

EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 0001 /2024
ABERTO – COMPRASNET

PREÂMBULO

A ASSOCIAÇÃO DE APOIO AO COLÉGIO ESTADUAL RAIMUNDO NEIVA DE CARVALHO

QUADRO DE INFORMAÇÕES	
MODALIDADE/N°:	PREGÃO ELETRÔNICO N° 0001/2025
TIPO:	MENOR PREÇO POR ITEM
REGISTRO DE PREÇOS	(X) SIM () NÃO
MODO DE DISPUTA:	(X) ABERTO
PROCESSO	90001/2025
ÓRGÃO REQUISITANTE:	Associação de Apoio ao Colégio Estadual Raimundo Neiva de Carvalho
DATA/HORÁRIO	14/01/2025 às 08h00min (Horário de Brasília)
SITE:	Portal de Compras do Governo Federal/ www.comprasgovernamentais.gov.br
UASG:	928929
PREGOEIRO DESIGNADO:	DAVID PEREIRA SILVA
TELEFONE:	63 99245-6989
E-MAIL:	davidpsilva2023@professor.to.gov.br

por meio do(a) presidente da associação a Sr.^a (o) **ADRIANA DE SOUZA ALVES RABELO** 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) Pregoeiro (a) e respectiva Equipe de Apoio, designados, pelo Presidente da Associação de Apoio, através da **PORTARIA SEDUC N° PORTARIA 001/2024, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2024**.

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 do **Colégio Estadual Raimundo Neiva de Carvalho**, 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 e no Anexo I do Edital.

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

1.4 Na hipótese de haver diferença entre a descrição dos itens registrados no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br e as especificações constantes no instrumento convocatório, deverão ser consideradas as do Edital e seus anexos.

1.5 Acompanham este Edital os seguintes Anexos:

Anexo I: Tabela de Especificação do Objeto;

Anexo II: Termo de Referência;

Anexo III: Ata de Registro de Preços;

Anexo IV: 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 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 ao Colégio Estadual Raimundo Neiva de Carvalho**, 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, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.3** Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.
- 3.4** 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, bem como art. 4º da Lei 14.133/2021.
- 3.5** **NÃO PODERÃO** participar desta licitação:
- 3.5.1** Aqueles que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;
- 3.5.2** Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.5.3** O impedimento de que trata o item 3.5.2, 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;
- 3.5.4** 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;
- 3.5.5** Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.5.6** 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;
- 3.5.7** Agente público do órgão ou entidade licitante;
- 3.5.8** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.5.9** 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;

3.5.10 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 da Lei 14.133/2021 e do Decreto nº 6.066/2023, durante o prazo da sanção aplicada ou até que seja promovida sua reabilitação;

3.5.11 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;

3.5.12 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;

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

3.6 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.

3.7 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.

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

3.9 A vedação de que trata o item 3.5.6, estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. 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 infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;*

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. *Cumprir 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 art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

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 nº 14.133/2021.

4.5.1 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 no Decreto nº 6.606/2023 e no art. 155, inciso VIII 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.
- 4.8** 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.
- 4.9** 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.
- 4.10** 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:
- 4.10.1** 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
- 4.10.2** Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitando o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalor de que trata o subitem acima;
- 4.10.3** 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:
- 4.10.4** Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 4.10.5** Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 4.11** 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.
- 4.12** 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 (XXXXXXXX) e (XXXXXXXX) 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** A quantidade mínima de unidades a ser cotada, por item, deverá ser igual ao quantitativo total respectivo estimado para a contratação.
- 5.3** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 5.4** 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.
- 5.5** 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.
- 5.6** 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.
- 5.7** 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 do Tocantins 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 Federal](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
- 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, a Pregoeira 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 de propriedade/fabricação do licitante**, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.
- 5.14** Após o recebimento das propostas, o(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhá-las ao setor/área requisitante para análise e manifestação da equipe técnica sobre a adequação dessas com as especificações e condições estipuladas no Termo de Referência.

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

- 6.1** A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e locais indicados neste Edital.
- 6.2** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.
- 6.4** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5** O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário 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 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 consta de forma detalhada na Tabela de Especificações do Objeto, Anexo I do Edital.
- 6.9** O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.10** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11** Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico regido por este Edital o modo de disputa “**aberto**”.
- 6.11.1** No modo de disputa ABERTO, a etapa de envio de lances durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração dessa etapa;
- 6.11.2** A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários;
- 6.11.3** Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no item 6.11.1, a etapa será encerrada automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances;
- 6.11.4** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o(a) Pregoeiro(a), auxiliado(a) pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no edital de licitação, para a definição das demais colocações;
- 6.11.5** Após o reinício previsto no item 6.11.4., os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários;

- 6.11.6** Encerrada a etapa de que trata o item 6.11.5., o sistema ordenará e divulgará os lances conforme estabelecido no item 6.11.3
- 6.12** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.13** No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.14** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) pregoeiro(a) 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(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.15** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.16** 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 Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.16.1** 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;
- 6.16.2** A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto;
- 6.16.3** 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;
- 6.16.4** 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;
- 6.16.5** 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;
- 6.16.6** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 118 do Decreto nº 6.606/2023 e art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem;
- 6.16.6.1** Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 6.16.6.2** Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 6.16.6.3.** Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 6.16.6.4** Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 6.16.6.5** Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos ou prestados por:
- 6.16.6.6** Empresas estabelecidas no território do Tocantins;
- 6.16.6.7** Empresas brasileiras;
- 6.16.6.8.** Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 6.16.6.9.** Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 6.17** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, a Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 6.17.1** A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração;



- 6.17.2** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
- 6.17.3** O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório;
- 6.17.4** O(a) Pregoeiro(a) solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;
- 6.17.5** É facultado ao(à) Pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 6.18** Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

- 7.1** Encerrada a etapa de negociação, o (a) pregoeiro(a) verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2023 e no item 3.5 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** Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 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, a Pregoeira 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** Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, a pregoeira verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.6 e 4.5 deste Edital.
- 7.5** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, a pregoeira 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.
- 7.6** Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 7.6.1** Contiver vícios insanáveis;
- 7.6.2** Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.6.3** Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.6.4** Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.6.5** Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.7** 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.
- 7.8** A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência da Pregoeira, que comprove:
- 7.8.1** Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.8.2** Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9 Se houver indícios de inexecuibilidade 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.

