham este Edital os seguintes Anexos:

Anexo I: Tabela de Especificação do Objeto;

Anexo II: Termo de Referência;

Anexo III: Minuta de Contrato;

2. DO CREDENCIAMENTO E DA REPRESENTAÇÃO

2.1. As licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via Internet.

2.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico no site no site estabelecido no quadro de informações.

2.3. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica a responsabilidade legal, única e exclusiva do Licitante ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

2.3.1. 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 à Associação de Apoio às Escolas, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.4. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso.

2.5. O credenciamento no SICAF permite a participação dos interessados em qualquer licitação, na forma eletrônica, exceto quando o seu cadastro tenha sido inativado ou excluído por solicitação do credenciado ou por determinação legal.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

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

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

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

3.3. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

3.4. Para todos os itens 46 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

3.5. 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.

3.6. Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa deverão respeitar as regras estabelecidas no art. 16 da Lei 14.133/2021.

3.7. A pessoa física, trabalhador autônomo, sem qualquer vínculo de subordinação para fins de execução do objeto



desta licitação, incluindo os profissionais liberais não enquadrados como sociedade empresária ou empresário individual.

3.8. NÃO PODERÃO participar desta licitação:

3.8.1. Aqueles que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.8.2. 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;

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

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

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

3.8.5.1. O impedimento de que trata o item 0 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante;

3.8.6. 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;

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

3.8.8. 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;

3.8.9. Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.8.10. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

3.8.13. Em regra, fornecimentos de bens comuns que não ensejam grande complexidade na execução do objeto, por não demandarem a conjugação de esforços de empresas para viabilizar a participação no certame, justificam a vedação à participação de consórcios;

3.8.14. No caso de peculiaridades do caso concreto, a ser justificado no Termo de Referência, poderá ser admitida a participação de empresas em consórcio;

3.8.15. Empresa consorciada, na mesma licitação, em mais de um consórcio ou de forma isolada;

3.8.16. As empresas ou pessoas físicas que se encontrem impedidas de licitar e contratar com o Governo do Estado do Tocantins ou com os Poderes Legislativo e Judiciário, Ministério Público e Defensoria Pública, nos termos do Art. 156, III e § 4º da Lei 14.133/2021 e do Art. 320, §3º do Decreto nº 6.066/2023, durante o prazo da sanção aplicada ou até que seja promovida sua reabilitação;



3.8.17. As empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com toda a Administração Pública, nos termos do art. 156, IV e §5º, da Lei 14.133/2021, durante o prazo da sanção aplicada ou até que seja promovida sua reabilitação;

3.8.18. Pessoa física ou jurídica que tenha sido proibida de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992;

3.8.19. Que estejam sob falência ou insolvência civil e dissolução de sociedade;

3.8.20. Quando da participação de MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE deverão ser adotados os critérios estabelecidos na Lei Complementar nº 123/2006, conforme quadro de informações;

3.8.21. A obtenção de benefícios referente à ME/EPP, fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

3.8.21.1 - Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos nos §§ 1º e 2º do art. 4º da Lei 14.133/2021.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6 4.5.1. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido



previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6. A falsidade das declarações sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor unitário (XXXXXXXXXXXXXXXXXX) e (XXXXXXXXXX) total do item;

5.1.2. Marca;

5.1.3. Fabricante;

5.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

5.4. 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.



- 5.5. 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.
- 5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 5.7. 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.
- 5.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 5.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
- 5.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas do Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.
- 5.11. O (a) Pregoeiro (a) poderá requisitar a licitante que readéque sua proposta, caso esta apresente alguma inconsistência sanável, desde que não configure alteração na proposta original apresentada.
- 5.12. Nas propostas de preços com mais de duas casas após a vírgula, o(a) Pregoeiro(a) realizará o arredondamento “para menos”.
- 5.13. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a produtos/serviços e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.
- 5.14. O processo será encaminhado ao órgão requisitante para análise da equipe técnica e manifestação do Gestor quanto às propostas ofertadas, conforme solicitado no termo de referência e quanto aos preços apresentados.

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

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
- 6.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante, durante o preenchimento no sistema.
- 6.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 6.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras



estabelecidas no Edital.

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser conforme consta no anexo I deste edital.

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

6.10. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

6.10.4. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

6.11.4. 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.

6.12. Caso seja adotado para envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/menor percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

6.16. 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.

6.17. 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.

6.18. O Critério de julgamento adotado será o menor preço por item, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, 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.

6.20.1. 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.

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

6.20.3. 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.

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

6.21. 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.

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021 e art. 118 do Decreto Estadual nº 6.606 de 2023, nesta ordem:

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

6.21.1.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atestado de cumprimento de obrigações

6.21.1.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto Estadual nº 6.606/2023

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



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

6.21.2.1. Empresas estabelecidas no território do Tocantins;

6.21.2.2. Empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar atende às condições de participação do certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2023 e no item 3.8 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta dos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

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

7.1.3. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU ([https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0](https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0;));

7.1.4. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

7.1.5. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

7.2. 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 nº 8.429, de 1992.

7.3. 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)

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

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

7.3.3. constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

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

7.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade



disponível no sistema, no prazo de 2 horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

7.8. 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 3.7 e 4.6 deste edital.

7.9. 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.

7.10. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.11.1. Contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

7.11. 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.

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

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

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

7.13. 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.

7.14. 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.

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

7.16. O Pregoeiro poderá encaminhar, nos termos do art. 61, §1º da Lei nº 14.133/2021 e art. 20, I do Decreto Estadual nº 6.606 de 2023, encaminhar por meio do sistema eletrônico contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

7.17. Também nas hipóteses em que a Pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar como licitante para que seja obtido preço melhor.

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

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



8. DA HABILITAÇÃO

8.1. 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.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF nos documentos por ele abrangidos.

8.1.2. Diante da expiração de validade dos documentos registrados no SICAF referentes aos Níveis III, IV e VI, as licitantes deverão apresentar documentação complementar a fim de suprir tais exigências, observado em relação às empresas enquadradas como ME/EPP o disposto no art. 43, §1º, da Lei Complementar nº 123/2006.

8.2. 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.

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

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

8.5. 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.

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

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

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

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

8.9.1. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

8.9.2. 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.

8.9.3. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 6.11.1

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

8.9.5. 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).

8.5.1 Habilitação jurídica:

8.5.2 Registro comercial, no caso de firma individual;



- 8.5.3 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes devidamente registradas, em se tratando de Sociedade Comercial, e no caso de sociedade por ações acompanhados da ata arquivada da assembleia da última eleição da diretoria;
- 8.5.4 Inscrição no ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 8.5.5 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;
- 8.5.6 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- 8.5.7 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, em caso de licitante cooperativa;
- 8.5.8 Comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, quando for o caso, subscritos pelos consorciados, com a indicação de empresa líder, que será responsável por sua representação junto à Administração.

8.5.9. O documento de compromisso público deve ser acompanhado da comprovação de existência jurídica de cada participante do consórcio.

8.6.1 Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

8.6.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual (Fornecimento de Bens) ou Municipal (Prestação de Serviços), relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da presente licitação;

8.6.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Tributos Federais e Dívida Ativa da União, abrangendo as Contribuições Previdenciárias Sociais) Estadual e Municipal do domicílio ou sede da PROPONENTE, ou outra equivalente na forma da Lei;

8.6.4. Certidão Negativa, expedida pela Caixa Econômica Federal, com a finalidade de comprovar a inexistência de débitos junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

8.6.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), com a finalidade de comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;

8.7.1 Qualificação Econômico-Financeira

8.7.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais ou ao último exercício, no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.7.2.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015).

8.7.2.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a substituição dos demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

8.7.2.3. O microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123 de 2006 estará dispensado: a) da prova de inscrição nos cadastros dos contribuintes estadual e municipal e b) da apresentação do balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício.

8.7.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1(um) resultantes da aplicação das fórmulas, devidamente assinados por profissional habilitado na área contábil que atende o atendimento dos índices:



LG =	Ativo Circulante + Realizável a Logo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

8.7.3.1. 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, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente, através da apresentação de balanço patrimonial, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta de preços.

8.7.3.2. As empresas cujo exercício seja inferior a um ano, deverão comprovar o capital mínimo de 10% do valor estimado da contratação, feita relativamente à data da apresentação da proposta de preços.

8.8. Qualificação Técnica:

8.8.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens/serviços em características compatíveis com o objeto desta licitação ou com o item pertinente, por meio da apresentação de ATESTADO fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devendo constar o nº do CNPJ da empresa licitante.

