

**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO – 9/2025-008FMAS**  
**EXCLUSIVO PARA ME/EPP**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 336/2024/ADM**

**PREÂMBULO**

O **MUNICÍPIO DE TUCUMÃ, Estado do Pará**, tendo como interveniente o **FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL** – Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, através da sua Gestora, a **Sra. Livia Lira de Araújo**, **TORNA PÚBLICO** para o conhecimento dos interessados a realização de licitação pública, na Modalidade: **PREGÃO**, Forma: **ELETRÔNICA**, Tipo: **MENOR PREÇO POR ITEM, EXCLUSIVO PARA EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - EPP, MICROEMPRESAS - ME E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL – MEI**, na data e horário abaixo indicados, visando a: **AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DE PANIFICAÇÃO PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL.**

**I – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

A licitação está autorizada conforme consta nos autos do Processo Administrativo nº **336/2024/ADM** com o intuito de selecionar a(s) melhor(es) proposta(s), obedecendo às condições estatuídas neste Edital e seus Anexos, por intermédio da Comissão Permanente de Contratações – CPC, por meio de seu Pregoeiro e Equipe de apoio, devidamente designados pela Portaria nº 006/2024, sediada na: Rua do Café s/nº - Setor alto Morumbi – Fone: 94 3433-3241 Fax: 94 3433-1507 CEP 68.385-000, realizará licitação, na modalidade: **PREGÃO**, na forma: **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021 (NLLC), do **Decreto Municipal nº 003**, de 02 de janeiro de 2024, e do **Decreto Municipal nº 114/2024**, 19 de agosto de 2024, conforme Art. 47 E §3º do Art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**II – DATA DA SESSÃO PÚBLICA**

**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO - REALIZADO POR MEIO DA INTERNET.**

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO.**

**MODO DE DISPUTA: ABERTO.**

**ORÇAMENTO: NÃO SIGILOSO**

**DATA DE REALIZAÇÃO DO CERTAME: DIA 21 DO MÊS DE FEVEREIRO DE 2025.**

**HORÁRIO: às 09:00 (nove horas) horário local.**

**ENDEREÇO: As propostas iniciais e documentos de habilitação serão recebidas exclusivamente por meio eletrônico no endereço: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).**

**REFERÊNCIA DE TEMPO: Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF.**

**VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 293.827,18 (duzentos e noventa e três mil, oitocentos e vinte e sete reais e dezoito centavos).**

**PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: SIM**

**OBSERVAÇÃO: Não havendo expediente na Prefeitura de Tucumã-PA ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data definida, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário e local estabelecido neste Edital, desde que não haja comunicação em contrário.**



## 1. DO OBJETO E DAS DEFINIÇÕES IMPORTANTES:

**1.1.** O objeto da presente licitação é a: **AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DE PANIFICAÇÃO PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL**, conforme condições, quantitativos e especificações constantes no instrumento convocatório, no Termo de Referência – Anexo I, e demais Anexos, os quais integram este Edital, independente de transcrição.

**1.2. “Itens Exclusivos para ME, EPP e MEI”**, correspondente a 100% (cem por cento) das quantidades totais dos itens, destinado à participação exclusiva das Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor, Lei Complementar 123/2006.

## 2. DO REGISTRO DE PREÇOS:

**2.1.** Não se aplica.

## 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

**3.1.** Para a participação nesta licitação é necessário que o interessado esteja credenciado junto ao provedor do sistema <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.

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

**3.1.2.** Itens Exclusivos, poderão participar apenas as licitantes que se enquadrarem como Microempresa/ME, Empresa de Pequeno Porte-EPP e Microempreendedor Individual- MEI, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, e que cumprirem as exigências constantes neste Instrumento convocatório.

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

**3.4.** A inobservância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

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

### **3.6. Não poderão disputar esta licitação:**

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

**3.6.2.** Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

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

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

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

**3.6.7.** Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por

submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

**3.6.8.** Agente público do órgão ou entidade licitante;

**3.6.9.** Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

**3.6.11.** 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.

**3.6.12.** Que não são enquadradas como Microempresas, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais, quanto aos itens exclusivos e item de cota reservada.

**3.7.** O impedimento de que trata o item 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**3.8.** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.2 e 3.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

**3.10.** O disposto nos itens 3.6.2 e 3.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

**3.11.** 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.

**3.12.** A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

#### **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, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

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

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

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

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

**4.5.** O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido

estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

- 4.5.1.** Havendo item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 4.5.2.** Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar n.º 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 4.6.** A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei n.º 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, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 4.11.** 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:
- 4.11.1.** Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 4.11.2.** Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 4.12.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 4.13.** 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.
- 4.14.** O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
- 4.15.** Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas neste edital e na Lei n.º 14.133, de 2021, além da desclassificação no certame.
- 4.16.** Nos termos do art. 58 da Lei n.º 14.133/21, como requisito de pré-habilitação, a licitante deverá apresentar a comprovação de recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, no valor de 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação, nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei n.º 14.133/21.
- 4.17.** A licitante que optar por concorrer a um ou mais lotes específicos, deverá apresentar a garantia considerando o valor estimado dos lotes ao qual irá concorrer.
- 4.18.** A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura da ata de registro de preços ou da data em que for declarada fracassada a licitação.
- 4.19.** Como o sistema não permite o envio da garantia na fase de cadastramento das propostas, as empresas deverão prestar a garantia e, logo após a fase de lances, será solicitado ao vencedor o envio do seguro ou comprovante de garantia no prazo de 15mn (quinze minutos), devendo a data do seguro garantia ser anterior a abertura do certame, sob pena de inabilitação.

**4.20.** Caso a licitante opte por recolher o valor exigido como garantia em dinheiro, deverá realizar o depósito na seguinte conta: Banco – 001, Banco do Brasil: Agência 4549-7, Conta corrente – 22134-1, em nome da Prefeitura Municipal de Tucumã, CNPJ: 22.981.088/0001-02, o qual deverá anexar o comprovante, devendo a data do recibo do depósito garantia ser anterior a abertura do certame, sob pena de inabilitação.

#### **5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:**

**5.1.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, sem que haja identificação prévia do participante.

**5.1.1.** A proposta comercial em papel timbrado deverá ser anexada em formato eletrônico juntamente com a documentação requisitada.

**5.1.1.1.** Nos casos em que couber, será necessário informar a marca do item objeto da proposta, exemplos:

**a)** Aquisição de produtos de consumo e materiais e equipamentos permanentes.

**5.1.1.2.** Em se tratando de licitação para contratação de serviços que não envolva o emprego de material que obtenha marca, informar no respectivo campo a escrita “próprio”.

**5.1.1.3.** Caso a licitação obtive contratar a locação de máquinas, veículos e/ou equipamentos, necessário informar a marca, modelo e ano (modelo/fabricação).

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

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

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

**5.4.** 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.

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

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

**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 **90 (noventa)** 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 responsabilização pelos Tribunais de Contas a que está sujeito a jurisdição, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

#### **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 local 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 o Pregoeiro 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.

**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 ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser 1,00 (UM REAL).