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

7.11 O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, nos termos do art. 61, §1º da Lei nº 14.133/2021 e art. 20, inciso I do Decreto Estadual nº 6.606 de 2023, 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.

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

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

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

8. DA HABILITAÇÃO

8.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, combinados com o disposto neste Edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante cumprir com 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 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

8.2 A habilitação técnica das pessoas jurídicas reunidas em consórcio será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.2.1 Em relação à habilitação econômico-financeira, se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais, consoante ao disposto nos requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos neste Edital e seus anexos.

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

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

8.5 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.

8.6 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.

8.7 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.

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

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

8.10 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.



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

8.11 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o(a) pregoeiro(a) 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 8.6 deste Edital.

8.12 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.

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

Exigências de habilitação

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

8.15 Habilitação jurídica:

8.15.1 Empresário individual: Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

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

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

8.15.5 **Sociedade simples:** Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.15.6 **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** Inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

8.15.7 **Sociedade cooperativa:** Ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

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

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

8.16 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.17 Habilitação fiscal, social e trabalhista:

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

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

8.17.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);



8.17.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.17.5 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.17.5.1 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos que trata o subitem 8.17.5 relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.17.6 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, vez que, a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI exigido no subitem 8.15.2 deste Edital supre as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, na medida em que essas informações constam no próprio Certificado.

8.18 Qualificação Econômico-Financeira

8.18.1 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

8.18.2 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.18.2.1 Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

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

8.18.2.2. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação, patrimônio líquido mínimo de 1% (um por cento) do valor total estimado pela Administração para os Itens a que concorre, através da apresentação de balanço patrimonial, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta de preços;

8.18.2.3. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

8.18.3 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

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

8.18.5 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);

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

8.18.7 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.

8.19 Qualificação Técnica:

8.19.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos 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, razão social, endereço do emitente, local e data de emissão do atestado, assinatura e identificação do responsável pela emissão do atestado;

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



- 8.19.3** 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;
- 8.19.4** 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 o objeto desempenhado por cada consorciado individualmente, serão adotados os critérios estabelecidos nos incisos I e II do §10 do art. 67 da lei 14.133/2021;
- 8.19.5** Como condição para participação no certame, será exigida a seguinte documentação complementar das sociedades cooperativas:
- 8.19.5.1** A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei nº 5.764, de 1971;
- 8.19.5.2** A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 8.19.5.3** A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
- 8.19.5.4** O registro previsto na Lei nº 5.764, de 1971, art. 107;
- 8.19.5.5** A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 8.19.5.6** Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- 8.19.5.7** A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
- 8.20** A apresentação dos documentos de habilitação será exigida apenas pelo licitante vencedor. Dessa forma, o licitante será convocado para encaminhá-los, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do(a) Pregoeiro(a).
- 8.21** 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).
- 8.22** Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 8.23** Não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos após a entrega daqueles definidos para habilitação, salvo em sede de diligência para:
- 8.23.1** Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- 8.23.2** Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- 8.24** 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(a) Pregoeiro(a) 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** Constar o prazo de validade da proposta, prazo de entrega dos materiais, o prazo de validade dos materiais, observado as informações e exigências definidas no Termo de Referência.
- 9.1.4** O fornecedor deve apresentar, para cada item, junto com a proposta de preços catálogo ou prospecto, ou documento equivalente, com especificações técnicas da marca cotada, para verificação da compatibilidade com os requisitos solicitados.



- 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 à 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 e seus anexos, 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, especificamente nos sítios eletrônicos oficiais, após a homologação.
- 9.8** O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas de preços desclassificando, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital e seus anexos.
- 9.9** 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).
- 9.10** 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, exceto quando for verificado a inaplicabilidade dos termos contratuais originários, comprovado tecnicamente o fato, conforme regulamenta o art. 124, inciso II, alínea “b” da Lei 14.133/21.
- 9.10.1** Além do disposto no subitem 9.1.4 deste Edital, o(a) Pregoeiro(a) e/ou 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.
- 9.10.2** 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.

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;
- 10.3.2** 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, não assinar a ata de registro de preços 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.

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, 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, 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 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 Extinção administrativa do contrato de fornecimento por ato unilateral da Contratante obedecerá a disposto no artigo 139 da Lei 14.133/2021.

14.5.1 A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital e seus anexos;



14.5.2 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;

14.6 Na assinatura do Contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no Edital e seus anexos, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

14.7 Decorrido o prazo de validade da proposta, indicado no Edital, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

15. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

15.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, estabelecido de acordo com a natureza do objeto licitado, sem possibilidade de prorrogação, e constará de forma expressa no Termo de Contrato eventualmente avençado.

15.2 As publicações resumidas do contrato que vier a ser firmado deverão ser realizadas na forma do estabelecido no art. 214 do Decreto nº 6.606, de 28 de março de 2023 e art. 94 da Lei nº 14.133/2021.

15.3 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. DO REAJUSTE

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

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

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

16.2.2 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

16.2.3.1 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.

17. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO

17.1 Os produtos serão solicitados mediante correspondência eletrônica (e-mail), sendo obrigatória a confirmação do recebimento pela empresa.

17.2 O prazo de entrega dos bens é de **05 (cinco) dia(s)** contado(s) da confirmação do recebimento da pedido pelo fornecedor, sendo que o fornecimento ocorrerá de forma parcelada, na quantidade definida pela CONTRATANTE, com **periodicidade quinzenal para produtos não perecíveis e semanal para produtos perecíveis**, durante o horário de expediente, das 07h30min às 11h30min e das 13h00min às 17h00min, no Colégio Estadual Raimundo Neiva de Carvalho, localizada na Rua Delvídio Lima Feitosa, S/N – CEP: 77.913-000 – Palmeiras do Tocantins - TO.

A carga e a descarga serão por conta da Contratada, sem ônus de frete para a **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Raimundo Neiva de Carvalho**.

17.3 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constante no Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de **5 (cinco) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

17.4 Os produtos entregues deverão ser rigorosamente aqueles descritos no Termo, sendo que na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará em sua totalidade suspenso até a respectiva regularização.

A Contratada deverá apresentar a nota fiscal com os produtos discriminados, após a solicitação de fornecimento feita pela **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Raimundo Neiva de Carvalho**. Somente serão aceitos e recebidos os materiais conforme a Tabela de Especificações Técnicas contidas no Tópico 4 do Termo de Referência, na presença do fiscal do contrato.