8.8.1.a Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

8.8.1.b. Outros documentos de qualificação técnico-profissional específicos ao objeto desta licitação, exigidos por Lei para o livre exercício de atividade específica, quando for o caso, que poderão ser exigidos no termo de referência em anexo e deverão ser apresentados sob pena de inabilitação;

8.9.1. Em caso de apresentação por licitante, de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os critérios estabelecidos nos incisos I e II do §10 do art. 67 da lei 14.133/2021, quais sejam:

8.9.2.a caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio homogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada empresa consorciada na proporção quantitativa de sua participação no consórcio, salvo nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual, em que todas as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada uma das empresas consorciadas;

8.9.2.b. Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio heterogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada consorciado de acordo com os respectivos campos de atuação, inclusive nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual.

8.10. a As empresas estrangeiras que não funcionem no País deverão apresentar documentos equivalentes.

8.10. b É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, mediante solicitação do(a) pregoeiro(a), a respectiva documentação atualizada.

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

8.12.. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor.

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

8.14. Não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos após a entrega daqueles definidos para habilitação, salvo em sede de diligência para:



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

8.14.2 atualizações de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.15. Na análise dos documentos de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado no sistema, e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.16. A pessoa física deverá estar cadastrada no Sistema de Registro Cadastral Unificado (Sicaf) para participar deste procedimento licitatório

8.17. As empresas estrangeiras que não funcionem no País deverão apresentar documentos equivalentes àqueles previstos neste edital, na forma de regulamento emitido pelo Poder Executivo Federal.

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

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

9.1.3. Conter o prazo de validade da proposta, prazo de entrega dos materiais: e prazo de garantia dos materiais, conforme definido no Termo de Referência.

9.2. 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.

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

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

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

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

9.6. 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.

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

9.8 - Nos termos do §1º do Art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, o licitante deverá declarar, sob pena de desclassificação, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.9 – O (a) Pregoeiro (a) verificará as propostas de preços desclassificando, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital.

9.10 - No preço ofertado deverão estar incluídos todos os insumos que o compõe, tais como as despesas com mão-de-obra, materiais, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação.



9.11. Nas operações ou prestações internas, relativas à aquisição de mercadorias ou serviços por órgão da administração pública estadual, suas autarquias e fundações, o licitante deverá apresentar sua proposta, deduzido o ICMS incidente na operação ou prestação, nos termos do Decreto 2.912 de 29 de dezembro de 2006 alterado pelo Art. 2º Inciso LXXX de Decreto 4.222/10 (Convênio ICMS 23/03 e 88/10).

9.12. A marca/modelo e fabricante do produto cotado, incluído no site estabelecido no quadro de informações deverão ser os mesmos indicados na proposta e a serem entregues, sem aceitação de nenhuma outra.

9.13. A equipe técnica, quando da análise do produto apresentado, poderá recorrer aos sítios oficiais das marcas ou fabricantes para averiguação da especificação técnica do modelo/versão do produto ofertado, visando a comprovação da qualidade.

9.14. A empresa em condição de microempresas (ME) ou empresas de pequeno porte (EPP), deverá apresentar declaração do licitante que não celebrou contratos com a Administração Pública, no ano-calendário de realização desta licitação, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

9.15. O Pregoeiro (a) poderá requisitar a licitante que readéque sua proposta, caso esta apresente alguma inconsistência sanável, desde que não configure alteração na proposta original apresentada.

10. DOS RECURSOS

10.1. 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 e art. 130 do Decreto Estadual nº 6.606/2023.

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

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

10.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, contendo contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e a motivação, sob pena de preclusão;

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

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

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

10.5 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.

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

10.7 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.

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

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico.

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.1 - A sessão pública poderá ser reaberta a critério do (a) Pregoeiro (a), devidamente justificada, nas seguintes hipóteses:

11.1.1 Quando do provimento de recurso que leve à ANULAÇÃO de atos à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública.



11.1.2. Quando HOUVER ERRO NA ACEITAÇÃO DO PREÇO melhor classificado.

11.1.3. Quando o licitante declarado vencedor NÃO ASSINAR O CONTRATO E NÃO HOUVER CADASTRO RESERVA E NÃO RETIRAR O INSTRUMENTO EQUIVALENTE, oportunizando a convocação dos remanescentes.

11.1.4. Quanto o licitante não comprovar a REGULARIZAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA, nos termos do art. 43, §1º da LC 123/2006.

11.2 - Nessas hipóteses serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

11.3 - Todos os licitantes remanescentes serão convocados, de acordo com a fase do procedimento licitatório a ser reaberta, mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata complementar.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1 - A adjudicação e homologação do presente certame são de responsabilidade da autoridade superior, em consonância ao art. 71 da Lei 14.133/2021.

12.2 - O ato de adjudicar e homologar o certame enseja não apenas atribuir-lhe eficácia e aprovação, mas também, reconhecer a legalidade dos procedimentos ali realizados, ratificando-os em todo o processo, desde a autorização para licitar.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto desta contratação, salvo se estiver expresso no Termo de Referência e no quadro de informações disposto neste edital.

13.2. Quando previsto no termo de referência, a subcontratação depende de autorização prévia do contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de habilitação e qualificação exigidas na licitação, cabendo ao contratado apresentar à Administração a documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado.

13.3. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

13.4. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

14. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

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

14.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital;

14.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para o aceite/retirada da Nota de Empenho, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 10(dez) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

14.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.



14.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nas condições propostas pelo licitante vencedor, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

14.4.1 convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

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

14.5 A rescisão administrativa do contrato de fornecimento por ato unilateral da CONTRATANTE obedecerá a disposto no artigo 139 da Lei 14.133/2021.

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

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

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

14.6.3. A contratada reconhece que as hipóteses de extinção do contrato são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece as consequências previstas no artigo 139 da mesma Lei.

14.7. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

14.8. Decorrido o prazo de validade da proposta, indicado no edital, sem convocação.

15. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

15.1 O prazo de vigência da contratação será definido no Termo de Referência, de acordo com a natureza do objeto lícitado.

15.2 O órgão contratante, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, deve observar a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

15.3 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.

15.4 - As publicações resumidas do contrato que vier a ser firmado deverão ser realizadas na forma do estabelecido no Art. 94 da Lei nº 14.133/2021.

15.5 - Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

16. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO

16.1 Os gêneros alimentícios, serão solicitados mediante correspondência eletrônica (*e-mail*), sendo obrigatória a confirmação do recebimento pela empresa.

16.2 O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 05 (cinco) dias contados da confirmação do recebimento da Nota de Empenho pelo fornecedor, sendo que o fornecimento ocorrerá em parcela única, durante o horário de expediente, das 07h00min às 11h00min e das 13h00min às 17h00min, na **Escola Estadual Professor João Alves Batista**: Localizada na Rua: Ademar Vicente Ferreira, 661- Centro - CEP: 77.804-120 - Araguaína /TO.

16.3 Quando da solicitação do fornecimento dos gêneros alimentícios, a contratante enviará via e-mail o cronograma de entrega a empresa vencedora da licitação/ **Associação de Apoio à Escola Estadual Professor João Alves Batista**.

16.4 A carga e descarga serão por conta do fornecedor, sem ônus de frete para **a Associação de Apoio à Escola Estadual Professor João Alves Batista**

16.5 Os bens deverão ser entregues bem acondicionados de forma a permitir completa segurança durante o transporte.

16.6 Não serão recebidos os gêneros alimentícios que não estejam de acordo com as especificações do Termo de Referência.



16.7 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo 5 (cinco) dias, 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.

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

16.9 Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

16.11 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

16.12 O recebimento será confiado a Comissão designada, oportunamente, pelo Secretário;

16.13 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela garantia da qualidade dos produtos, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato, bem como responsabilidade administrativa cabível, nos termos do art. 140 §2º da Lei nº. 14.133 de 2021.

17. FISCALIZAÇÃO

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

17.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133 de 2021.

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

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

18.1 São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

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

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

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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



- 19.1.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
- 19.1.2 O objeto, quando for o caso, deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- 19.1.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 19.1.4 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 19.1.5 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 19.1.6 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 19.1.7 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- 19.2 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, 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 Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP nº 5/2017.
- 19.3 Atender prontamente às solicitações da **Associação de Apoio à Escola Estadual Professor João Alves Batista**, no fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA;
- 19.3.1 Entregar os alimentos acondicionados adequadamente, em invólucro lacrado, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, acompanhado de nota fiscal, discriminado o quantitativo do produto, de acordo com as especificações técnicas;
- 19.3.2 Substituir quaisquer gêneros alimentícios que não esteja dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, que apresente defeito ou não esteja em conformidade com as especificações da proposta apresentada;
- 19.3.3 Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referente à embalagem e transporte para a entrega dos Gêneros Alimentícios aos técnicos da unidade escolar.

20. DO PAGAMENTO

- 20.1 A CONTRATADA deverá apresentar a NOTA Fiscal e fatura correspondentes aos Gêneros Alimentícios a **Associação de Apoio à Escola Estadual Professor João Alves Batista**.