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

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

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

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

**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), Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

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

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

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

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

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

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

**6.13.1.** Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

- 6.13.2.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.13.3.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.13.4.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.13.5.** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.13.6.** Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.14.** Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.15.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.16.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.17.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.18.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.19.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.20.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 6.20.1.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.20.2.** A melhor classificada nos termos do 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.
- 6.20.3.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.20.4.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.21.** Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 6.21.1.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
- 6.21.1.1.** Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

- 6.21.1.2.** Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 6.21.1.3.** Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 6.21.1.4.** Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 6.21.2.** Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 6.21.2.1.** Empresas estabelecidas no Estado do Pará;
- 6.21.2.2.** Empresas brasileiras;
- 6.21.2.3.** Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 6.21.2.4.** Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 6.22.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 6.22.1.** 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.
- 6.22.2.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 6.22.3.** O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 6.22.4.** O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta readequada (realinhada) ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 6.22.5.** É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 6.23.** Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **7. DA FASE DE JULGAMENTO:**

- 7.1.** Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 7.1.1.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- 7.1.2.** 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, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 7.3.1.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros, aplicando-se por analogia o disposto na IN nº 3/2018, art. 29, §1º.
- 7.3.2.** O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
- 7.3.3.** Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 7.4.** Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

**7.5.** Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.7. deste edital.

**7.6.** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificado 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, de forma análoga, o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

**7.7.** Será desclassificada a proposta vencedora que:

**7.7.1.** Contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

**7.8.1.** A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

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

**7.8.1.2.** Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

## **8. DA FASE DE HABILITAÇÃO:**

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

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

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

**8.3.** Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

**8.3.1.** Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10%, para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

**8.4.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia, desde que autenticado em cartório ou por servidor lotado junto à Comissão Permanente de Contratações – CPC, ou ainda, por meio digital/eletrônico, **desde que possua meios de conferir a respectiva autenticidade.**

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

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

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

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

**8.9.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

**8.10.1.** Os documentos exigidos para habilitação, deverão ser enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2h (duas horas), poderá ser prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

**8.10.2.** Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço.

**8.11.** A verificação da documentação de habilitação, ou a exigência dos documentos nele não contidos, somente será feita em relação ao licitante vencedor.

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

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

**8.12.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64):

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

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

**8.13.** 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.

**8.14.** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.10.1.

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

**8.16.** 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.

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

**8.18. Para Comprovação Da Habilitação Jurídica A Licitante Deverá Apresentar:**

**a)** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis junto a Junta Comercial da respectiva sede, para o caso de empresário individual;

**b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores, para os casos de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI;

**c)** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, caso o licitante seja sucursal, filial ou agência;

**d)** Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local da sede do licitante, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores, para o caso de sociedade simples;

**e)** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

**f)** Cópia autenticada do Documento de Identidade e do CPF dos sócios e/ou diretores.

**g)** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, para licitante Microempreendedor Individual – MEI, hipótese em que será realizada a verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

**8.18.1.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**8.19. Para A Comprovação Da Regularidade Fiscal, Social E Trabalhista A Licitante Deverá Apresentar:**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuinte Estadual/Distrital ou municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;
- c) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual/Distrital e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

**I** – Faz parte da prova de regularidade para com a Fazenda Federal, a prova de regularidade, quitação ou positiva com efeito de negativa, quando a Dívida Ativa da União, fornecida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, quando esta não for parte de Certidão Conjunta emitida pela Receita Federal do Brasil;

- d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão 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;
- f) Declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;
- g) Declaração da licitante de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- h) Declaração da licitante de que 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.

**8.19.1.** Para a regularidade fiscal e trabalhista, será aceita certidão positiva com efeito de negativa. **Se A Certidão, No Momento Da Verificação Da Autenticidade, Constar Como “Cassada” – Ou Termo Correlato, E A Empresa Não Usufruir Dos Benefícios Da Lei Complementar Nº 123/2006 E Alterações, Deverá Ser Inabilitada.**

**8.19.2.** Caso o licitante seja considerado isento de tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual ou da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente que demonstre tal isenção.

**8.20. Para Comprovação Da Qualificação Econômico-Financeira A Licitante Deverá Apresentar:**

- a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Serão aceitos, o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados e acompanhado da prova de registro na Junta Comercial ou Cartório (Carimbo, etiqueta ou chancela da Junta Comercial):

**I** – Empresas optantes pelos sistemas tradicionais de escrituração, incluindo Microempreendedores Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e assemelhados, deverão apresentar original ou fotocópia do documento de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis, incluindo os Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário equivalente;

**II** – Empresas optantes pelo Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), incluindo Microempreendedores Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e assemelhados, deverão apresentar original ou fotocópia do documento de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis; juntamente com o comprovante de recibo de entrega de escrituração Contábil Digital;

**III** – Sociedade constituída no exercício em curso: original ou fotocópia do Balanço de Abertura;

**IV** – Sociedade constituída a menos de dois anos: original ou fotocópia do Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício.

- b) O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

**b1)** A boa situação financeira será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), que deverão ser maiores ou igual a 1,0 (um) resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:



<b>LG (LIQUIDEZ GERAL) =</b>	$\frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL EM LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL EM LONGO PRAZO}}$
<b>SG (SOLVÊNCIA GERAL) =</b>	$\frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL EM LONGO PRAZO}}$
<b>LC (LIQUIDEZ CIRCULANTE) =</b>	$\frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$

**b2)** As fórmulas acima deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço.

**b3)** caso o memorial não seja apresentado, a Comissão de Licitação reserva-se o direito de efetuar os cálculos.

**c)** Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial e/ou de Recuperação Extrajudicial ou Concordata, na forma da Lei nº 11.101/05, expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de no máximo 60 (sessenta) dias anteriores à publicação do primeiro aviso desta licitação, exceto se houver prazo de validade fixada na respectiva certidão.

**c.1)** Estando a empresa em Recuperação Judicial, deverá apresentar a comprovação de que o plano de recuperação foi acolhido na esfera judicial (art. 58 da Lei 11.101/2005), sob pena de Inabilitação.

**d)** A documentação referida no item c) pode ser apresentada por meio de sistema informatizado de consulta direta, desde que exista norma específica do órgão emissor admitindo a obtenção do documento através da internet.

#### **8.23. Para Comprovação Da Qualificação Técnica A Licitante Deverá Apresentar:**

**a)** Comprovação de aptidão para desempenho de atividades pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação através da apresentação de, no mínimo, a 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, que apresentem no mínimo as seguintes informações: identificação da pessoa jurídica emitente, nome e cargo do signatário, endereço completo do emitente, período de vigência do contrato, objeto contratual, itens e quantitativos executados e outras que entenda necessária;

**I** – O(s) atestado(s) deverá(ão) possuir informações suficientes para qualificar e quantificar o fornecimento, objeto deste pregão, bem como possibilitar a administração confirmar sua veracidade junto ao(s) emissor(es) do(s) atestado(s). A licitante deverá disponibilizará de todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, endereço atual da contratante, telefone e e-mail atual.

**II** – 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.

**b)** Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

**c)** Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária, de acordo com a legislação em vigor, do domicílio do licitante.

#### **8.24. Da Habilitação das Microempresa-ME e Empresas de Pequeno Porte-EPP**

**8.24.1.** As empresas qualificadas como ME / EPP na forma da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar todos os documentos de habilitação, referentes à habilitação jurídica, fiscal e trabalhista e econômico-financeira, sob pena de inabilitação.

**8.24.2.** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte seja declarada

vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do Edital, sendo habilitada com restrição.

**8.24.3.** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame.

**8.24.4.** Tal prazo poderá ser prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**8.24.5.** A não regularização da documentação de Regularidade Fiscal e Trabalhista pela licitante implicará decadência do direito à contratação sem prejuízo das sanções, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ARP/contrato, ou revogar a licitação.

#### **8.25. Orientações gerais sobre a habilitação:**

**a)** Somente haverá a necessidade de apresentação dos documentos originais, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas ou por servidor/funcionário desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

**b)** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei nº 14.133/21, art. 64):

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

**II** – Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

**III** – Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, via diligência, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de duas horas sob pena de inabilitação.