17.5 Em conformidade com o artigo 140, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, o objeto será recebido da seguinte forma:



a) **PROVISORIAMENTE**, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) **DEFINITIVAMENTE**, por servidor designado por autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

17.6 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do Contrato. Nos limites estabelecidos pela Lei ou pelo contrato, nos termos do art. 140, §2º, da Lei 14.133/2021.

18. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

18.1 O fiscal/gestor do Contrato ou instrumento equivalente será nomeado oportunamente, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021; e, com base no art. 13, inciso IX.

18.2 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.

18.3 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 se encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

19. PRAZO E FORMA DE PAGAMENTO

19.1 O pagamento será efetuado 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 correntes indicados pelo contratado.

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

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

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

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

a) 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;

b) 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.

c) Não celebrar o 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 ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

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

e) Fraudar a licitação

f) 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;

g) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

h) Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).



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

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar e
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

20.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) A natureza e a gravidade da infração cometida.
- b) As peculiaridades do caso concreto
- c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes
- d) Danos que dela provierem para a Administração Pública
- e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

20.4. 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.

- a) Para as infrações previstas nos itens a, b e c do item 20.1, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- b) Para as infrações previstas nos itens d, e, f, g e h do item 20.1, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

20.6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens a, b e c do item 20.1, 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.

20.7. 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 20.1, 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](#).

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

21. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1 O Sistema de Registro de Preços regula-se pelas normas e procedimentos previstos na Lei 14.133/2021, no Decreto nº 6.606/2023 e demais normas complementares.

21.2 No âmbito do Sistema de Registro de Preços a adjudicação significa tão somente o registro dos preços ofertados.

21.3 A existência de preços registrados não obriga a Administração (Associação) a efetivar as contratações que dele poderão advir, ficando-lhe facultada a adoção de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência em igualdade de condições.

21.3.1 É vedada a aquisição por valor superior a que poderia ser obtido do detentor do registro de preços.

21.4 Uma vez registrados os preços, a Administração (Associação) poderá convocar o detentor do Registro a fornecer os bens respectivos, na forma e condições fixadas no presente Edital e no Contrato.

21.5 Encerrado o processo licitatório para Registro de Preços, poderá ser firmado o Contrato entre a Administração (Associação) e o adjudicatário, aplicando-se as disposições da Lei nº 14.133/2021 relativas aos contratos.



21.6 Durante a vigência do Registro de Preços, a Administração (Associação) poderá convocar o detentor a cumprir as obrigações decorrentes da presente licitação e do Contrato.

21.7 O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas e deverá ter seu extrato assinado e publicado, no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

21.7.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da possibilidade de remanejamento entre os participantes.

21.8 É vedada a participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto, nos termos previstos do item 20.8.

21.9 Quanto a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no Edital, obrigando-se nos limites dela, não poderão os licitantes fornecer propostas em quantitativos inferiores ao máximo previsto no Termo de Referência;

21.10 Quanto a possibilidade de prever preços diferente, não será permitido preços diferentes para o objeto a ser registrado, tendo em vista que a Pasta não se enquadra nos quesitos das alíneas “a”, “b”, e “c” do inciso III, do art. 82, da Lei Federal 14.133 de 2021;

21.11 Não será permitido quantidade mínima a ser cotada em razão do objeto se tratar de alimentos perecíveis.

22. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

22.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 3 (três) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

22.6 Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração (Associação) convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

22.7 Ao assinar a Ata de Registro de Preços e o contrato a empresa adjudicatária obriga-se a executar o objeto a ela adjudicado, conforme especificações e condições contidas neste Edital e seus anexos e, também, na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições do Edital.

22.8 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da publicação, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme disposto no Art. 262 do Decreto nº 6.606/2023 e Art. 84 da Lei Federal 14.133/2021.

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

23.1.2 Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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



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

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

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

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

23.3.2 Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos artigos 269 e 270 do Decreto Estadual nº 6.606, de 28 de março de 2023.

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

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

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

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

24.1 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.

24.2 A(o) Pregoeira (o), 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.

24.3 A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pela(o) Pregoeira(o) nos autos do processo de licitação.

24.4 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.

24.5 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.

24.6 As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas no [site www.portaldecompras.to.gov.br](http://www.portaldecompras.to.gov.br) e no sistema no qual ocorrerá o procedimento, dentro do prazo estabelecido no item 22.2. e vincularão os participantes e a Administração, ficando os licitantes cientes da obrigatoriedade de acessá-lo para obtenção das informações prestadas.

24.7 Os pedidos de esclarecimentos, questionamentos e impugnações ou quaisquer outras informações complementares deverão ser encaminhadas **no e-mail disponível no quadro de informações.**

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1 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.

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

25.1.2 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.

25.1.3 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.

25.2 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.



- 25.3** As Licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 25.4** Após apresentação da proposta de preços não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.
- 25.5** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do objeto pelo órgão requisitante.
- 25.6** 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 úteis.
- 25.7** 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.
- 25.8** 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.
- 25.9** 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.
- 25.10** A(o) Pregoeira (o) ou à Autoridade Competente é facultada, em qualquer fase da licitação, 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.
- 25.11** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço constante no preâmbulo deste Edital, nos dias úteis, no horário das 08h às 12 h e das 14h às 18h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

Palmeiras do Tocantins - TO, 20 de novembro de 2024.

(assinatura do Presidente da Associação)



ANEXO I DO EDITAL

TABELA DE ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1. A Tabela de Especificações que trata o presente Anexo foi elaborada em consonância ao disposto no Tópico 4 do Termo de Referência. Encontram-se detalhados na Tabela em questão, os Itens cuja participação é exclusiva às empresas enquadradas como ME/EPP, na forma da Lei Complementar nº 123/2006.