- 20.2 O pagamento será realizado no prazo estipulado no Termo de Referência, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 20.3 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 20.4 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 66 da Lei 14.133 de 1993.
- 20.5 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 20.6 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 20.7 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 20.8 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.
- 20.9 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 20.10 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.
- 20.11 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 20.12 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 20.13 Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 20.14 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 20.15 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.



- 20.16 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = $I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX)	I =	(6 / 100)	I = 0,00016438
		365	TX = Percentual da taxa anual = 6%

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

21.1.1 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;

21.1.2 Quando não mantiver a proposta; não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação; recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível; pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; deixar de apresentar amostra; apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

21.1.3 Não celebrar contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta; ou recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente do prazo estabelecido pela Administração;

21.1.4 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou presta declaração falsa durante a licitação;

21.1.5 Fraudar a licitação;

21.1.6 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando: agir em conluio ou em desconformidade com a lei; induzir deliberadamente a erro no julgamento; apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

21.1.8 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846 de 2013.

21.1.9 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:

21.1.10 Advertência;

21.1.11 Multa;

21.1.12 Impedimento de licitar e contratar e

21.1.13 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.

21.1.14 Na aplicação das sanções serão considerados:

21.1.15 A natureza e a gravidade da infração cometida;

21.1.16 As peculiaridades do caso concreto;

21.1.17 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;



- 21.1.18 Danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 21.1.19 A implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 21.1.20 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 21.1.21 Para as infrações previstas nos três primeiros subitens do item 19.1, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 21.1.22 Para as infrações previstas nos subitens seguintes item 19.1, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 21.1.23 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.
- 21.1.24 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens três primeiros itens do item 22.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Entidade licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 21.1.25 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens d, e, f, g e h do item 19.1, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens a, b e c do mesmo item 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.
- 21.1.26 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 21.1.27 O procedimento para aplicação das sanções pelos seguintes motivos: não assinar o contrato; não manter a proposta; não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação; recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível; pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; deixar de apresentar amostra; apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital; apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando: agir em conluio ou em desconformidade com a lei; induzir deliberadamente a erro no julgamento; apresentar amostra falsificada ou deteriorada serão de responsabilidade da Entidade promotora da licitação, conforme regulamento próprio.
- 21.1.28 O procedimento para aplicação das demais sanções serão de responsabilidade do órgão requisitante do objeto.

22 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

22.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar os termos do edital do pregão ou solicitar esclarecimento, por meio eletrônico, na forma prevista no quadro de informação deste edital, devendo encaminhar o pedido até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

22.2 O (a) pregoeiro (a), responderá aos pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis contado da data de recebimento do pedido e limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame,



podendo requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital de licitação, do Termo de Referência e dos demais anexos.

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

22.4 A peça de impugnação deverá conter, sob pena de rejeição, a exposição sucinta e clara do assunto, os fundamentos de Lei que alicerçam o pedido, como também, no mínimo, as seguintes informações de contato: telefone e e-mail.

22.5 Acolhida a impugnação contra o edital de licitação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, nos mesmos meios, exceto quando, em nada, altere a formulação das propostas, observados os prazos legais de publicação.

22.6 As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas no site <http://www.comprasnet.gov.br/seguro/loginPortal.asp> e no sistema no qual ocorrerá o procedimento, dentro do prazo estabelecido no item 4.2, e vincularão os participantes e a Administração, ficando os licitantes cientes da obrigatoriedade de acessá-lo para obtenção das informações prestadas.

22.7. Os pedidos de esclarecimentos, questionamentos e impugnações ou quaisquer outras informações complementares deverão ser encaminhados no e-mail do (a) Pregoeiro (a) disponível no quadro de informações.

23 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1 A autoridade superior poderá revogar os procedimentos licitatórios por motivo de conveniência e oportunidade, e deverá anulá-los motivado por ilegalidade insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, assegurada a prévia manifestação dos interessados.

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

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

23.1.3 - Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé ao ressarcimento dos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

23.2 - Qualquer modificação no presente Edital será divulgada pela mesma forma que se divulgou o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da proposta de preços.

23.3 - As Licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

23.4 - Após apresentação da proposta de preços não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo (a) Pregoeiro (a).

23.5 - A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do objeto pelo órgão requisitante.

23.6 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, iniciando e vencendo os prazos somente em dias de expediente normal.



23.7 - As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas, em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse do órgão requisitante, a finalidade e a segurança da contratação.

23.8 - As Licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução do contrato, estando sujeitas às sanções previstas na legislação brasileira.

23.9 - Os horários estabelecidos no edital de licitação, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília, no Distrito Federal, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

23.10 – Ao (à) Pregoeiro (a) ou à Autoridade Competente é facultada, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar dos autos, desde a realização da sessão pública.

23.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <http://www.comprasnet.gov.br/seguro/loginPortal.asp> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço constante no preâmbulo deste Edital, nos dias úteis, no horário das 07h às 11h e das 13h às 17h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

Araguaína, 08 de abril de 2024.

MARIA NILDETE DE
OLIVEIRA:42619351120

Assinado de forma digital por MARIA
NILDETE DE OLIVEIRA:42619351120
Dados: 2024.04.29 16:41:18 -03'00'

(Assinatura do Presidente da Associação)

**ANEXO I DO EDITAL****TABELA DE ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

ITEM	QTN	UNID	OBJETOS	VALOR MÍNÍMODE LANÇE
1	610	KG	Açúcar cristal: produto processado da cana-de-açúcar. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 2 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar (BRASÇÚCAR)	0,50
2	27	KG	Alho a granel - características gerais: de boa qualidade devem apresentar cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados de forma que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionados em embalagens adequadas devidamente lacradas, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	0,50
3	525	KG	Arroz tipo 1- em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5 kg. Similar (BOM DE MESA/NAMORADO)	0,50
4	390	KG	Banana prata - comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa	0,50
5	30	KG	Batata inglesa - sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfuração e corte). Deverá apresentar grau de maturação para o consumo.	0,50
6	135	KG	Biscoito salgado cream craker – ingredientes: farinha de trigo especial, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, contendo glúten natural de trigo. Data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 08 meses a contar da data	0,50



			de entrega. Com registro no ms/ma. Em embalagem plástica com dupla proteção. Pacotes de 800 g. Similar (FORTALEZA/MARILAN)	
7	100	KG	Café, infusão 10%: Embalagem a vácuo de 500 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café ABIC. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade	0,50
8	300	KG	Carne bovina de 2ª moída – tipo acém, resfriada. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, se congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 3 dias, a partir da data.	0,50
9	150		Carne bovina, Coxão mole: de primeira qualidade, congelada, peso entre 1,5 à 2 kg (peça inteira). A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). O transporte deverá preservar as características do alimento congelado.	0,50
10	84	KG	Cebola pera graúda , extra, categoria 1. Características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Livres de enfermidades e de maior parte possível de terra aderente à casca. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livres de resíduos	0,50



			de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em embalagem apropriadas, conforme quantidade.	
11	37	KG	. Cenoura: sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfuração e corte). Deverá apresentar grau de maturação para o consumo	0,50
12	30	KG	Coco: Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	0,50
13	30	KG	Creme de leite: Creme de leite UHT homogeneizado, sabor suave, consistência firme. Embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquida, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de validade, número de lote, informação nutricional. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega	0,50
14	30	KG	Chuchu- sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfuração e corte). Deverá apresentar grau de maturação para o consumo.	0,50
15	315	KG	Farinha de trigo - com fermento , enriquecida com ácido fólico e ferro, obtida a partir de cereal limpo, de germinado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 1 kg. Similar (SÓ TRIGO/DONA)	0,50
16	210	KG	Farinha de trigo - sem fermento , enriquecida com ácido fólico e ferro, obtida a partir de cereal limpo, de germinado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 1 kg. Similar (SÓ TRIGO/DONA)	0,50
17	6	KG	Fermento biológico: Fermento biológico, seco, instantâneo composto de piro fosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de mono-cálcio, hermeticamente fechada. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem: primária – plástica resistente, hermeticamente fechada, com 125g. Validade:	0,50