**c)** Os documentos apresentados para habilitação deverão estar todos em nome da licitante, se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou se a 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;

**d)** As certidões ou documentos que não apresentarem em seu teor, data de validade previamente estabelecida pelo órgão expedidor, deverão ter sido expedidas até 60 (sessenta) dias antes da data da sessão pública deste Pregão. Não se enquadram no prazo os documentos cuja validade é indeterminada, como é o caso dos atestados de capacidade/responsabilidade técnica.

**e)** As declarações exigidas neste edital, que não forem solicitadas em campo próprio para seleção/marcação no sistema, deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente com a proposta de preços e/ou com os documentos de habilitação.

**f)** Em caso de apresentação por licitante de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os seguintes critérios na avaliação de sua qualificação técnica:

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

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

**III** – Para fins de comprovação do percentual de participação do consorciado, caso este não conste expressamente do atestado ou da certidão, deverá ser juntada ao atestado ou à certidão cópia do instrumento de constituição do consórcio.

- g) Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos enviados, o Agente de Contratação suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- h) Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital ou deixar de enviar a documentação de habilitação por meio de campo próprio do Sistema quando solicitado pelo Agente de Contratação, ficando sujeito às penalidades previstas neste Edital.
- i) No julgamento da habilitação e das propostas, o Agente de Contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- j) No caso de inabilitação, haverá nova verificação da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- k) Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Agente de Contratação, examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.
- l) Constatado o atendimento pleno às exigências fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora.
- m) Fica entendido que os documentos e informações apresentados no curso do certame são complementares entre si, de tal forma que qualquer omissão em determinado documento possa ser suprido com informação constante em outro, ainda, qualquer documento ou informação apresentado na em qualquer fase do certame servirá para complementar fase posterior, caso necessite.
- n) A Microempresa (ME) ou a Empresa de Pequeno Porte (EPP), deverá apresentar todas as certidões previstas neste edital, ainda que com restrições, na forma do art. 43 da LC n. 123/06 alterada pela LC n. 147/14. A sua contratação será condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em prazo de 05 (cinco) dias úteis contados a partir da sessão em que foi declarada como vencedora do certame.
- o) O prazo de que trata o item anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- p) O benefício não eximirá a microempresa, a empresa de pequeno porte, da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.
- q) A não regularização da documentação, no prazo fixado na alínea m), implicará na inabilitação do licitante, sem prejuízo das penalidades previstas no item 19 e seus subitens, deste Edital.
- r) É facultado a administração realizar diligências para sanar falhas ou vícios nos documentos apresentados, inclusive para verificar a veracidade, especialmente em relação aos atestados de capacidade técnica, podendo ser solicitado notas fiscais de entrada e saída, contratos e demais documentos comprobatórios, assim como consultar portais públicos em caso de atestados emitidos por órgãos da administração pública.

## **9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**

### **9.1. NÃO SE APLICA**

## **10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA:**

### **10.1. NÃO SE APLICA**

## **11. DOS RECURSOS:**

**11.1.** 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.

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

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

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

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

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

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

**11.4.** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

**11.5.** 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.

**11.6.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

**11.7.** 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.

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

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

**11.10.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados nas páginas: [www.prefeituradetucuma.pa.gov.br](http://www.prefeituradetucuma.pa.gov.br), no endereço eletrônico: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e no Mural de Licitações do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará – TCM/PA: <https://www.tcm.pa.gov.br/> → Aba: Serviços → Cidadão → Mural de Licitações → Município → Tucumã-PA.

## **12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:**

**12.1.** Comete infração administrativa, nos termos da lei, 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 pelo Pregoeiro durante o certame;

**12.1.2.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

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

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

**12.1.2.3.** Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

**12.1.2.4.** Deixar de apresentar amostra; ou

**12.1.2.5.** Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

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

**12.1.3.1.** 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.

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

**12.1.5.** Fraudar a licitação;

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

**12.1.6.1.** Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

**12.1.6.2.** Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

**12.1.7.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

**12.1.8.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

**12.2.** Com fulcro na Lei n.º 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;

**12.2.2.** Multa;

**12.2.3.** Impedimento de licitar e contratar; e

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

- 12.3.5.** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 12.4.1.** Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 12.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 12.5.** 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.
- 12.6.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 12.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 12.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 12.9.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 12.10.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido pela Prefeitura de Tucumã-PA, nos termos do **Decreto Municipal nº 003, de 02 de janeiro de 2024**, a qual avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, nos prazos de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 12.11.** Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 12.12.** Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 12.13.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.14.** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
- 12.15.** Na ocorrência dos crimes em licitações e contratos administrativos, aplicar-se-ão as penalidades previstas no Código Penal, Capítulo II-B, artigo 337- E e seguintes.
- 13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:**
- 13.1.** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 13.2.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 13.3.** A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, por meio de acesso a plataforma que automatizará o certame, neste caso, o portaldecompraspublicas.com.br.
- 13.4.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

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

**14. DA DOTAÇÃO E DO RECURSO\*:**

**14.1.** As despesas decorrentes da contratação do objeto desta Licitação correrão à conta dos recursos específicos consignados na seguinte dotação orçamentária:

I) Órgão: 12 Fundo Municipal de Assistência Social  
II) Unidade Orçamentária: 12 Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social  
III) Projeto/Atividade: 2.062 Manutenção da Secretaria de Desenvolvimento Social  
IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo  
V) Subelemento: 3.3.90.30.07 Gêneros de Alimentação  
VI) Fonte de Recursos: Recursos Federais, Recursos Estaduais e Recursos Próprios.

I) Órgão: 12 Fundo Municipal de Assistência Social  
II) Unidade Orçamentária: 12 Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social  
III) Projeto/Atividade: 2.115 Manutenção do Abrigo Institucional  
IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo  
V) Subelemento: 3.3.90.30.07 Gêneros de Alimentação  
VI) Fonte de Recursos: Recursos Federais, Recursos Estaduais e Recursos Próprios.

I) Órgão: 12 Fundo Municipal de Assistência Social  
II) Unidade Orçamentária: 12 Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social  
III) Projeto/Atividade: 2.068 Manutenção do CRAS  
IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo  
V) Subelemento: 3.3.90.30.07 Gêneros de Alimentação  
VI) Fonte de Recursos: Recursos Federais, Recursos Estaduais e Recursos Próprios.

I) Órgão: 12 Fundo Municipal de Assistência Social  
II) Unidade Orçamentária: 12 Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social  
III) Projeto/Atividade: 2.069 Manut.do Bloco de Prot. Social Esp., MAC Média  
IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo  
V) Subelemento: 3.3.90.30.07 Gêneros de Alimentação  
VI) Fonte de Recursos: Recursos Federais, Recursos Estaduais e Recursos Próprios.

I) Órgão: 12 Fundo Municipal de Assistência Social  
II) Unidade Orçamentária: 12 Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social  
III) Projeto/Atividade: 2.071 Manutenção do Programa Gestão Bolsa Família e do  
IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo  
V) Subelemento: 3.3.90.30.07 Gêneros de Alimentação  
VI) Fonte de Recursos: Recursos Federais, Recursos Estaduais e Recursos Próprios.

I) Órgão: 12 Fundo Municipal de Assistência Social  
II) Unidade Orçamentária: 12 Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social  
III) Projeto/Atividade: 2.064 Manutenção das Ações do CMAS  
IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo  
V) Subelemento: 3.3.90.30.07 Gêneros de Alimentação  
VI) Fonte de Recursos: Recursos Federais, Recursos Estaduais e Recursos Próprios.