ITEM	QTN	UNID	OBJETOS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR MINÍMODE LANCE
1	39	KG	Açafraão: em pó, de 1ª qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em embalagens plásticas contendo 0,100, 0,250 ou 0,500 kg cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. O produto deverá ser entregue com validade mínima de 06 meses, a contar no ato da entrega.	27,00	1.053,00	1,00
2	3019	KG	Açúcar cristal: de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Deve ser apresentado acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.	7,5	22.642,50	1,00
3	547	KG	Alho: de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve ser apresentado acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 01 kg cada.	31,50	17.230,50	1,00
4	34	KG	Bacon defumado: embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxica transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção Estadual).	35,00	1.190,00	1,00



5	44	Kg	Batata doce:	8,00	352,00	1,00
6	1238	KG	Batata Inglesa: de 1ª qualidade, nova, lavada, tipo especial. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica atóxica contendo etiqueta com a identificação e peso.	15,00	18.570,00	1,00
7	100	KG	Berinjela: de 1ª qualidade, nova, lavada, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.	10,00	1.000,00	1,00
8	132	KG	Beterraba: de 1ª qualidade, tamanho regular, produto fresco e com grau de maturação adequado. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. O produto deve ser entregue em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo etiqueta com a identificação e peso.	14,00	1.848,00	1,00
9	146	KG	Biscoito doce, maisena: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº 06 de 08/05/2020 e Resolução nº 344 de 13/12/02. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar e amido de milho. Não deverá conter gordura trans, gordura vegetal hidrogenada, edulcorantes e corantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: textura macia e crocante, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 200 a 400 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo Duplex reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 10 kg.	8,00	1.168,00	1,00



10	88	KG	Biscoito, rosquinha de leite: de 1ª qualidade, tipo rosquinha, sabor leite, a base de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, aroma artificial de leite. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. em embalagens de no mínimo 500 gr. com todas as descrições técnicas na embalagem.	8,00	704,00	1,00
11	88	KG	Biscoito salgado, cream cracker: de 1ª qualidade, isento (0%) de gordura do tipo trans, aspecto: crocante e macio, cor: dourada, odor: próprio de biscoito cream-cracker, sabor: característico, em embalagens de 350 gr. com todas as descrições técnicas na embalagem.	5,85	514,80	1,00
12	143	KG	Cacau em pó 100%: Produto solúvel composto de puro (100%) pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga, sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição, embalagens primárias: plástico transparente com soldas resistentes, embalagens secundárias: caixas de papelão resistentes que contenham a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Embalagens de 200 gr. Produto com no mínimo 1 ano de validade.	75,00	10.725,00	1,00
13	154	KG	Café infusão 10%: café torrado e moído, com selo da abic, embalagem de 250 ou 500g. validade mínima 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	45,9	7.068,60	1,00
14	2530	KG	Carne moída de 2ª: congelada, fresca, sem tempero, sem gordura aparente, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 1 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, (frigorífico) prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	28,00	70.840,00	1,00
15	2328	KG	Carne bovina acém: de 1ª qualidade, peça inteira, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, deve ser entregue congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com até 5 kg do produto por pacote. Rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data em que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	35,00	81.480,00	1,00



16	308	KG	Carne bovina, coxão duro: de 1ª qualidade, peça inteira, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, deve ser entregue congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com até 5 kg do produto por pacote. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	29,90	9.209,20	1,00
17	530	KG	Carne, bovina, músculo: de 1ª qualidade, peça inteira, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, deve ser entregue congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com até 5 kg do produto por pacote. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	33,50	17.755,00	1,00
18	336	KG	Carne, bovina, patinho: de 1ª qualidade, peça inteira, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, deve ser entregue congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com até 5 kg do produto por pacote. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	34,99	11.726,40	1,00
19	132	KG	Carne, bovina, seca: Carne salgada de 1ª qualidade e seca ao sol com uma desidratação média. Coloração marrom e odor característico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	55,00	7.260,00	1,00
20	979	KG	Cebola: de 1ª qualidade, in natura, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com coloração característica, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue	13,50	13.216,50	1,00



			em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.			
21	1194	KG	Cenoura: 1ª qualidade, fresca e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos	7,90	9.432,60	1,00
22	24	KG	Chuchu: de 1ª qualidade, em boas condições de consumo, tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas, devendo ser bem desenvolvido. O produto deve ser entregue em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo etiqueta com a identificação e peso.	7,00	168,00	1,00
23	20	KG	Coco seco ralado: coco seco, ralado e sem açúcar. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses na data da entrega.	58,64	1.172,80	1,00
24	37	KG	Colorau: em pó, de 1ª qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Devem ser apresentadas em embalagens plásticas contendo até 500 gr. do produto que deve obrigatoriamente ser inspecionada pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	18,00	666,00	1,00
25	95	KG	Creme de leite: de uso culinário, de 1ª qualidade, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade e validade do produto, que deve ser de no mínimo de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	28,00	2.660,00	1,00
26	22	KG	Ervilha enlatada: Especificação: Ervilha reidratada, água e sal, latas de 280 g, acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado de hermeticamente e limpo. A embalagem deveser conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, registro no MS de acordo com a NTA 31 (decreto 12.486/78).	38,50	847,00	1,00
27	3394	KG	Farinha de trigo: especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não	8,00	27.152,00	1,00



			deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.			
28	1770	KG	Feijão carioca: tipo 1, novo, não torrado, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá apresentar grãos disformes com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho ou rendimento inadequado. Embalagem intacta, de polietileno transparente contendo 1 kg de peso líquido. Deve conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	13,40	23.718,00	1,00
29	198	KG	Feijão preto: tipo 1, novo, não torrado, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá apresentar grãos disformes com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho ou rendimento inadequado. Embalagem intacta, de polietileno transparente contendo 1 kg de peso líquido. Deve conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	9,00	1.782,00	1,00
30	14	KG	Fermento biológico tablete: de 1ª qualidade, tablete seco - instantâneo para pão. Embalagem a vácuo, contendo 100 ou 250g de peso líquido. Não deverá possuir cheiro ou mofo e sabor amargo. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	45,00	630,00	1,00
31	44	KG	Fermento em pó químico: de 1ª qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo humano ou que alterem suas características naturais. Deve possuir aspecto, cor, odor e sabor próprio. Embalado em latas adequadas para transporte e armazenamento, contendo 100g ou 250g cada. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	38,90	1.711,60	1,00
32	286	KG	Flocos de arroz: de 1ª qualidade, branco, novo, seco, apresentando cor e cheiro caraterísticos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá apresentar bolor, mofo	7,50	2.145,00	1,00