			mínima de 12 meses, a contar da data de entrega. Similar (FLEISCHMANN)	
18	25	KG	Fermento em pó químico - embalagem fechada de 250g, contendo o nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade Similar (ROYAL)	0,50
19	90	KG	Flocão de milho - em flocos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionados em pct atóxico contendo 500g do produto e a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar (SINHÁ)	0,50
20	150	KG	Flocão de arroz - em flocos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionados em pct atóxico contendo 500g do produto e a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar (SINHÁ)	0,50
21	155	KG	Frango, coxa e sobrecoxa , com pele- congelado, não temperado, de primeira qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Acondicionado em embalagem de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote de 1 kg a 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. De acordo com a legislação sanitária. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. Produto com registro obrigatório no mapa (sif). Similar (BONASA)	0,50
22	240	KG	Frango, peito sem pele (FILÉ) - congelado, não temperado, de primeira qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Acondicionado em embalagem de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote de 1 kg a 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. De acordo com a legislação sanitária. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. Produto com registro obrigatório no mapa (sif). Similar (BONASA)	0,50
23	225	LT	Iogurte, sabor morango: Embalagens de 1000 ML com polpa de fruta, sabor morango, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações técnicas da Anvisa e imetro, prazo de validade de no mínimo 35 dias a partir da entrega do produto.	0,50
24	345	KG	Laranja Pêra: com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer),	0,50



			limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	
25	2025	LT	Leite integral pasteurizado , 1000 ml – contendo de 3,0 a 3,2% de gorduras. O produto deve ter validade mínima de 05 dias a partir da data da entrega. A entrega deverá ser feita em embalagens adequadas para manter a temperatura de conservação do produto.	0,50
26	180	KG	Linguiça mista de carne suíno-bovina – congelada, em gomos, sem pimenta, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprios ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionado em embalagem de plástico atóxico transparente, isento de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selados, com especificação de peso, validade, a vácuo, produto e marca/procedência. De acordo com a legislação sanitária. Inspeccionada pelo sisf. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data da entrega.	0,50
27	30	KG	Limão tahiti : com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	0,50
28	150	KG	Macarrão Trigo -Aspecto massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento cor própria, odor próprio, sabor próprio, de acordo com a legislação vigente, ausência de sujidades, parasitos e larva, o produto deverá ser entregue até 30 (trinta) dias da data de fabricação, identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente e selado, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 grs. Similar (DONA BENTA/ GALO)	0,50
29	75	KG	Maçã fuji : com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que	0,50



			lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	
30	135	KG	Margarina vegetal com sal - sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo os ingredientes: leite, seu constituinte, sem gordura trans., óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, deverá conter no mínimo 80% de lipídios. Produzida a partir da Interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans.". Pode conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Suas condições devem estar de acordo com a nta 02 e 50. Margarina fabricada de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. No rótulo deverá constar a denominação do produto e sua classificação. Rotulagem nutricional obrigatória. Embalagem de plástico, atóxico, individual. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega . Similar (DELÍCIA)	0,50
31	75	KG	Mamão Formosa; com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	0,50
32	180	KG	Mexerica: com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	0,50
33	65	KG	Milho, canjica- em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar	0,50



			validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 0,5 kg. Similar (SINHÁ)	
34	298	LT	Óleo de soja - características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Acondicionada em recipientes de plástico (pet) de 900 ml, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar (SOYA/VILAVELHA)	0,50
35	345	DZ	Ovo de galinha inteiro - qualidade, produto de origem animal, pronto para o consumo. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa. Marca e data validade não inferior a 30 dias.	0,50
36	1	KG	Orégano: desidratado, deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade.	0,50
37	75	KG	Pão de trigo de forma: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalados em saco plástico transparente cortado em fatias com rótulo do produto, data de fabricação e validade. Embalagens com 2 kg.	0,50
38	75	KG	Pão de hot dog: 50 gramas cada. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalados em saco plástico transparente com rótulo do produto, data de fabricação e validade. Embalagens com 2 kg.	0,50
39	225	KG	Pão de trigo tipo francês 50 g - características técnicas: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Sendo proibido o emprego de corante caramelo. Peso unitário 50 g. tamanhos uniformes e integridade da massa (não esfarelando ao toque dos dedos e amassamento do produto). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas).	0,50



			Embalagem: acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente com 40 unidades. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Data de fabricação: do dia da entrega	
40	45	KG	Presunto: sem capa de gordura, de primeira qualidade. 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, acondicionados em embalagens de 200g lacradas. A embalagem deve 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. Deverá 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. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado	0,50
41	170	KG	Queijo Mussa rela: com odor característico, sem umidade e manchas de fungos. De acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Conservação em ambiente refrigerado. (FATIADO)	0,50
42	45	KG	Queijo minas, frescal: com odor característico, sem umidade e manchas de fungos. De acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Conservação em ambiente refrigerado. (peça inteira)	0,50
43	15	KG	Repolho branco: sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfuração e corte). Deverá apresentar grau de maturação para o consumo.	0,50
44	45	KG	Sal refinado – iodado. Características técnicas: isento de sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Similar (VITASAL)	0,50



45	45	KG	Tomate - em início de maturação. Fresco. Atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas	0,50
46	105	KG	Tomate, extrato - características técnicas: molho de tomate pronto. Preparado com frutos maduros, selecionados sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: tomate, condimentos, sal e açúcar. Embalagem: deve estar intacta, em embalagens não apresentando, vazamento, abaulamento ou embalagem tetra brik asséptico. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar (ELEFANTE)	0,50



ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação aos alunos matriculados na **ESCOLA ESTADUAL PROFESSOR JOÃO ALVES BATISTA**, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.2. Da Especificação do Objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
01	Açúcar cristal: produto processado da cana-de-açúcar. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 2 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. similar(BRASÇÚCAR)	610
02	Alho a granel - características gerais: de boa qualidade devem apresentar cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados de forma que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionados em embalagens adequadas devidamente lacradas, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	27
03	Arroz tipo 1- em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5 kg. similar (BOM DE MESA/NAMORADO)	525
04	Banana prata - comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa	390
05	Batata inglesa - sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfuração e corte). Deverá apresentar grau de maturação para o consumo.	30
06	Biscoito salgado cream craker – ingredientes: farinha de trigo especial, açúcar, gordura vegetal hydrogenada, açúcar invertido, sal, contendo glúten natural de trigo. Data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 08 meses a contar da data de entrega. Com registro no ms/ma. Em embalagem plástica com dupla proteção. Pacotes de 800 g. similar (FORTALEZA/MARILAN)	135
07	Café, infusão 10%: Embalagem a vácuo de 500 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza	100



	da Associação Brasileira da Indústria do Café ABIC. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade	
08	Carne bovina de 2ª moída – tipo acém, resfriada . A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, se congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 3 dias, a partir da data.	300
09	Carne bovina, Coxão mole : de primeira qualidade, congelada, peso entre 1,5 à 2 kg (peça inteira). A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). O transporte deverá preservar as características do alimento congelado.	150
10	Cebola pera graúda , extra, categoria 1. Características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Livres de enfermidades e de maior parte possível de terra aderente à casca. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em embalagem apropriadas, conforme quantidade.	84
11	. Cenoura : sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfuração e corte). Deverá apresentar grau de maturação para o consumo	37
12	Coco : Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e	30



	informações nutricionais. Validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	
13	Creme de leite: Creme de leite UHT homogeneizado, sabor suave, consistência firme. Embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquida, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de validade, número de lote, informação nutricional. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega	30
14	Chuchu- sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfuração e corte). Deverá apresentar grau de maturação para o consumo.	30
15	Farinha de trigo - com fermento , enriquecida com ácido fólico e ferro, obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 1 kg. similar (SÓ TRIGO/DONA)	315
16	Farinha de trigo - sem fermento , enriquecida com ácido fólico e ferro, obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 1 kg. similar (SÓ TRIGO/DONA)	210
17	Fermento biológico: Fermento biológico, seco, instantâneo composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocalcário, hermeticamente fechada. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem: primária – plástica resistente, hermeticamente fechada, com 125g. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega. similar (FLEISCHMANN)	6
18	Fermento em pó químico - embalagem fechada de 250g, contendo o nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. similar (ROYAL)	25
19	Flocão de milho - em flocos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionados em pct atóxico contendo 500g do produto e a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. similar (SINHÁ)	90
20	Flocão de arroz - em flocos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionados em pct atóxico contendo 500g do produto e a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. similar (SINHÁ)	150
21	Frango, coxa e sobrecoxa , com pele- congelado, não temperado, de primeira qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Acondicionado em embalagem de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote de 1 kg a 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. De acordo com a legislação sanitária. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. Produto com registro obrigatório no mapa (sif). similar (BONASA)	155
22	Frango, peito sem pele (FILÉ) - congelado, não temperado, de primeira qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características	240