I) Órgão: 12 Fundo Municipal de Assistência Social  
II) Unidade Orçamentária: 12 Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social  
III) Projeto/Atividade: 2.066 Manutenção do Programa Primeira Infância do SUAS  
IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo  
V) Subelemento: 3.3.90.30.07 Gêneros de Alimentação  
VI) Fonte de Recursos: Recursos Federais, Recursos Estaduais e Recursos Próprios.

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

#### **15. DA FORMALIZAÇÃO E EXECUÇÃO DO CONTRATO ADMINISTRATIVO:**

**15.1.** A execução dos contratos administrativos se regerá pelo estabelecido nos arts. 115 a 123 da Lei 14.133/2021, bem como pelos regulamentos próprios municipais editados e vigentes, parte integrante deste edital e demais atos subsequentes.

**15.2.** O contrato administrativo a ser firmado entre a Prefeitura Municipal e a licitante vencedora, obedecerá à minuta sob Anexo II, dentro do prazo convocatório estabelecido neste edital.

**15.3.** Antes de formalizar o contrato, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal do contratado, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.

**15.4.** A desistência do órgão ou entidade promotora da licitação de contratar com a licitante mais bem classificada não lhe confere o direito à indenização ou reembolso de qualquer espécie.

**15.5.** A Administração Municipal não responderá por indenizações oriundas de danos causados a terceiros por culpa ou dolo da Contratada, quando da execução do serviço de que trata este edital.

**15.6.** O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

#### **16. DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES DE OBRAS/SERVIÇOS/COMPRAS:**

**16.1.** A Administração/Contratante poderá suprimir ou acrescentar o objeto do contrato até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, de acordo com o disposto no Art. 124, I e Art. 125, § 1º da Lei nº 14.133/21, de acordo com as disposições contidas Termo de Referência/Projeto Básico – Anexo I, deste Edital.

#### **17. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:**

**17.1.** Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº 14.133/21 e deste Edital, as obrigações das partes estão elencadas no Termo de Referência/Projeto Básico - Anexo I e no Contrato, a ser firmado conforme Minuta – Anexo II.

#### **18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**18.1.** Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

**18.9.** O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme o Decreto Municipal nº 003/2024, de 02 de janeiro de 2024.

**18.10.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e nas páginas: [www.prefeituradetucuma.pa.gov.br](http://www.prefeituradetucuma.pa.gov.br), no endereço eletrônico: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), e no Mural de Licitações do Tribunal de Contas dos Municípios

**CUIDANDO**  
*da nossa gente!*



**GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ**  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO  
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO  
CNPJ: 22.981.088/0001-02



do Estado do Pará – TCM/PA: <https://www.tcm.pa.gov.br/> → Aba: Serviços → Cidadão → Mural de Licitações → Município → Tucumã-PA.

#### **19. DOS ANEXOS:**

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

- ANEXO I – Termo de Referência;
- ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar;
- ANEXO III – Modelo de Proposta;
- ANEXO IV – Minuta de Contrato.

Tucumã-PA, de 10 de fevereiro de 2025

*Prefeitura de*  
**LÍVIA LIRA DE ARAÚJO**  
*Secretária Municipal de Desenvolvimento Social*  
*Decreto n° 003/2025*  
**TUCUMÃ**  
2025/2028



**ANEXO I. TERMO DE REFERÊNCIA  
ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS E QUANTITATIVOS ESTIMADOS**

O **FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**, pessoa jurídica de direito público, devidamente inscrito no CNPJ-MF.: 11.234.775/0001-77, com sede na **Rua do Café, s/nº - Setor Morumbi – Tucumã-PA – CEP: 68.385-000**, representado neste ato pela Sra. **Lívia Lira de Araújo**, inscrita no CPF sob o nº **771.735.971-53**, Gestora do Fundo Municipal de Assistência Social, resolve formalizar a seguinte Solicitação para fins licitatórios, com o objeto abaixo discriminado, amparado legalmente pela Lei Federal nº 14.133/2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos e suas alterações posteriores, bem como o Decreto nº 114/2024, de 19 de agosto de 2024.

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 336/2024/ADM.**

**PREGÃO – Formato ELETRÔNICO.**

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: SIM**

**RESERVA DE COTA: NÃO**

**1. DO OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

**1.1. Objeto: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DE PANIFICAÇÃO PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL.**

**1.2.** A contratação será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade pregão, na forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por item nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º e 34 todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

**PLANILHA DESCRITIVA**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR DE REFERÊNCIA R\$	VALOR TOTAL R\$
01	BOLINHO DE CHUVA	190	QUILO	31,658	6.015,02
	ESPECIFICAÇÃO: PÃO MACIO À BASE DE ÁGUA, FERMENTO SECO MASSA DOCE, AÇÚCAR REFINADO, CANELA EM PÓ. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
02	BOLO CONFEITEIRO CHOCOLATE	130	QUILO	65,947	8.573,11
	ESPECIFICAÇÃO: PÃO LÓ CHOCOLATE À BASE DE ÁGUA, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, CALDA 3 RICHES RECHEIO: COBERTURA CHOCOLATE AO LEITE, CHANTILY CHOCOLATE COBERTURA: GANACHE CHOCOLATE CROCANTE, CHOCOLATE EM PÓ, MORANGUINHO, COBERTURA BRILHO NEUTRA. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
03	BOLO CONFEITEIRO DE PRESTÍGIO	120	QUILO	63,935	7.672,20
	ESPECIFICAÇÃO: PÃO LÓ CHOCOLATE À BASE DE ÁGUA, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, CALDA 3 RICHES, RECHEIO: LEITE CONDENSADO, COCO FLOCOS UMEDECIDO, CHANTILY BRANCO, CHANTILY CHOCOLATE, COCO FLOCOS UMEDECIDO COBERTURA: GANACHE MEIO AMARGO, CHOCOLATE PRESTÍGIO. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
04	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE	137	QUILO	28,352	3.884,22

	<i>ESPECIFICAÇÃO: FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, CENOURA INGREDIENTES: ÓLEO, FERMENTO QUÍMICO. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
05	BOLO DE CHOCOLATE NEGRA MALUCA	145	QUILO	40,133	5.819,29
	<i>ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECIFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
06	BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE	120	QUILO	34,945	4.193,40
	<i>ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECIFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
07	BOLO DE FUBÁ.	140	QUILO	27,560	3.858,40
	<i>ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECIFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
08	BOLO DE LARANJA	135	QUILO	26,503	3.577,91
	<i>ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECIFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
09	BOLO DE MANDIOCA MANÉ PELADO	140	QUILO	31,217	4.370,38
	<i>ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECIFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
10	BOLO FORMIGUEIRO	140	QUILO	27,333	3.826,62
	<i>ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECIFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
11	BROA DE FUBÁ TRADICIONAL	190	QUILO	24,730	4.698,70

	<i>ESPECIFICAÇÃO: À BASE DE MARGARINA USO GERAL, FUBÁ, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR REFINADO, FERMENTO EM PÓ, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, GEMA PASTEURIZADA, ERVA DOCE. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
12	BROA SALGADA.	270	QUILO	29,346	7.923,42
	<i>ESPECIFICAÇÃO: TEMPERO: SAL REFINADO, TEMPERO CONDIMENTADO, ÓLEO DE SOJA, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, CHEIRO VERDE, ÁGUA. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
13	CUCA RECHEADA COM COCO	115	UNIDADE	15,850	1.822,75
	<i>ESPECIFICAÇÃO: TIPO CASEIRA CARACTERÍSTICAS: SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA CORRIDO, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
14	CUCA RECHEADA COM DOCE DE LEITE	95	UNIDADE	15,404	1.463,38
	<i>ESPECIFICAÇÃO: TIPO CASEIRA. CARACTERÍSTICAS: SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA CORRIDO, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
15	CUCA RECHEADA COM GOIABADA	130	UNIDADE	16,270	2.115,10
	<i>ESPECIFICAÇÃO: TIPO CASEIRA CARACTERÍSTICAS: SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA CORRIDO, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
16	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA DE LEITE	210	UNIDADE	6,634	1.393,14
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O</i>				