			ou umidade. Embalagem intacta, de polietileno transparente contendo 500g de peso cada. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.			
33	968	KG	Flocos de milho: de 1ª qualidade, novo, seco, amarelo, apresentando cor e cheiro característico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá apresentar bolor, mofo ou umidade. Embalagem intacta, de polietileno transparente contendo 500g de peso cada. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	7,00	6.776,00	1,00
34	5016	KG	Frango, peito, sem pele: de 1ª qualidade, congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínima 10 meses a partir da data de entrega.	21,99	110.301,84	1,00
35	1092	KG	Frango, coxa e sobrecoxa sem pele: de 1ª qualidade, congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínima 10 meses a partir da data de entrega.	16,99	18.553,08	1,00
36	660	KG	Iogurte sabor morango: de 1ª qualidade, em embalagem plástica de 100g cada. Validade mínima de 45 (cinquenta dias) a contar da data de entrega do produto. Deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica e não violada. Conter rótulo com registro do mapa/sif e data de	28,00	18.480,00	1,00



			fabricação e vencimento.			
37	9768	LT	Leite de vaca, integral pasteurizado: leite longa vida integral, derivado de animais sadios, isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos em embalagens tetrapack. Não serão permitidas embalagens amassadas ou danificadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 3 meses. Devendo ser apresentado em embalagens de 1 litro uht. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	10,00	97.680,00	1,00
38	56	KG	Limão, Tahiti: de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, acondicionado em com 32 a 38 dúzias, aproximadamente.	10,00	560,00	1,00
39	984	KG	Linguiça mista: de 1ª qualidade, fresca, congelada, sem manchas, com coloração característica e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação. Devendo ser apresentada em embalagens de até 5 kg cada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	21,00	20.664,00	1,00
40	610	KG	Linguiça de frango: de 1ª qualidade, fresca, congelada, sem manchas, com coloração característica e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação. Devendo ser apresentada em embalagens de até 5 kg cada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	27,00	16.470,00	1,00
41	368	KG	Maçã Fuji: de 1ª qualidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica atóxica, contendo etiqueta com a identificação e peso.	18,70	6.881,60	1,00
42	330	KG	Maçã vermelha: nacional, de primeira, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa de papelão ondulado, caixa com 20kg.	8,90	2.937,00	1,00



43	640	KG	Macarrão de trigo: de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e longo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Validade não superior a 3 meses a partir da data de entrega.	8,00	5.120,00	1,00
44	84	KG	Manga Palmer: de 1ª qualidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso;	6,99	587,16	1,00
45	44	KG	Milho fubá: fubá de milho - simples, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico	10,49	461,66	1,00
46	312	KG	Margarina com sal: de 1ª linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gordura trans. e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1kg do produto.	20,00	6.240,00	1,00
47	1664	LT	Óleo de soja: de 1ª qualidade, limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	10,00	16.640,00	1,00
48	17	KG	Orégano: de 1ª qualidade, desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de 100g cada. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	28,00	476,00	1,00
49	264	KG	Pão de hot dog.: fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e	20,00	5.280,00	1,00



			cheiro característicos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso e data de fabricação			
50	308	KG	Pão de trigo de forma: Pão embalado fatiado. A embalagem deve ter aproximadamente 420 gramas e cada fatia deve ter no mínimo 21 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade N° do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.	14,60	4.496,80	1,00
51	1122	KG	Pão de trigo francês: fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso e data de fabricação.	21,99	24.672,78	1,00
52	132	KG	Pão de trigo doce: fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso e data de fabricação.	21,99	2.902,68	1,00
53	1120	KG	Pescada filé: de 1ª qualidade, congelado, sem pele, sem tempero, fresco, limpo, eviscerado, descabeçado, descamado, sem espinhas, livre de nadadeiras. Com cor, cheiro, sabor e textura próprios, sem manchas esverdeadas. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente pesando de 800 gr a 1 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Conforme legislação vigente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínima de 10 meses a partir da	42,50	47.600,00	1,00



			data de entrega.			
54	660	KG	Polvilho Doce: tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	11,00	7.260,00	1,00
55	726	KG	Porco, bisteca: carne suína de 1ª qualidade, fatiada, congelada, sem gordura excessiva e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, processar/fatiar e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com até 5 kg do produto por pacote. Deve conter rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data em que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária – SIF ou SIE.	30,00	21.780,00	1,00
56	44	KG	Presunto: de 1ª qualidade, cozido, fatiado, sem capa de gordura, elaborado do pernil suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária – SIF ou SIE.	37,99	1.671,56	1,00
57	132	KG	Queijo minas, frescal: de 1ª qualidade, derivado de leite bovino, padronizado, tratado termicamente, com baixo percentual de gordura, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas e impróprias para o consumo humano, ou que, alterem suas características naturais. Própria para ser processada. Apresentação: peça de 800g à 4kg, embalada a vácuo em perfeitas condições estruturais padronizadas, lacradas e adequadas para transporte. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 15 dias e validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária – SIF ou SIE.	55,40	7.312,80	1,00
58	303	KG	Queijo mussarela: derivado de leite bovino, padronizado, de 1ª qualidade, tratado termicamente, com baixo percentual de gordura, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas e impróprias para o consumo humano, ou que, alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Própria para ser processada. Apresentação: fatiado ou peça de 3,5 kg à 4,0 kg, embalada a vácuo, acomodadas em caixas de papelão em	45,00	13.635,00	1,00



			perfeitas condições estruturais padronizadas, lacradas e adequadas para transporte. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 15 dias e validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária – SIF ou SIE.			
59	162	KG	Repolho branco: de 1ª qualidade, in natura, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com identificação e peso.	5,50	891,00	1,00
60	36	KG	Repolho roxo: de 1ª qualidade, in natura, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com identificação e peso.	4,99	179,64	1,00
61	226	KG	Sal: iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada.	3,99	901,74	1,00
62	1098	KG	Tomate, extrato: de 1ª qualidade, produzido a partir de produtos saudáveis, livre de impurezas e contaminações. Deve conter no rótulo a data de validade/lote e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	14,50	15.921,00	1,00

(Assinatura Digital)