	naturais (físicas químicas e organolépticas). Acondicionado em embalagem de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote de 1 kg a 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. De acordo com a legislação sanitária. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. Produto com registro obrigatório no mapa (sif). similar (BONASA)	
23	Iogurte, sabor morango: Embalagens de 1000 ML com polpa de fruta, sabor morango, a embalagem deveser conter externamente os dados de indentificação , procedência, informações técnicas da anvisa e inmetro, prazo de validade de no mínimo 35 dias a partir da entrega do produto.	225
24	Laranja pêra: com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	345
25	Leite integral pasteurizado, 1000 ml – contendo de 3,0 a 3,2% de gorduras. O produto deve ter validade mínima de 05 dias a partir da data da entrega. A entrega deverá ser feita em embalagens adequadas para manter a temperatura de conservação do produto.	2025
26	Linguiça mista de carne suíno-bovina – congelada, em gomos, sem pimenta, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprios ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionado em embalagem de plástico atóxico transparente, isento de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selados, com especificação de peso, validade, a vácuo, produto e marca/procedência. De acordo com a legislação sanitária. Inspeccionada pelo sif. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data da entrega.	180
27	Limão tahiti: com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	30
28	Macarrão Trigo -Aspecto massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento cor própria, odor próprio, sabor próprio,de acordo com a legislação vigente, ausência de sujidades,parasitos e larva, o produto deverá ser entregue até 30 (trinta) dias da data de fabricação, identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente e selado,	150



	cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 grs. similar (DONA BENTA/ GALO)	
29	Maçã fuji: com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	75
30	Margarina vegetal com sal - sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo os ingredientes: leite, seus constituintes, sem gordura trans., óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, deverá conter no mínimo 80% de lipídios. Produzida a partir da Inter esterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans.". Pode conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Suas condições devem estar de acordo com a nta 02 e 50. Margarina fabricada de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. No rótulo deverá constar a denominação do produto e sua classificação. Rotulagem nutricional obrigatória. Embalagem de plástico, atóxico, individual. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega . similar (DELÍCIA)	135
31	Mamão Formosa; com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	75
32	Mexerica: com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	180
33	Milho, canjica- em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 0,5 kg. similar (SINHÁ)	65
34	Óleo de soja - características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros	298



	óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Acondicionada em recipientes de plástico (pet) de 900 ml, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. similar (SOYA/ VILAVELHA)	
35	Ovo de galinha inteiro - qualidade, produto de origem animal, pronto para o consumo. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa. Marca e data validade não inferior a 30 dias.	345
36	Oregano: desidratado, deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade.	1
37	Pão de trigo de forma: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalados em saco plástico transparente cortado em fatias com rótulo do produto, data de fabricação e validade. Embalagens com 2 kg.	75
38	Pão de hot dog: 50 gramas cada. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalados em saco plástico transparente com rótulo do produto, data de fabricação e validade. Embalagens com 2 kg.	75
39	Pão de trigo tipo francês 50 g - características técnicas: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Sendo proibido o emprego de corante caramelo. Peso unitário 50 g. tamanhos uniformes e integridade da massa (não esfarelando ao toque dos dedos e amassamento do produto). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente com 40 unidades. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Data de fabricação: do dia da entrega	225
40	Presunto: sem capa de gordura, de primeira qualidade. 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, acondicionados em embalagens de 200g lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações	45



	nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá 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. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado	
41	Queijo mussarela: com odor característico, sem umidade e manchas de fungos. De acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Conservação em ambiente refrigerado. (FATIADO)	170
42	Queijo minas, frescal: com odor característico, sem umidade e manchas de fungos. De acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Conservação em ambiente refrigerado. (peça inteira)	45
43	Repolho branco: sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfuração e corte). Deverá apresentar grau de maturação para o consumo.	15
44	Sal refinado – iodado. Características técnicas: isento de sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. similar (VITASAL)	45
45	Tomate - em início de maturação. Fresco. Atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas	45
46	Tomate, extrato - características técnicas: molho de tomate pronto. Preparado com frutos maduros, selecionados sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: tomate, condimentos, sal e açúcar. Embalagem: deve estar intacta, em embalagens não apresentando, vazamento, abaulamento ou embalagem tetra brik asséptico. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca,	105



	ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. similar (ELEFANTE)	
--	--	--

1.2.1. Os produtos propostos deverão, obrigatoriamente, atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle e fiscalização de qualidade industrial, em especial ANVISA ou equiparadas, cuja apresentação em desconformidade ensejará em desclassificação e/ou aplicação de sanções administrativas cabíveis;

1.2.2. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com as especificações solicitadas, consoante disposto no art. 140, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

1.2.3. O prazo de vigência da contratação é a partir da data de sua assinatura e encerramento em 06/06/2025, nos termos do art. 105 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo do prazo de garantia.

1.2.4 A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2 JUSTIFICATIVA

2.1. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública e tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.2. As Diretrizes do Programa determinam que a alimentação saudável e adequada deve ser empregada compreendendo o uso de alimentos variados, de forma segura e que respeite a cultura, as tradições e os hábitos alimentares do aluno, levando em conta sua faixa etária e estado de saúde. A lei também determina que seja feita a educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, a universalidade do atendimento aos alunos, a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada. E ainda, a necessidade que sejam incluídos itens



produzidos pela agricultura familiar (a lei estipula que ao menos 30% dos recursos sejam investidos em produtos locais ou fornecidos por agricultores familiares).

2.3. São atendidos pelo programa os alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público). Vale destacar que o orçamento do PNAE beneficia milhões de estudantes brasileiros, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal.

2.4. Atualmente, o Estado do Tocantins trabalha com a gestão descentralizada, determinada pela lei nº 1.616, de 13 de outubro de 2005, onde os recursos são repassados diretamente às escolas, por intermédio das associações de pais e mestres, que fazem as compras dos gêneros alimentícios a serem utilizados na alimentação escolar.

2.5. Por todo exposto, a aquisição de alimentos aos alunos matriculados na rede estadual de ensino se faz necessária conforme a Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, que dispõe que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Resolução.

2.6. Essa aquisição é justificada ainda pela alimentação ser um dos direitos sociais, estabelecido no art. 6º da Constituição Federal Brasileira, por meio da Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, sendo, de acordo com o inciso VII do Art. 208 (Emenda Constitucional nº 59, de 4 de fevereiro de 2009) é dever do estado o atendimento ao educando, em todas as etapas da Educação Básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

2.7. Registra-se ainda que a presente aquisição se dará na modalidade de Pregão Eletrônico sob o Sistema de Registro de Preço e será feita com base no art. 3º, inciso II, do Decreto Estadual nº 6.081, de 07 de abril de 2020, que dispõe:

Art. 3º - O Sistema de Registro de Preços pode ser adotado quando:

II – for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

2.8. Assim, se torna imprescindível a aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação aos alunos matriculados na Unidade Escolar, **Escola Estadual professor João Alves Batista**, do município (nome da cidade /TO), por meio do Programa



Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste estudo.

3 JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE

3.1. A demanda e a estimativa do quantitativo foram de acordo com levantamento do número de matrículas efetivadas nos anos de 2019 à 2023 no Sistema de Gestão Escolar - SGE, exceto os anos de 2020 e 2021, pois houve uma redução no número de matrículas devido a pandemia.

3.2. O quantitativo estimado obedeceram a variação de -38% a menos, dado a possibilidade de se ter menos matrículas de estudantes na Escola, **Escola Estadual professor João Alves Batista,**.

Exemplo de memória de cálculo:

ANO	Nº DE MATRÍCULAS	VARIAÇÃO DE PERCENTUAL
2019	487	-38%
2022	285	
2023	299	

OBS.: Para se chegar na variação de 12%, o quantitativo de aluno de 2019 para o ano os alunos do ano de 2023, observando o acrescimo de 60 alunos, de 500 para 560 alunos, chegou-se à 12%

(CALCULAR VARIAÇÃO DE PORCENTAGEM: Valor atual (560) - Valor base (500) / valor base (500) x 100) = 12%

MODALIDADE	Nº DE ALUNOS MATRICULADOS EM 2019	Nº DE ALUNOS MATRICULADOS EM 2022	Nº DE ALUNOS MATRICULADO S EM 2023
Educação Infantil			
Ensino Fundamental	487	285	299
Atendimento Educacional Especializado (AEE)	16	10	9
Ensino Médio	-	-	-
Educação de Jovens e Adultos (EJA)	-	-	-
Total de matrículas	503	295	308



3.3. Com o intuito de atender a todos os alunos matriculados na unidade escolar serão adquiridos gêneros alimentícios especificados abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	Açúcar cristal: produto processado da cana-de-açúcar. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 2 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar (BRASÇÚCAR)	KG	610
02	Alho a granel - características gerais: de boa qualidade devem apresentar cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados de forma que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionados em embalagens adequadas devidamente lacradas, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	27
03	Arroz tipo 1- em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto	KG	525



	deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5 kg. Similar (BOM DE MESA/NAMORADO)		
04	Banana prata - comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa	KG	390
05	Batata inglesa - sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfuração e corte). Deverá apresentar grau de maturação para o consumo.	KG	30
06	Biscoito salgado cream craker – ingredientes: farinha de trigo especial, açúcar, gordura vegetal hydrogenada, açúcar invertido, sal, contendo glúten natural de trigo. Data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 08 meses a contar da data de entrega. Com registro no ms/ma. Em embalagem plástica com dupla proteção. Pacotes de 800 g. Similar (FORTALEZA/MARILAN)	KG	135
07	Café, infusão 10%: Embalagem a vácuo de 500 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café ABIC. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade	KG	100
	Carne bovina de 2ª moída – tipo acém, resfriada . A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades	KG	300