	<i>MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O CUSCUZ QUEIMADO OU MAL COZIDO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
17	CUSCUZ DE MILHO COM RECHEIO DE CARNE	230	UNIDADE	7,970	1.833,10
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O CUSCUZ QUEIMADO OU MAL COZIDO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
18	CUSCUZ DE MILHO COM RECHEIO DE FRANGO	235	UNIDADE	8,728	2.051,08
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O CUSCUZ QUEIMADO OU MAL COZIDO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
19	CUSCUZ DE MILHO COM RECHEIO DE QUEIJO	225	UNIDADE	8,292	1.865,70
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O CUSCUZ QUEIMADO OU MAL COZIDO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
20	ENROLADO DE SALSICHA	395	QUILO	50,554	19.968,83
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PÃO MACIO À BASE DE FERMENTO SECO MASSA DOCE, ÁGUA RECHEIO: SALSICHA HOT DOG, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
21	LANCHE FRIO BAGUETE PEITO DE PERU	310	UNIDADE	11,083	3.435,73
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PÃO DE SAL À BASE DE FERMENTO SECO MASSA SALGADA, ÁGUA RECHEIO: MAIONESE, QUEIJO MUSSARELA, PEITO DE PERU DEFUMADO, TOMATE, ALFACE. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: BAGUETE DE 15 CENTÍMETROS</i>				
22	LANCHE FRIO BAGUETE PRESUNTO E QUEIJO	305	UNIDADE	11,475	3.499,88

	<i>ESPECIFICAÇÃO: PÃO DE SAL À BASE DE FERMENTO SECO MASSA SALGADA, ÁGUA, RECHEIO: MAIONESE, PRESUNTO, QUEIJO MUSSARELA, TOMATE, ALFACE. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: BAGUETE DE 15 CENTÍMETROS</i>				
23	PÃO CASEIRO	180	QUILO	15,550	2.799,00
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO FRESCO, A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO DE SOJA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL AÇÚCAR, ÁGUA. O PÃO PRECISA SER BEM CRESCIDO (NÃO BATUMADO) E ASSADO. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE SER EMBALADO EM UM EM PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO ETIQUETA COM NO MÍNIMO TAIS INFORMAÇÕES: NOME DO FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
24	PÃO DE FORMA.	170	UNIDADE	11,220	1.907,40
	<i>ESPECIFICAÇÃO: MASSA LEVE, PRODUZIDA COM INGREDIENTES DE 1ª LINHA: FATIADO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, COM ODORES E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. UNIDADE UTILIZADA: PACOTE DE 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE COM 500 GRAMAS</i>				
25	PÃO DE LEITE.	125	QUILO	18,624	2.328,00
	<i>ESPECIFICAÇÃO: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO DEVERÃO ATENDER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, SEM SINAIS DE MOFO, TER ASPECTO, COR, SABOR, CHEIRO E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DE PRODUTO NOVO. EMBALAGEM: TRANSPARENTE, INCOLOR, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
26	PÃO DE QUEIJO 80 GRAMAS	720	QUILO	36,228	26.084,16
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PÃO EM FORMA DE BOLINHO, FEITO COM MASSA DE POLVILHO, QUEIJO, OVOS, LEITE, DE PESO MÍNIMO DE 50G (UNIDADE GRANDE), FEITO E ASSADO NO DIA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
27	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MANTEIGA DE LEITE	280	UNIDADE	3,394	950,32
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCÊS DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MANTEIGA DE LEITE. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
28	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MANTEIGA DE LEITE NA CHAPA	210	UNIDADE	5,252	1.102,92
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCÊS DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MANTEIGA DE LEITE. AQUECIDO NA CHAPA. ENVOLVIDO EM PAPEL LAMINADO. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
29	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MARGARINA	200	UNIDADE	3,052	610,40
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCÊS DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MARGARINA. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
30	PÃO PARA HOT DOG 20 GRAMAS	65	QUILO	20,992	1.364,48
	<i>ESPECIFICAÇÃO: O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª LINHA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO. O PÃO DOCE É O PRODUTO DE SABOR DOCE, PREPARADO COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MANTEIGA OU GORDURA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
31	PÃO PARA HOT DOG 50 GRAMAS	62	QUILO	23,452	1.454,02

	<i>ESPECIFICAÇÃO: O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª LINHA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO. O PÃO DOCE É O PRODUTO DE SABOR DOCE, PREPARADO COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MANTEIGA OU GORDURA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
32	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MARGARINA NA CHAPA.	140	UNIDADE	3,686	516,04
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MARGARINA. AQUECIDO NA CHAPA. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
33	BISCOITO DE QUEIJO 40 GRAMAS	800	QUILO	35,132	28,105,60
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS BISCOITOS DE QUEIJO DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O BISCOITO QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
34	BAURU DE FORNO	320	QUILO	38,090	12,188,80
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PÃO MACIO À BASE DE ÁGUA, FERMENTO SECO MASSA DOCE RECHEIO: PRESUNTO, TOMATE, QUEIJO MUSSARELA, ORÉGANO, MOLHO DE TOMATE, MAIONESE, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
35	MISTO QUENTE	475	UNIDADE	6,670	3.168,25
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 2 FATIAS DE PÃO DE FORMA CONVENCIONAL OU INTEGRAL OU PÃO FRANCÊS 50G, UMA FATIA DE QUEIJO MUSSARELA DE 20G E UMA FATIA DE PRESUTO 20G. PESO APROXIMADO DE 90G. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
36	PÃO FRANCES 50 GRAMAS	295	QUILO	14,968	4.415,56
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDOS COM PRODUTOS DE 1ª LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ESTAR ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS PÃES DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE COM PESO APROXIMADO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE DE PÃO, COM TEMPO DE FERMENTAÇÃO DE 12 HORAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
37	SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE FRANGO 70 GRAMAS	11	CENTO	710,934	7.820,27
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS SALGADOS DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO? OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
38	SALGADO ASSADO TIPO ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO	11	CENTO	122,794	1.350,73
	<i>ESPECIFICAÇÃO: DESCRIÇÃO: SALGADOS ASSADO TIPO ENROLADINHO, RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO, ESTILO FESTA. PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E ASSADO NO DIA DA ENTREGA, EMBALAGEM: OS</i>				