ADRIANA DE SOUZA ALVES RABELO
Presidente da Associação de Apoio Escolar



ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação aos alunos matriculados No **Colégio Estadual Raimundo Neiva de Carvalho**, do município de Palmeiras do Tocantins /TO, 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	VALOR UNITARIO	VALOR GLOBAL
1	Açafrão: em pó, de 1ª qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em embalagens plásticas contendo 0,100, 0,250 ou 0,500 kg cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. O produto deverá ser entregue com validade mínima de 06 meses, a contar no ato da entrega.	39	27,00	1.053,00
2	Açúcar cristal: de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Deve ser apresentado acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.	3019	7,5	22.642,50
3	Alho: de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve ser apresentado acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 01 kg cada.	547	31,50	17.230,50
4	Bacon defumado: embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção Estadual).	34	35,00	1.190,00
5	Batata doce:	44	8,00	352,00
6	Batata Inglesa: de 1ª qualidade, nova, lavada, tipo especial. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica atóxica contendo etiqueta com a identificação e peso.	1238	15,00	18.570,00
7	Berinjela: de 1ª qualidade, nova, lavada, devem apresentar as características do cultivar bem definidas,	100	10,00	1.000,00



	estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.			
8	Beterraba: de 1ª qualidade, tamanho regular, produto fresco e com grau de maturação adequado. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. O produto deve ser entregue em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo etiqueta com a identificação e peso.	132	14,00	1.848,00
9	Biscoito doce, maisena: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº 06 de 08/05/2020 e Resolução nº 344 de 13/12/02. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar e amido de milho. Não deverá conter gordura trans, gordura vegetal hidrogenada, edulcorantes e corantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: textura macia e crocante, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 200 a 400 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo Duplex reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 10 kg.	146	8,00	1.168,00
10	Biscoito, rosquinha de leite: de 1ª qualidade, tipo rosquinha, sabor leite, a base de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, aroma artificial de leite. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. em embalagens de no mínimo 500 gr. com todas as descrições técnicas na embalagem.	88	8,00	704,00
11	Biscoito salgado, cream cracker: de 1ª qualidade, isento (0%) de gordura do tipo trans, aspecto: crocante e macio, cor: dourada, odor: próprio de biscoito cream-cracker, sabor: característico, em embalagens de 350 gr. com todas as descrições técnicas na embalagem.	88	5,85	514,80
12	Cacau em pó 100%: Produto solúvel composto de puro (100%) pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga, sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição, embalagens primárias: plástico transparente com soldas resistentes, embalagens secundárias: caixas de papelão resistentes que contenham a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Embalagens de 200 gr. Produto com no mínimo 1 ano de validade.	143	75,00	10.725,00
13	Café infusão 10%: café torrado e moído, com selo da abic, embalagem de 250 ou 500g. validade mínima 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	154	45,9	7.068,60
14	Carne moída de 2ª: congelada, fresca, sem tempero, sem gordura aparente, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 1 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, (frigorífico) prazo de	2530	28,00	70.840,00



	validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.			
15	Carne bovina acém: de 1ª qualidade, peça inteira, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, deve ser entregue congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com até 5 kg do produto por pacote. Rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data em que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	2328	35,00	81.480,
16	Carne bovina, coxão duro: de 1ª qualidade, peça inteira, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, deve ser entregue congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com até 5 kg do produto por pacote. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	308	29,90	00
17	Carne, bovina, músculo: de 1ª qualidade, peça inteira, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, deve ser entregue congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com até 5 kg do produto por pacote. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	530	33,50	9.209,20
18	Carne, bovina, patinho: de 1ª qualidade, peça inteira, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, deve ser entregue congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com até 5 kg do produto por pacote. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	336	34,99	17.755,00
19	Carne, bovina, seca: Carne salgada de 1ª qualidade e seca ao sol com uma desidratação média. Coloração marrom e odor característico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	132	55,00	11.726,40
20	Cebola: de 1ª qualidade, in natura, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com coloração característica, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.	979	13,50	7.260,00
21	Cenoura: 1ª qualidade, fresca e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem	1194	17,00	13.216,50



	deformidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos			
22	Chuchu: de 1ª qualidade, em boas condições de consumo, tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas, devendo ser bem desenvolvido. O produto deve ser entregue em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo etiqueta com a identificação e peso.	24	7,00	20.298,00
23	Coco seco ralado: coco seco, ralado e sem açúcar. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses na data da entrega.	20	58,64	168,00
24	Colorau: em pó, de 1ª qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Devem ser apresentadas em embalagens plásticas contendo até 500 gr. do produto que deve obrigatoriamente ser inspecionada pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	37	18,00	1.172,80
25	Creme de leite: de uso culinário, de 1ª qualidade, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade e validade do produto, que deve ser de no mínimo de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	95	28,00	666,00
26	Ervilha enlatada: Especificação: Ervilha reidratada, água e sal, latas de 280 g, acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado de hermeticamente e limpo. A embalagem deveser conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, registro no MS de acordo com a NTA 31 (decreto 12.486/78).	22	38,50	2.660,00
27	Farinha de trigo: especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	3394	8,00	847,00
28	Feijão carioca: tipo 1, novo, não torrado, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá apresentar grãos disformes com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho ou rendimento inadequado. Embalagem intacta, de polietileno transparente contendo 1 kg de peso líquido. Deve conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	1770	13,40	27.152,00
29	Feijão preto: tipo 1, novo, não torrado, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá apresentar grãos disformes com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho ou rendimento inadequado. Embalagem intacta, de polietileno transparente contendo 1 kg de peso líquido. Deve conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	198	9,00	23.718,00



30	Fermento biológico tablete: de 1ª qualidade, tablete seco - instantâneo para pão. Embalagem a vácuo, contendo 100 ou 250g de peso líquido. Não deverá possuir cheiro ou mofo e sabor amargo. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	14	45,00	1.782,00
31	Fermento em pó químico: de 1ª qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo humano ou que alterem suas características naturais. Deve possuir aspecto, cor, odor e sabor próprio. Embalado em latas adequadas para transporte e armazenamento, contendo 100g ou 250g cada. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	44	38,90	630,00
32	Flocos de arroz: de 1ª qualidade, branco, novo, seco, apresentando cor e cheiro característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá apresentar bolor, mofo ou umidade. Embalagem intacta, de polietileno transparente contendo 500g de peso cada. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	286	7,50	1.711,60
33	Flocos de milho: de 1ª qualidade, novo, seco, amarelo, apresentando cor e cheiro característico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá apresentar bolor, mofo ou umidade. Embalagem intacta, de polietileno transparente contendo 500g de peso cada. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	968	7,00	2.145,00
34	Frango, peito, sem pele: de 1ª qualidade, congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínima 10 meses a partir da data de entrega.	5016	21,99	6.776,00
35	Frango, coxa e sobrecoxa sem pele: de 1ª qualidade, congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínima 10 meses a partir da data de entrega.	1092	16,99	601,92