08	e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, se congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 3 dias, a partir da data.		
09	Carne bovina, Coxão mole: de primeira qualidade, congelada, peso entre 1,5 à 2 kg (peça inteira). A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). O transporte deverá preservar as características do alimento congelado.	KG	150
	Cebola pera graúda, extra, categoria 1. Características gerais: serem	KG	84



10	suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Livres de enfermidades e de maior parte possível de terra aderente à casca. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em embalagem apropriadas, conforme quantidade.		
11	. Cenoura: sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfuração e corte). Deverá apresentar grau de maturação para o consumo	KG	37
12	Coco: Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	30
13	Creme de leite: Creme de leite UHT homogeneizado, sabor suave, consistência firme. Embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquida, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	LT	30



	data de validade, numero de lote, informação nutricional. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega		
14	Chuchu- sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfuração e corte). Deverá apresentar grau de maturação para o consumo.		30
15	Farinha de trigo - com fermento , enriquecida com ácido fólico e ferro, obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 1 kg. Similar (SÓ TRIGO/DONA)	KG	315
16	Farinha de trigo - sem fermento , enriquecida com ácido fólico e ferro, obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 1 kg. Similar (SÓ TRIGO/DONA)	KG	210
17	Fermento biológico: Fermento biológico, seco, instantâneo composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de mono-cálcio, hermeticamente fechada. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem: primária – plástica resistente, hermeticamente fechada, com 125g. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega. Similar (FLEISCHMANN)	KG	6
18	Fermento em pó químico - embalagem fechada de 250g, contendo o nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Similar (ROYAL)	KG	25



19	Flocão de milho - em flocos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionados em pct atóxico contendo 500g do produto e a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar (SINHÁ)	KG	90
20	Flocão de arroz - em flocos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionados em pct atóxico contendo 500g do produto e a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar (SINHÁ)	KG	150
21	Frango, coxa e sobrecoxa , com pele- congelado, não temperado, de primeira qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Acondicionado em embalagem de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote de 1 kg a 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. De acordo com a legislação sanitária. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. Produto com registro obrigatório no mapa (sif). Similar (BONASA)	KG	155
22	Frango, peito sem pele (FILÉ) - congelado, não temperado, de primeira qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas).	KG	240



	Acondicionado em embalagem de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote de 1 kg a 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. De acordo com a legislação sanitária. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. Produto com registro obrigatório no mapa (sif). Similar (BONASA)		
23	Iogurte, sabor morango: Embalagens de 1000 ML com polpa de fruta, sabor morango, a embalagem deveser conter externamente os dados de indentificação , procedência, informações técnicas da anvisa e inmetro, prazo de validade de no minimo 35 dias a partir da entrega do produto.	LT	225
24	Laranja pêra: com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	345
25	Leite integral pasteurizado, 1000 ml – contendo de 3,0 a 3,2% de gorduras. O produto deve ter validade mínima de 05 dias a partir da data da entrega. A entrega deverá ser feita em embalagens adequadas para manter a temperatura de conservação do produto.	LT	2025



26	Linguiça mista de carne suíno-bovina – congelada, em gomos, sem pimenta, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprios ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionado em embalagem de plástico atóxico transparente, isento de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selados, com especificação de peso, validade, a vácuo, produto e marca/procedência. De acordo com a legislação sanitária. Inspeccionada pelo sif. Validade de no mínimo 3 meses a partir da data da entrega.	KG	180
27	Limão tahiti: com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	30
28	Macarrão Trigo-Aspecto massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento cor própria, odor próprio, sabor próprio, de acordo com a legislação vigente, ausência de sujidades, parasitos e larva, o produto deverá ser entregue até 30 (trinta) dias da data de fabricação, identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; Lista de ingredientes; data de fabricação; data de validade	KG	150



	ou prazo máximo para consumo; número do lote; A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente e selado, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 grs. Similar (DONA BENTA/ GALO)		
29	Maçã fuji: com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	75
30	Margarina vegetal com sal - sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo os ingredientes: leite, seus constituintes, sem gordura trans., óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, deverá conter no mínimo 80% de lipídios. Produzida a partir da Inter esterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans.". Pode conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Suas condições devem estar de acordo com a nta 02 e 50. Margarina fabricada de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. No rótulo deverá constar a denominação do produto e sua classificação. Rotulagem nutricional obrigatória. Embalagem de plástico,	KG	135



	atóxico, individual. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Similar (DELÍCIA)		
31	Mamaão Formosa; com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	75
32	Mexerica: com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	180
33	Milho, canjica- em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	65



	Embalagem de 0,5 kg. Similar (SINHÁ)		
34	Óleo de soja - características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Acondicionada em recipientes de plástico (pet) de 900 ml, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar (SOYA/ VILAVELHA)	LT	298
35	Ovo de galinha inteiro - qualidade, produto de origem animal, pronto para o consumo. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa. Marca e data validade não inferior a 30 dias.	DZ	345
36	Oregano: desidratado, deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade.	KG	1
37	Pão de trigo de forma: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	KG	75



	Embalados em saco plástico transparente cortado em fatias com rótulo do produto, data de fabricação e validade. Embalagens com 2 kg.		
38	Pão de hot dog: 50 gramas cada. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalados em saco plástico transparente com rótulo do produto, data de fabricação e validade. Embalagens com 2 kg.	KG	75
39	Pão de trigo tipo francês 50 g - características técnicas: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Sendo proibido o emprego de corante caramelo. Peso unitário 50 g. tamanhos uniformes e integridade da massa (não esfarelando ao toque dos dedos e amassamento do produto). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente com 40 unidades. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Data de fabricação: do dia da entrega	KG	225
40	Presunto: sem capa de gordura, de primeira qualidade. 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	KG	45



	momento do consumo, acondicionados em embalagens de 200g lacradas. A embalagem deve 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. Deverá 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. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado		
41	Queijo mussarela: com odor característico, sem umidade e manchas de fungos. De acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Conservação em ambiente refrigerado. (FATIADO)	KG	170
42	Queijo minas, frescal:: com odor característico, sem umidade e manchas de fungos. De acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor,	KG	45



	condições de armazenamento e quantidade (peso). Conservação em ambiente refrigerado. (peça inteira)		
43	Repolho branco: sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfuração e corte). Deverá apresentar grau de maturação para o consumo.	KG	15
44	Sal refinado – iodado. Características técnicas: isento de sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Similar (VITASAL)	KG	45
45	Tomate - em início de maturação. Fresco. Atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas	KG	45
46	Tomate, extrato - características técnicas: molho de tomate pronto. Preparado com frutos maduros, selecionados são, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: tomate, condimentos, sal e açúcar. Embalagem: deve estar intacta, em embalagens não apresentando, vazamento, abaulamento ou embalagem tetra brik asséptico. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações	KG	105



	nutricionais. Similar (	
--	--------------------------------	--

3.4. A seguir podemos observar um quadro demonstrativo dos dias de atendimento ao aluno com as recomendações nutricionais médias por modalidade atendida.

Demonstrativo dos dias de atendimento e a composição nutricional dos alimentos (Macronutrientes)							
ALUNOS POR MODALIDADE	DIAS DE ATENDIMENTO	RECOMENDAÇÃO DE CALORIAS (KCAL)	CARBOIDRATOS (G)	PROTEÍNAS (G)	LIPÍDEOS (G)	FIBRA (G)	
Alunos em período parcial	180	345,95	51,01	9,27	11,99	2,28	
Alunos indígenas e quilombolas	-	-	-	-	-	-	
Alunos em período integral	-	-	-	-	-	-	
Demonstrativo dos dias de atendimento e a composição nutricional dos alimentos (Micronutrientes)							
ALUNOS POR MODALIDADE	DIAS DE ATENDIMENTO	VIT A (µG)	VIT C (MG)	MG (MG)	ZN (MG)	FE (MG)	CA (MG)
Alunos em período parcial	345,95	51,01	9,27	11,99	2,28	345,95	51,01
Alunos indígenas e quilombolas	-	-	-	-	-	-	-
Alunos em período integral	-	-	-	-	-	-	-

3.5. Nesse sentido, os gêneros alimentícios escolhidos, do ponto de vista nutricional, possuem macro nutrientes e micronutrientes importantes para o desenvolvimento dos educandos e irão contribuir com a Segurança Alimentar e Nutricional dos alunos.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1. A solução que melhor atende às necessidades descrita no item 2, bem como a que traz maiores ganhos do ponto de vista da economicidade e do interesse público, é aquisição de gêneros alimentícios, para alimentação escolar aos alunos da Unidade Escolar xxx, conforme planejamento elaborado com base nos cardápios aprovados, quantidade de dias letivos e número de alunos matriculados na unidade escolar.