	<i>PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
39	SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE CARNE FECHADA	11	CENTO	710,934	7.820,27
	<i>ESPECIFICAÇÃO: UNIDADE COM 10 CM (TAMANHO PADRÃO). COMPOSTO POR CARNE MOÍDA TEMPERADA, FARINHA DE TRIGO COMUM, LEITE INTEGRAL, OVOS, MANTEIGA, FERMENTO BIOLÓGICO. FEITO E ASSADO NO DIA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
40	SALGADO FRITO TIPO PASTEL RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO	15	CENTO	123,556	1.853,34
	<i>ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLE, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA, OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
41	SALGADO FRITO TIPO QUIBE	16	CENTO	115,556	1.848,90
	<i>ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO QUIBE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA, OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
42	SALGADO FRITO TIPO RISOLE RECHEIO DE FRANGO E MILHO	16	CENTO	124,024	1.984,38
	<i>ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLE, RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
43	SANDUÍCHE DE PÃO FRANCÊS	225	UNIDADE	7,018	1.579,05
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES 50 GRAMAS COM FATIA DE QUEIJO MUÇARELA DE 20 GRAMAS, UMA FATIA DE PRESUNTO COZIDO DE 20 GRAMAS, UMA FOLHA DE ALFACE E UMA RODELA DE TOMATE. PREPARADO NO DIA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
44	TAPIOCA COM MANTEIGA DE LEITE	160	UNIDADE	6,488	1.038,08
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO A TAPIOCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, AMANHECIDA, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
45	TAPIOCA COM RECHEIO DE QUEIJO COM CARNE SECA	130	UNIDADE	9,218	1.198,34
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO A TAPIOCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, AMANHECIDA, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
46	TORRADA COM ORÉGANO	59	QUILO	25,610	1.510,99
	<i>ESPECIFICAÇÃO: LEVEMENTE SALGADA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR, SAL REFINADO, GLÚTEN E LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 160 A 200G. INFORMAR VALIDADE (VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES). UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
47	TORTA DOCE TIPO BOLO DE ANIVERSÁRIO COM RECHEIO E COBERTURA	30	QUILO	56,722	1.701,66

	<i>ESPECIFICAÇÃO: COM A SEGUINTE COMPOSIÇÃO: TORTA DOCE COM RECHEIOS VARIADOS: ABACAXI COM LEITE NINHO, NINHO COM MORANGO, FLORESTA NEGRA, CHOCOLATE, DOCE DE LEITE, MARACUJÁ E SONHO DE VALSA. DEVERÃO SER PREPARADAS NO MESMO DIA DA ENTREGA COM PRODUTOS DE 1ª LINHA, TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS ESPECIAIS HERMETICAMENTE FECHADAS RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
48	TORTA SALGADA DE CARNE MOÍDA	125	QUILO	47,910	5.988,75
	<i>ESPECIFICAÇÃO: COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA, MILHO VERDE, AZEITONA, CEBOLA, ÓREGANO, TOMATE EM PEDAÇOS PEQUENOS, QUEIJO, PIMENTA DO REINO, PIMENTA DE CHEIRO. FABRICADO NO DIA DA SOLICITAÇÃO, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE 1ª LINHA TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM TABULEIROS GRANDES COM CAPACIDADE PARA 50 PEDAÇOS E COBERTOS COM PLÁSTICO FILME, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
49	TORTA SALGADA DE FRANGO	120	QUILO	47,897	5.747,64
	<i>ESPECIFICAÇÃO: COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, AZEITONA, CEBOLA, ÓREGANO, TOMATE EM PEDAÇOS PEQUENOS, QUEIJO, PIMENTA DO REINO, PIMENTA DE CHEIRO. FABRICADO NO DIA DA SOLICITAÇÃO, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE 1ª LINHA, TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM TABULEIROS GRANDES COM CAPACIDADE PARA 50 PEDAÇOS E COBERTOS COM PLÁSTICO FILME, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
50	SUCO DE CAJÚ 1 LITRO	180	UNIDADE	9,452	1.701,36
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
51	SUCO DE GOIABA 1 LITRO	180	UNIDADE	9,423	1.696,14
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
52	SUCO DE MANGA 1 LITRO	250	UNIDADE	9,377	2.344,25
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
53	SUCO DE MARACUJÁ 1 LITRO	250	UNIDADE	9,715	2.428,75
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
54	SUCO DE PÊSSEGO 1 LITRO	250	UNIDADE	9,402	2.350,50
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
55	SUCO DE UVA 1 LITRO	250	UNIDADE	9,974	2.493,50
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				

56	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE ABACAXI 200ML	320	UNIDADE	3,334	1.066,88
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
57	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE ACEROLA 200ML	290	UNIDADE	3,120	904,80
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
58	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE CAJÚ 200ML	320	UNIDADE	2,926	936,32
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
59	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE GOIABA 200ML	280	UNIDADE	2,872	804,16
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
60	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE MANGA 200ML	340	UNIDADE	2,966	1.008,44
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
61	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE MARACUJÁ 200ML	320	UNIDADE	3,266	1.045,12
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
62	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE PÊSSEGO 200ML	320	UNIDADE	2,868	917,76
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS					

	CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
63	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE UVA 200ML	260	UNIDADE	3,064	796,64
	ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MÍNIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMÁRIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
64	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM REQUEIJÃO CREMOSO.	195	UNIDADE	3,658	713,31
	ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS REQUEIJÃO CREMOSO. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
65	ENROLADINHO DE QUEIJO CASEIRO	180	QUILO	29,642	5.335,56
	ESPECIFICAÇÃO: ENROLADINHO, ASSADO, FRESCO, COM RECHEIO DE QUEIJO E COBERTURA COM CALDA DE COCO RALADO.FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS BISCOITOS DE QUEIJO DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O BISCOITO QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
66	CACHORRO QUENTE 100 GRAMAS	600	UNIDADE	12,064	7.238,40
	ESPECIFICAÇÃO: PÃO DE HOT DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, MAIONESE, CATCHUP, MILHO, ERVILHA, BATATA PALHA. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
67	ROSCA DOCE TIPO TRANÇADA COM COCO	70	PACOTE	14,445	1.011,15
	ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM BANDEJAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR E COBERTAS POR PLÁSTICO FILME TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÍNIMO DE 42 GRAMAS E PESO DE MÁXIMO DE 50 GRAMAS, CONFORME. AS ROSCAS DEVERÃO SER MODELADAS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO OU TRANSPORTE FEITO DE FORMA INADEQUADA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE COM 500 GRAMAS				
68	SALGADO FRITO TIPO BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO MUÇARELA	11	CENTO	124,024	1.364,26
	ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO				
69	SALGADO FRITO TIPO COXINHA RECHEIO DE FRANGO	08	CENTO	124,024	992,19

	<i>ESPECIFICAÇÃO: PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
70	SALGADO FRITO TIPO CROQUETE RECHEIO DE FRANGO	08	CENTO	124,024	992,19
	<i>ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO CROQUETE, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
71	SALGADO FRITO TIPO PASTEL DE QUEIJO	11	CENTO	124,024	1.364,26
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS SALGADOS DEVERÃO SER MODELOS SER MODELADAS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
72	SALGADO FRITO TIPO PASTEL RECHEIO DE CARNE MOÍDA	09	CENTO	124,024	1.116,22
	<i>ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLETS, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA, ATENDENDO AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 57E 84 DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/1978. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
73	SALGADO FRITO TIPO PASTEL RECHEIO DE FRANGO	09	CENTO	124,024	1.116,22
	<i>ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLETS, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA, OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
74	TORTA SALGADA DE QUEIJO E PRESUNTO	80	QUILO	51,254	4.100,32
	<i>ESPECIFICAÇÃO: COM RECHEIO DE QUEIJO E PRESUNTO, AZEITONA, CEBOLA, ÓREGANO, TOMATE EM PEDAÇOS PEQUENOS, PIMENTA DO REINO, PIMENTA DE CHEIRO. FABRICADO NO DIA DA SOLICITAÇÃO, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE 1ª LINHA TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM TABULEIROS GRANDES COM CAPACIDADE PARA 50 PEDAÇOS E COBERTOS COM PLÁSTICO FILME, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
75	SUCO DE ABACAXI 1 LITRO	130	UNIDADE	9,696	1.260,48
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
76	SUCO DE ACEROLA 1 LITRO	130	UNIDADE	9,884	1.284,92
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
77	PÃO DE MILHO	40	QUILO	19,438	777,52