36	Iogurte sabor morango: de 1ª qualidade, em embalagem plástica de 100g cada. Validade mínima de 45 (cinquenta dias) a contar da data de entrega do produto. Deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica e não violada. Conter rótulo com registro do mapa/sif e data de fabricação e vencimento.	660	28,00	18.553,08
37	Leite de vaca, integral pasteurizado: leite longa vida integral, derivado de animais sadios, isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos em embalagens tetrapack. Não serão permitidas embalagens amassadas ou danificadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 3 meses. Devendo ser apresentado em embalagens de 1 litro uht. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	9768	10,00	18.480,00
38	Limão, Tahiti: de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, acondicionado em com 32 a 38 dúzias, aproximadamente.	56	10,00	97.680,00
39	Linguiça mista: de 1ª qualidade, fresca, congelada, sem manchas, com coloração característica e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação. Devendo ser apresentada em embalagens de até 5 kg cada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	984	21,00	560,00
40	Linguiça de frango: de 1ª qualidade, fresca, congelada, sem manchas, com coloração característica e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação. Devendo ser apresentada em embalagens de até 5 kg cada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	610	27,00	20.664,00
41	Maçã Fuji: de 1ª qualidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica atóxica, contendo etiqueta com a identificação e peso.	368	18,70	16.470,00
42	Maçã vermelha: nacional, de primeira, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa de papelão ondulado, caixa com 20kg.	330	8,90	6.881,60
43	Macarrão de trigo: de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e longo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Validade não superior a 3 meses a partir da data de entrega.	640	8,00	2.937,00
44	Manga Palmer: de 1ª qualidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos,	84	6,99	5.120,00



	fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso;			
45	Milho fubá: fubá de milho - simples, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico	44	10,49	587,16
46	Margarina com sal: de 1ª linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gordura trans. e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1kg do produto.	312	20,00	461,66
47	Óleo de soja: de 1ª qualidade, limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	1664	10,00	6.240,00
48	Orégano: de 1ª qualidade, desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de 100g cada. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	17	28,00	16.640,00
49	Pão de hot dog.: fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro caraterísticos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso e data de fabricação	264	20,00	476,00
50	Pão de trigo de forma: Pão embalado fatiado. A embalagem deve ter aproximadamente 420 gramas e cada fatia deve ter no mínimo 21 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade N° do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.	308	14,60	5.280,00
51	Pão de trigo francês: fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Deverá apresentar cor e cheiro caraterísticos do produto. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso e data de fabricação.	1122	18,00	4.496,80
52	Pão de trigo doce: fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro caraterísticos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem	132	18,00	20.196,00



	plástica com identificação do peso e data de fabricação.			
53	Pescada filé: de 1ª qualidade, congelado, sem pele, sem tempero, fresco, limpo, eviscerado, descabeçado, descamado, sem espinhas, livre de nadadeiras. Com cor, cheiro, sabor e textura próprios, sem manchas esverdeadas. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente pesando de 800 gr a 1 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Conforme legislação vigente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	1120	42,50	2.376,00
54	Polvilho Doce: tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	660	11,00	47.600,00
55	Porco, bisteca: carne suína de 1ª qualidade, fatiada, congelada, sem gordura excessiva e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, processar/fatiar e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com até 5 kg do produto por pacote. Deve conter rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data em que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária – SIF ou SIE.	726	30,00	7.260,00
56	Presunto: de 1ª qualidade, cozido, fatiado, sem capa de gordura, elaborado do pernil suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária – SIF ou SIE.	44	37,99	21.780,00
57	Queijo minas, frescal: de 1ª qualidade, derivado de leite bovino, padronizado, tratado termicamente, com baixo percentual de gordura, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas e impróprias para o consumo humano, ou que, alterem suas características naturais. Própria para ser processada. Apresentação: peça de 800g à 4kg, embalada a vácuo em perfeitas condições estruturais padronizadas, lacradas e adequadas para transporte. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 15 dias e validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária – SIF ou SIE.	132	55,40	1.671,56
58	Queijo mussarela: derivado de leite bovino, padronizado, de 1ª qualidade, tratado termicamente, com baixo percentual de gordura, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas e impróprias para o consumo humano, ou que, alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Própria para ser processada. Apresentação: fatiado ou peça de 3,5 kg à 4,0 kg, embalada a vácuo, acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas, lacradas e adequadas para transporte. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 15 dias e validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária – SIF ou SIE.	303	45,00	7.312,80



59	Repolho branco: de 1ª qualidade, in natura, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com identificação e peso.	162	5,50	13.635,00
60	Repolho roxo: de 1ª qualidade, in natura, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com identificação e peso.	36	4,99	891,00
61	Sal: iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada.	226	3,99	179,64
62	Tomate, extrato: de 1ª qualidade, produzido a partir de produtos saudáveis, livre de impurezas e contaminações. Deve conter no rótulo a data de validade/lote e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	1098	14,50	901,74

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 da Lei nº 14.133/2021.

2. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, estabelecido de acordo com a natureza do objeto licitado, sem possibilidade de prorrogação, e constará de forma expressa no Termo de Contrato eventualmente avençado.

2.2. A Associação de Apoio ao Colégio Estadual Raimundo Neiva de Carvalho, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, deverá observar a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no Plano Plurianual (PPA), quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

2.3. 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.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS E DA ESCOLHA DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1 A pretensa licitação, será pela modalidade de PREGÃO na sua forma ELETRÔNICA, com fulcro ao art. 28, inciso I da LEI FEDERAL 14.133/21 e DECRETO ESTADUAL 6.606/2023 Regulamenta, no âmbito da Administração Pública Estadual, direta, autárquica e fundacional do Estado do Tocantins, a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação, e adota outras providências.