4.2. Com isso o processo licitatório obedecerá ao Sistema de Registro de Preço por intermédio do Pregão eletrônico, sistema que se faz mais vantajoso a **Associação de Apoio à**



Escola Estadual Professor João Alves Batista, em virtude de não vincular a administração total, podendo viabilizar as contratações conforme as necessidades.

4.3. Após realizada a licitação (SRP), as contratadas deverão efetivar o fornecimento dos alimentos conforme o prazo de entrega a ser definido no termo de referência, e emissão de nota de empenho, seguindo criteriosamente as descrições determinadas em tal termo, além das unidades de medida de acordo com a listagem de itens adquiridos.

5. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS E DA ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

5.1. O objeto do presente Termo de Referência se enquadra como bem comum, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, em razão dos padrões de desempenho e qualidade dos produtos serem definidos de forma clara e objetiva, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado.

5.2. Sugere-se a realização de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, para Registro de Preços, por enquadrar-se nas hipóteses da Lei nº 14.133/2021, haja vista que, a aquisição será dos produtos necessários, nas quantidades necessárias e no momento necessário, para atender a real demanda desta necessidade, proporcionando ganho em economia, agilidade e segurança, em atendimento ao princípio da eficiência.

5.3. O critério de escolha para a realização do certame licitatório por Sistema de Registro de Preços fora adotado objetivando planejamento e a intenção de se adquirir o produto, de forma parcelada, quando houver necessidade, por se tratar de material de consumo que não se pode precisar, com exatidão, o quantitativo a ser consumido, gerando economicidade, eficiência, celeridade nos procedimentos e o atendimento irrestrito aos interesses coletivos e aos princípios norteadores da atividade administrativa.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. O prazo de entrega dos bens é de 5(cinco) dias, contados da assinatura do contrato e deverá ocorrer de forma parcelada, na quantidade de 45 parcelas, com periodicidade semanal no seguinte endereço Rua: Ademar Vicente Ferreira, 661- Centro Araguaína-TO.

6.2. O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

6.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5(cinco) dias, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior



verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

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

6.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

6.7. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.8. A carga e a descarga serão por conta da Contratada, sem ônus de frete para contratante.

6.9. Não serão recebidos os materiais que não estejam de acordo com as especificações deste Termo.

6.10. Os produtos entregues deverão ser rigorosamente aqueles descritos na nota de empenho, sendo que na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará em sua totalidade suspenso até a respectiva regularização.

6.11. A CONTRATADA deverá apresentar a nota fiscal com os produtos discriminados, após a solicitação de fornecimento.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

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

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

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



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

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

7.1.6 Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear os produtos.

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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

8.1.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

8.1.4 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

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



8.2. A CONTRATADA será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto do contrato.

8.3. Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá:

8.3.1. Atender prontamente às solicitações da **Associação de Apoio à Escola Estadual Professor João Alves Batista**, no fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA;

8.3.2. Entregar os alimentos acondicionados adequadamente, em invólucro lacrado, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, acompanhado de nota fiscal, discriminado o quantitativo do produto, de acordo com as especificações técnicas;

8.3.3. A nota fiscal deverá ser acompanhada pelas Certidões de Regularidades Fiscais;

8.3.4. Substituir quaisquer gêneros alimentícios que não esteja dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, que apresente defeito ou não esteja em conformidade com as especificações da proposta apresentada;

8.3.5. Manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste TERMO DE REFERÊNCIA;

8.3.6. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;

8.3.7. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE sobre qualquer inconformidade apresentada;

8.3.8. Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referente à embalagem e transporte para a entrega dos Gêneros Alimentícios aos técnicos da unidade escolar.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências



relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

12. DO PAGAMENTO

12.1. A CONTRATADA deverá apresentar a NOTA Fiscal e fatura correspondentes aos Gêneros Alimentícios a **Associação de Apoio à Escola Estadual Professor João Alves Batista**.

12.2. Os Gêneros Alimentícios deverão ser, rigorosamente, aqueles descritos na (s) Nota Fiscal, sendo que, na hipótese de prestação diversa, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.

12.3. O CNPJ constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e Nota de Empenho e vinculado à conta corrente.

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

12.5. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.6. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na



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

12.7. Constatando-se a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

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

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

12.10. Antes de cada pagamento à contratada será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

12.11. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.

12.12. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

12.13. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

12.14. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

12.15.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

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

12.17. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX) \qquad I = (6/100)$

TX = Índice apurado = 6%

365



13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da apresentação da proposta.

13.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, 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.

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

13.4. 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).

13.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

13.6. 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.

13.7. 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.

13.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. A empresa contratada será responsabilizada pelas condutas em desacordo com o disposto no contrato e no edital de licitação, sujeitando-se às seguintes sanções:

I – advertência;

II – multa;

III – impedimento de licitar e contratar; e

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

14.1.1. A penalidade de advertência será aplicada quando a empresa contratada der causa à inexecução parcial do contrato e não for justificável a aplicação de penalidade mais grave;



14.1.2. A sanção de impedimento de licitar e contratar consistirá em impedimento de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta da União por até 3 (três) anos e será aplicada, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, quando a empresa contratada:

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

II - der causa à inexecução total do contrato;

III - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

IV - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VI - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

14.1.3. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar consistirá em impedimento de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos por um período mínimo de 3 (três) e máximo de 6 (seis) anos e será aplicada nas hipóteses do subitem 9.1.1 que justificam a aplicação de penalidade mais grave ou ainda quando a empresa contratada:

I - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

II - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

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

14.1.4. Em conjunto com as sanções dos subitens 9.1.1, 9.1.2 ou 9.1.3 a autoridade competente poderá:

I - aplicar multa entre 0,5% (cinco décimos por cento) e 30% (trinta por cento) do valor do contrato; e

II – determinar a extinção unilateral do contrato.



14.1.5. O atraso injustificado na execução deste contrato sujeitará a empresa contratada a multa de mora, que será aplicada nos seguintes percentuais, tendo como base de cálculo o valor da parcela adimplida com atraso:

I - 1% (um por cento) pelo 1º (primeiro) dia de atraso;

II - 0,10% (um décimo por cento) por dia de atraso, a partir do dia 2º (segundo) até o 15º (décimo quinto);

III - 0,25% (vinte e cinco centésimos percentuais) por dia de atraso, a partir do dia 16º (décimo sexto) até o 30º (trigésimo).

14.1.6. O CONTRATANTE avaliará se o atraso no adimplemento parcial ou total do objeto configura simples impontualidade, passível de multa moratória, ou inexecução do contrato, que sujeitará a empresa contratada às demais sanções administrativas previstas, avaliando as circunstâncias do caso concreto e a utilidade ou aproveitamento do objeto para a administração;

14.1.7. A aplicação de multa de mora não impedirá que o CONTRATANTE a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada das demais sanções previstas neste Termo;

I - A multa compensatória não obsta a apuração e cobrança das perdas e danos decorrentes do descumprimento do contrato.

14.1.8. A não apresentação da documentação prevista no item 12.7 deste Termo de Referência ou a constatação de qualquer irregularidade relativa às demais condições de habilitação e qualificação que ensejaram a presente contratação sujeitarão a empresa contratada à pena de advertência e à sua notificação para sanear o vício ou irregularidade:

I – O inadimplemento da obrigação no prazo assinalado na notificação sujeitará a CONTRATADA ao disposto nos incisos I e II do subitem 9.1.4.

14.1.9. O atraso no adimplemento de outras obrigações acessórias, não previstas expressamente nos parágrafos anteriores, sujeitará a CONTRATADA à multa moratória de 0,05% (meio décimo por cento) a 0,1% (um décimo por cento), ao dia, sobre o valor total do contrato, até o limite de 30 (trinta) dias, a critério do CONTRATANTE, observando-se os critérios constantes do subitem **9.1.13** e sem prejuízo das demais sanções;



14.1.10. Durante o período de 30 (trinta) dias previsto nos subitens 9.1.5 e 9.1.9, desta cláusula, a critério do CONTRATANTE, este contrato poderá ser rescindido, sem prejuízo das demais sanções;

14.1.11. Ressalvadas as penalidades do inciso I do subitem 9.1.4, o somatório das demais multa prevista neste tópico não poderá superar, em cada mês, o máximo de 15% (quinze por cento) do valor mensal do contrato ou de 1/12 do valor total;

14.1.12. A reincidência na aplicação do percentual máximo previsto no subitem anterior poderá ensejar a extinção unilateral deste contrato;

14.1.13. Nos processos de apuração de infrações, serão assegurados o direito ao contraditório e à ampla defesa, observadas as disposições legais e regulamentares, e serão levados em consideração na aplicação das sanções:

I – a natureza e a gravidade da infração cometida;

II – as peculiaridades do caso concreto;

III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV – os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;

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

VI – a não reincidência da infração;

VII – a atuação da empresa contratada em minorar os prejuízos advindos de sua conduta omissiva ou comissiva;

VIII – a execução satisfatória das demais obrigações contratuais.