	<i>ESPECIFICAÇÃO: O PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, FUBÁ DE MILHO, ÁGUA GELADA, SAL IODADO, AÇÚCAR, LEITE, MARGARINA VEGETAL, OVOS, MELHORADOR DE MASSAS (QUÍMICO) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS POR LEI, DESDE QUE CITADAS. DEVE APRESENTAR FORMATO E TAMANHO CARACTERÍSTICO AO TIPO DO PÃO. AS SUPERFÍCIES NÃO DEVEM APRESENTAR QUEIMADURAS E SUA COLORAÇÃO DEVE MOSTRAR TONALIDADES REGULARES, VARIANDO DO PARDO OU AMARELO-OCRE. O MIOLO DEVE SER LEVE, ELÁSTICO, COM POROSIDADE REGULAR E COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO E FUMAÇA. O PÃO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A DATA DE PRODUÇÃO/FABRICAÇÃO DO PRODUTO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, 01 DIA ANTERIOR À ENTREGA. SERÁ REJEITADO PÃO QUEIMADO E MAL COZIDO, DE CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS ANORMAIS. CADA UNIDADE DE PÃO DEVERÁ CONTER PESO DE 50 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
78	TAPIOCA COM RECHEIO DE QUEIJO COM FRANGO	140	UNIDADE	10,024	1.403,36
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORE CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO A TAPIOCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, AMANHECIDA, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
79	TAPIOCA COM RECHEIO DE QUEIJO COM OVO FRITO	140	UNIDADE	10,064	1.408,96
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORE CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO A TAPIOCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, AMANHECIDA, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
80	SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE FRANGO FECHADA	07	CENTO	743,068	5.201,48
	<i>ESPECIFICAÇÃO: UNIDADE COM 10 CM (TAMANHO PADRÃO). COMPOSTO POR CARNE DE FRANGO TEMPERADA, FARINHA DE TRIGO COMUM, LEITE INTEGRAL, OVOS, MANTEIGA, FERMENTO BIOLÓGICO. FEITO E ASSADO NO DIA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
81	SANDUICHE NATURAL.	230	UNIDADE	9,476	2.179,48
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 2 FATIAS DE PÃO DE FORMA CONVENCIONAL OU INTEGRAL OU PÃO FRANCÊS 50G, COM RECHEIO DE PEITO DE PERU, PATÊ DE ATUM OU FRANGO E SALADA (CENOURA RALADA, MILHO VERDE, ALFACE, TOMATE). PESO APROXIMADO DE 150G. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
82	PÃO DOCE DO TIPO PÃO DE BATATA 40 GRAMAS	30	QUILO	26,396	791,88
	<i>ESPECIFICAÇÃO: O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO OU TRANSPORTE FEITO DE FORMA INADEQUADA. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª LINHA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO. O PÃO DOCE É O PRODUTO DE SABOR DOCE, PREPARADO COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MANTEIGA OU GORDURA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
83	PÃO DOCE DO TIPO PÃO DE BATATA 65 GRAMAS	30	QUILO	26,582	797,46
	<i>ESPECIFICAÇÃO: O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO OU TRANSPORTE FEITO DE FORMA INADEQUADA. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª LINHA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO.</i>				

<i>O PÃO DOCE É O PRODUTO DE SABOR DOCE, PREPARADO COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MANTEIGA OU GORDURA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>					
84	CUCA RECHEADA COM CHOCOLATE	30	UNIDADE	19,474	584,22
<i>ESPECIFICAÇÃO: TIPO CASEIRA. CARACTERÍSTICAS: SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA CORRIDO, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>					
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO R\$</b>					<b>293.827,18</b>

**1.3.** O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 003, de 2024.

**1.4.** Os bens objetos desta contratação são caracterizados como comuns, uma vez que é possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto.

**1.5.** O valor total estimado para a contratação do referido serviço será R\$ 293.827,18 (duzentos e noventa e três mil, oitocentos e vinte e sete reais e dezoito centavos).

**1.6.** O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, a partir da publicação da assinatura do contrato ou na forma do artigo 105 da Lei Federal nº 14.133/2021, podendo ser prorrogada de acordo com o interesse e necessidade da Administração

**1.7.** O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**2.1.** A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

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

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **Sustentabilidade**

**4.1.** Atender às exigências determinadas pelo Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

### **Subcontratação**

**4.2.** Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Garantia da contratação**

**4.3.** Não haverá exigência de garantia contratual de execução, neste caso concreto, pois se trata de aquisição de bens e que seu pagamento só será realizado após a efetivação da entrega, não correndo, assim, qualquer risco à administração de não execução contratual.

### **Garantia do produto**

**4.4.** O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

### **Requisitos Legais**

**4.5.** O presente processo de contratação deve estar aderente à Constituição Federal, à Lei nº 14.133/2021, Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), pelos decretos municipais de nº 003/2024, de 02 de janeiro de 2024 e o de nº 114/2024, de 19 de agosto de 2024 e a outras legislações aplicáveis.

### **Da Amostra**

**4.6.** Poderá ser exigido do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente amostra, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, do item solicitado, para verificação da compatibilidade com as especificações deste Termo de Referência e consequente aceitação da proposta.

**4.7.** É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

**4.8.** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

**4.9.** O descumprimento injustificado da eventual solicitação de amostra implicará na desclassificação do licitante.

**4.10.** A amostra deverá ser entregue e diretamente no Departamento de Licitações e Contratos, localizado na Rua do Café, s/nº - Centro Administrativo Palácio dos Pioneiros, Setor Morumbi – Tucumã-PA, CEP: 68.385-000, no horário das 7:45h às 11:20h e das 13:45h às 17:00h de Segunda a Sexta-feira.

**4.11.** A amostra deverá estar devidamente embalada e identificada com o número da dispensa de licitação, o número do item, o CNPJ e o nome ou a razão social da licitante, podendo a proponente ser desclassificada, caso não esteja sua amostra de acordo com o proposto nesse subitem.

**4.12.** A amostra, quando apresentada, passará por análise técnica da área demandante, para exame de conformidade e outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar que atende as especificações deste termo de referência.

**4.13.** Caso a amostra da autora da melhor proposta seja reprovada, será convocada a autora da segunda melhor proposta para, caso o seu preço esteja dentro da margem orçamentária da Administração, apresentar sua amostra, estando sujeita às mesmas condições, e assim sucessivamente.

**4.14.** A empresa poderá enviar um técnico para acompanhar a análise da amostra, porém, sem nenhum custo para a Administração.

**4.15.** A avaliação da amostra será realizada obedecendo aos seguintes critérios:

- a) A amostra referente ao item, sem exceção, deverá estar rigorosamente de acordo com as especificações exigidas neste Termo de Referência;
- b) O item deve estar rigorosamente de acordo com a proposta apresentada pelo licitante;
- c) O item será avaliado mediante a realização de testes e/ou observações, quando for o caso, visando à comprovação da qualidade do produto.

**4.16.** É dispensável a solicitação de amostra, quando restar demonstrado através de folder ou catálogo técnico apresentado com a proposta, sem prejuízo da análise técnica mencionada nos subitens anteriores, que os produtos pretendidos pela Administração atendem às especificações técnicas deste Termo de Referência.