3.2 O objeto do presente Termo de Referência, se enquadra como material comum, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente praticadas no mercado, cabendo, portanto, licitação na modalidade Pregão na forma eletrônica.



3.3 O procedimento licitatório será regido pelo **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, com fundamento ao **art. 82 da LEI FEDERAL 14.133/21 e DECRETO FEDERAL 11.462/23** que regulamenta os art. 82 a art. 86 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre o sistema de registro de preços para a contratação de bens e serviços, inclusive obras e serviços de engenharia, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

3.4 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

3.5 O Sistema de Registro de Preços não vincula ou obriga de qualquer modo Administração, tocante a dar seguimento ao procedimento, findo o qual, sobressair – se – á a eventual contratação do objeto, tampouco gera quaisquer obrigações diretas e reflexas aos participantes do certame.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

4.2 O prazo de entrega dos bens é **de 05 (cinco) dia(s)** contado(s) da confirmação do recebimento da pedido pelo fornecedor, sendo que o fornecimento ocorrerá de forma parcelada, na quantidade definida pela CONTRATANTE, com **periodicidade quinzenal para produtos não perecíveis e semanal para produtos perecíveis**, durante o horário de expediente, das 07h30min às 11h30min e das 13h00min às 17h00min, no Colégio Estadual Raimundo Neiva de Carvalho, localizada na Rua Delvídio Lima Feitosa, S/N – CEP: 77.913-000 – Palmeiras do Tocantins - TO.

4.3. A carga e a descarga serão por conta da Contratada, sem ônus de frete para a **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Raimundo Neiva de Carvalho**.

4.4. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constante no Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de **5 (cinco) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5. Os produtos entregues deverão ser rigorosamente aqueles descritos no Termo de Referência, sendo que na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará em sua totalidade suspenso até a respectiva regularização.

4.6. A Contratada deverá apresentar a nota fiscal com os produtos discriminados, após a solicitação de fornecimento feita pela **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Raimundo Neiva de Carvalho**.

4.7. Somente serão aceitos e recebidos os materiais conforme a Tabela de Especificações Técnicas contidas no Tópico 4 do Termo de Referência, na presença do fiscal do contrato.

4.8. Em conformidade com o artigo 140, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, o objeto será recebido da seguinte forma:

a) PROVISORIAMENTE, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) DEFINITIVAMENTE, por servidor designado por autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

4.9. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do Contrato. Nos limites estabelecidos pela Lei ou pelo contrato, nos termos do art. 140, §2º, da Lei 14.133/2021.

5. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

5.1. O fiscal/gestor do Contrato ou instrumento equivalente será nomeado oportunamente, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021; e, com base no art. 13, inciso IX.

5.2. 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.

5.3. O representante da Administração anotarà 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 se encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.



6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 6.1 Responsabilizar-se pela lavratura da Ata de Registro de Preços, e do respectivo Contrato com base nas disposições da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações e demais legislação pertinente;
- 6.2 Será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e demais normas legais, direta e indiretamente aplicáveis ao Contrato;
- 6.3 Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear as aquisições;
- 6.4 Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- 6.5 A CONTRATANTE ficará responsável pela observância das leis, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto do contrato;
- 6.6 Processar e liquidar a fatura correspondente ao material entregue, por meio de Ordem Bancária, desde que apresentadas, pela CONTRATADA, as certidões necessárias para comprovação de sua regularidade fiscal e trabalhista;
- 6.7 Fiscalizar a execução do Contrato, por meio de servidor especialmente designado, sendo permitida a assistência de terceiros, conforme dispõe o art. 117 da Lei 14.133/2021;
- 6.8 Zelar para que durante a vigência da Ata de Registro de Preços sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
 - 7.1.1 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;
 - 7.1.2 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);
 - 7.1.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
 - 7.1.4 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;
 - 7.1.5 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
 - 7.1.6 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- 7.2 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;
- 7.3 Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá:
 - 7.3.1 Atender prontamente às solicitações da **Associação de Apoio ao Colégio Estadual Raimundo Neiva de Carvalho**, no fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA;
 - 7.3.2 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;
 - 7.3.3 A nota fiscal deverá ser acompanhada pelas Certidões de Regularidades Fiscais;
 - 7.3.4 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;
 - 7.3.5 Manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste TERMO DE REFERÊNCIA;
 - 7.3.6 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;
 - 7.3.7 Comunicar imediatamente à CONTRATANTE sobre qualquer inconformidade apresentada;
 - 7.3.8 Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referente à embalagem e transporte para a entrega dos Gêneros Alimentícios aos técnicos da unidade escolar.

8 DA SUBCONTRATAÇÃO

- 8.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.



9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será efetuado 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 correntes indicados pelo contratado.

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

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

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

11. DO REAJUSTE

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

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

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

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

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

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

11.7. 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.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa, nos termos do Decreto nº 6.606, de 2023 e da Lei nº 14.133, de 2021, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pela Pregoeira durante o certame;

12.1.2. 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;

12.1.3. 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 ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente do prazo estabelecido pela Administração;

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

12.1.5. Fraudar a licitação;

12.1.6. Dar causa aos incisos I, II e III do art. 155, da Lei nº 14.133/2021;

12.1.7. 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;

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

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



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

12.2.1. **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);

12.2.2. **Multa**:

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

II - Moratória de **1% (um por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 5 % (cinco por cento), pela inobservância do prazo fixado.

III.- O atraso superior a **5 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.

12.2.3. **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);

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

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.3.4. Danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

12.4. O procedimento para aplicação das sanções pelos seguintes motivos: não assinar a ata de registro de preços; 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; apresentar proposta 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.

12.5. O procedimento para aplicação das demais sanções serão de responsabilidade do órgão requisitante do objeto.

13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

13.1. Será utilizado o recurso do tesouro estadual, transferidos pela Secretaria de Educação a essa associação em conta específica.

14. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

14.1 Serão observados em todas as contratações de bens e serviços critérios de sustentabilidade ambiental, nos termos do artigo 144 da Lei Federal 14.133/2021.

Palmeiras do Tocantins -TO, 20 de novembro de 2024

(Assinatura Digital)

ADRIANA DE SOUZA ALVES RABELO
Presidente da Associação de Apoio Escolar