14.1.14. A multa moratória de valor irrisório poderá ser convertida em pena de advertência, a critério da autoridade competente;

14.1.15. Em casos excepcionais, caso a multa moratória se mostre desproporcional à gravidade da infração e ao prejuízo ou risco de prejuízo dela decorrente, a autoridade competente poderá, justificadamente, reduzi-la, em atendimento ao disposto no subitem 9.1.13 deste Termo de Referência;



14.1.1.16. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE à empresa contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, ou será cobrada judicialmente.

14.2. No processo Administrativo sancionatório, a dosimetria na aplicação de penalidades decorrentes da prática de infrações definidas neste contrato e no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

15. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

15.1. O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances, nos termos do art. 15 do Decreto nº 10.024, de 2019.

16. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

16.1. Será utilizado o recurso do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e do tesouro estadual, transferidos pela Secretaria de Educação Juventude e Esportes a essa associação em conta específica, vinculada ao PNAE.

17. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

17.1 Deverão ser observados em todas as contratações de bens e serviços, critérios de sustentabilidade ambiental, nos termos do art. 144 da Lei nº 14.133, de 2021

17.2 Os produtos fornecidos deverão observar os critérios de sustentabilidade ambiental decorrentes de sua fabricação, nos termos da legislação pertinente e suas eventuais alterações.

17.3 Para o fornecimento de frutas e verduras (produtos hortifrutí) a contratada deverá priorizar os produtos fornecidos por produtores locais. Esta opção reduz o impacto social, econômico e ambiental por diminuir a distância de transporte e, por consequência, a emissão de poluentes. Ademais, os produtos são mais frescos, visto serem fornecidos diretamente do produtor. A compra direta com o produtor também proporciona itens mais baratos, pois a negociação permite obtenção de um melhor custo dos produtos. Também ocorre o fortalecimento da agricultura familiar e de pequenas comunidades.

17.4 A empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos, se for o caso.

Araguaína /TO, 08 de abril de 2024

MARIA NILDETE DE
OLIVEIRA:42619351120

Presidente da Associação de Apoio à Escola Estadual Professor João Alves Batista.

Assinado de forma digital por MARIA NILDETE DE
OLIVEIRA:42619351120

Dados: 2024.04.29 16:42:39 -03'00'



ANEXO III
MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº XXX/ XXX,
CELEBRADO ENTRE A ASSOCIAÇÃO DE APOIO
XXXXXXXXXXXX E A EMPRESA XXXXXXXX.

PREÂMBULO:

A ASSOCIAÇÃO DE APOIO Á ESCOLA ESTADUAL PROFESSOR JOÃO ALVES BATISTA, pessoa jurídica de direito privado, com sede na cidade de Araguaína/TO, inscrita no CNPJ sob o nº 25.062.332/0001-21, neste ato representado (a) pelo (a) MARIA NILDETE DE OLIVEIRA, eleita para o cargo de presidente conforme ata de reunião nº03 realizada no dia 29 de abril de 2022, portador do CPF nº 42619351120, doravante denominada CONTRATANTE, e o (a) XXXXXXXXXX (empresa) inscrito (a) no CNPJ/MF sob o nº XXXXX, sediado (a) na xxx, em xxx doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo (a) Sr. (a) xxx, portador(a) da Carteira de Identidade nº xxx expedida pela(o) xxx., e CPF nº xxx, tendo em vista o que consta no Processo nº xxx e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº01/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

14. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO



1.1. O presente procedimento tem por objeto a eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados a atender os alunos da Escola Estadual Professor João Alves Batista, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3 Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR
1				
2				
3				
...				

1.4. Os produtos propostos deverão, obrigatoriamente, atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle e fiscalização de qualidade industrial, em especial ANVISA ou equiparadas, cuja apresentação em desconformidade ensejará em desclassificação e/ou aplicação de sanções administrativas cabíveis.

1.5. Os produtos propostos deverão, obrigatoriamente, atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle e fiscalização de qualidade industrial, em especial ANVISA ou equiparadas, cuja apresentação em desconformidade ensejará em desclassificação e/ou aplicação de sanções administrativas cabíveis.

1.6. A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

15. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de sua assinatura e encerramento em **23/ 05 /2025**, nos termos do art. 105 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo do prazo de garantia.

16. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

16.1. O valor estimado do presente Termo de Contrato é de **R\$ xxx** (escrita do valor por extenso).

16.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, 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.

16.3. Por se tratar de contrato de valor estimado, fica a contratada ciente de que só receberá pela quantidade efetivamente executada, não podendo exigir o recebimento, pela contratante, da totalidade estimada na contratação.



17. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas dos recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e do tesouro estadual, transferidos pela Secretaria de Educação Juventude e Esportes a essa associação em conta específica, vinculada ao PNAE para o exercício de 20XX.

18. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

18.1. A CONTRATADA deverá apresentar a NOTA Fiscal e fatura correspondentes aos Gêneros Alimentícios a **Associação de Apoio à Escola Estadual Professor João Alves Batista**.

18.2. Os Gêneros Alimentícios deverão ser, rigorosamente, aqueles descritos na (s) Nota Fiscal, sendo que, na hipótese de prestação diversa, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.

18.3. O CNPJ constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e Nota de Empenho e vinculado à conta corrente.

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

18.5. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

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

18.6.1. Constatando-se a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

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

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

18.9. Antes de cada pagamento à contratada será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

18.10. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.

18.11. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.12. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

18.13. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

10.14.1 Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

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

18.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX)$

$I = (6/100)$

TX = Índice apurado = 6%

365

19. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

19.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da apresentação da proposta.

19.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice de Custo da Tecnologia da Informação - ICTI, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

19.4. 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).

19.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).



19.6. 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.

19.7. 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.

19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

20. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

21. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1 O prazo de entrega dos bens é de **XXX** dias, contados da assinatura do contrato e deverá ocorrer de forma parcelada, na quantidade de **xx** parcelas, com periodicidade **xxxx** (*semanal/quinzenal ou mensal*) no seguinte endereço **XXXX**.

8.2 O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

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

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

8.5 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de **XX (XX)** dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

8.7 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

8.8 A carga e a descarga serão por conta da Contratada, sem ônus de frete para contratante.

8.9 Não serão recebidos os materiais que não estejam de acordo com as especificações deste Termo.

8.10 Os produtos entregues deverão ser rigorosamente aqueles descritos na nota de empenho, sendo que na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará em sua totalidade suspenso até a respectiva regularização.

8.11 A CONTRATADA deverá apresentar a **nota fiscal** com os produtos discriminados, após a solicitação de fornecimento.

22. CLAÚSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

22.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

23. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1 São obrigações da Contratante:



- 10.1.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 10.1.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 10.1.3 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 10.1.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 10.1.5 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 10.1.6 Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear os produtos;
- 10.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

24. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I. 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);

II. 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);

III. 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).

IV. Multa:

1. Moratória de% (..... por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de (.....) dias;
2. *Moratória de% (..... por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de% (.... por cento), pela inobservância do prazo fixado.*
3. O atraso superior a XXX 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 nº 14.133 de 2021.



11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

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

11.3.2. 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](#));

11.3.3. 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](#));

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

11.4. 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.

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.6. 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](#)).

11.7. 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](#)).

11.8. 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](#)).

11.9. 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](#).

11.10. 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.



25.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nos termos no art. 90, da Lei nº 14.133/2021.

26. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

26.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

27. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas estaduais e nas normas e princípios gerais dos contratos.

28. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Nos termos do art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021, o presente instrumento contratual será publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) em até 20 (vinte) dias úteis contados da data de sua assinatura, bem como, o extrato no Diário Oficial do Estado do Tocantins como condição de sua eficácia.

29. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

29.1. É eleito o Foro da Comarca de Araguaína para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133, de 2021.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Araguaína, xx de xxx de 2023

Presidente da Associação / Responsável legal da CONTRATANTE



Escola Estadual Professor João Alves Batista
Rua Ademar Vicente Ferreira, 661, Centro
CEP: 77.826-582 - Araguaína-TO
Tel: 63 3414 2790 / 3412-4750
E-mail: joaoalvesbatista@ue.seduc.to.gov.br

AAEE

Fls. _____

Ass. _____

Responsável legal da CONTRATADA

MINUTA