#### **Localização do fornecedor**

**4.17.** Considerando à necessidade de que o futuro fornecedor, ofereça condições de infraestrutura logística capazes de dar atendimento com maior tempestividade as necessidades da administração municipal, tais como a imediata entrega dos produtos após a fabricação, o fornecedor deverá estar situado a um raio máximo de 10 (dez) km da sede da Contratante. Essa condição se faz necessária para atender o critério da tempestividade, haja vista a necessidade de deslocamento dos bens a serem objeto do fornecimento, esta medida não visa impedir a competitividade do certame nem tampouco impedir empresas que participem da licitação, mas sim buscar formas de garantir a qualidade do produto ofertado aos usuários dos serviços e programas do Sistema Único de Assistência Social.

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **Condições de Execução:**

**5.1.** A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

**5.1.1.** O objeto desta licitação deverá ser entregue conforme este Termo de Referência, sendo observadas as exigências e informações contidas no Edital e nas cláusulas contratuais, após a assinatura do Instrumento Contratual.

**5.1.2.** O objeto será solicitado através de emissão de Ordem de Fornecimento e da Nota de Empenho, mediante contrato devidamente firmado entre as partes.

**5.1.3.** O objeto terá sua entrega comprovada por meio de Nota Fiscal emitida mensalmente pela licitante vencedora/contratada e atestada por servidor responsável/competente da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social de Tucumã, acompanhada de relatório circunstanciado de livro de ponto/acompanhamento da execução dos serviços.

**5.1.4.** O objeto será entregue sob a inteira responsabilidade da contratada, a quem caberá todo e qualquer ônus decorrente da execução do objeto licitado.

#### **Do prazo de entrega do objeto**



5.2. O objeto desta licitação deverá ser entregue no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data de envio da Ordem de Fornecimento.

5.2.1. Caso não seja possível a execução até a data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 12 (doze) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

#### **Das condições gerais de entrega do objeto**

5.3. Os alimentos devem ser transportados em veículo próprio e fechado, utilizado apenas para esse fim, atendendo a legislação vigente.

5.4. Poderá ser solicitado pela secretaria a qualquer momento sem ônus o comprovante do alvará sanitário ou equivalente do veículo utilizado para entrega.

5.5. O veículo assim como as caixas plásticas e os pallets devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas, animais, produtos de limpeza e outros materiais que possam contaminá-los ou corrompê-los.

5.6. A licitante vencedora deverá prestar esclarecimentos solicitados e atender às reclamações formuladas, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, acompanhamento, controle e avaliação desta Administração, através do servidor municipal responsável, encarregado de acompanhar e atestar o fornecimento do objeto contratual.

5.6.1. À Contratante se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte do objeto, se em desacordo com as especificações e as cláusulas contratuais.

#### **O objeto deverá ser recebido pelo servidor designado conforme art. 140 da Lei nº 14.133/2021, da seguinte forma**

5.7. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias úteis, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.8. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

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

5.10. Independentemente da aceitação, a adjudicatária garantirá a qualidade do objeto contratado, obrigando-se a repor e/ou corrigir, as suas expensas os defeitos falhos, irregularidades caso ocorram desacordo ao apresentado na proposta, ficando a mesma obrigada a trocar/substituir, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, por outro nas mesmas condições, em caso de indisponibilidade seja qual for o motivo, sob pena de sofrer as penalidades cabíveis de legislação vigentes do edital.

5.11. O objeto deverá atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições do artigo 39, inciso VIII da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

#### **Do Local de entrega do Objeto**

5.12. A entrega será de forma escalonada e cada entrega deverá ocorrer em dias úteis para atendimento da na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, situada na Rua Canavial, s/nº - Palácio dos Pioneiros – Setor Morumbi – Tucumã-PA.

#### **6. DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS DA CONTRATAÇÃO**

6.1. A Contratada obriga-se a entregar o objeto licitado em perfeita harmonia e concordância com termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência da respectiva Licitação e do Instrumento Contratual.

6.2. A Contratada deverá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários à realização do objeto contratual, até o limite 25% do valor inicial deste Contrato, sempre precedido de justificativa e formalizado através de termo de aditamento contratual, nos termos do art. 125 da Lei nº 14.133/21.

6.3. Após a homologação da Licitação a Autoridade competente da Administração, convocará a adjudicatária para assinatura do contrato, que deverá responder no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis do ato convocatório, devendo observar e cumprir as exigências contidas no Edital e seus anexos.

6.4. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

**6.5.** É facultado à Contratante, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 90 da lei federal 14.133/21.

**6.6.** Decorridos o prazo de validade de sua proposta, sem convocação para a contratação, fica o licitante liberado dos compromissos assumidos.

**6.7.** A Contratada não poderá ceder ou transferir o contrato, total ou parcialmente, a terceiros, sob pena de rescisão.

**6.8.** Todos os contatos, reclamações e penalidades serão feitos ou aplicados diretamente à Contratada.

### **7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

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

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

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

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

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

### **Fiscalização**

**7.6.** Para fiscalização do contrato, o servidor será designado mediante Portaria ou Termo de Designação de Fiscal de Contrato, a ser publicada – conforme o caso, no sítio eletrônico da Prefeitura de Tucumã (art. 6º, XXIII, alínea “f” da Lei nº 14.133/21).

**7.7.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

**7.8.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

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

**7.10.** O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

**7.11.** O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

**7.12.** O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

**7.13.** O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

**7.14.** Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

**7.15.** A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

**7.16.** A fiscalização, exercida no interesse exclusivo da Secretaria Municipal de Educação não exclui e nem reduz a responsabilidade da empresa contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica em corresponsabilidade do poder público ou de seus agentes e prepostos, salvo quanto a estes, se decorrente de ação ou omissão funcional, apurada na forma da legislação vigente.

#### **Da gestão do contrato**

**7.17.** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim, em analogia ao dispositivo do art. 44, § 2º da Instrução Normativa nº 005/2017 da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento e Gestão.

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

**7.19.** Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade informará o representante da empresa contratada quanto a necessidade de cumprimento das obrigações contratuais e fiscalizações as quais será submetida a contratação.

**7.20.** Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação de regularidade da empresa quanto a emissão das certidões de regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista.

**7.21.** Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam juntados no processo de autorização de empenho e/ou pagamento.

**7.22.** Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

**7.23.** Verificação de autorização da demanda junto ao Gestor da Secretaria Municipal de Educação.

**7.24.** Juntada de manifestação técnica da controladoria interna, para aferição dos requisitos técnicos da despesa em apreço.

**7.25.** Aferição de existência de lastro orçamentário para o comprometimento da fonte, com a devida compatibilidade com a requisição inaugural.

#### **8. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**8.1.** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) mês contados a partir da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021. A Contratada fica obrigada a aceitar os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários na execução do objeto da presente licitação, até o limite de 25% do valor inicial atualizado, nos termos do artigo 125 da Lei Federal nº 14.133.

#### **9. DA FORMA DE PAGAMENTO**

**9.1.** O pagamento em favor da Contratada será efetuado através de Ordem Bancária na conta corrente da Fornecedor, mediante Instrumento Contratual devidamente firmado e o produto efetivamente entregue, e após a emissão da nota fiscal/fatura/documento equivalente, desde que não haja fator impeditivo imputável à Fornecedor, e será efetuado em até 30 dias após a entrega do produto. A nota fiscal deverá ser emitida ao final de cada mês, sendo conferido e atestado por responsável da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, com identificação do referido servidor, acompanhado do respectivo relatório de execução.

**9.2.** O pagamento será efetuado de acordo com o CNPJ sob o qual será emitida a Nota Fiscal que deverá ser o mesmo cadastro habilitado na licitação.

**9.3.** A Fornecedor deverá emitir Fatura/Nota Fiscal eletrônica correspondente ao objeto fornecido, sem rasuras, fazendo constar na mesma as informações bancárias tais como, o número de sua conta, o nome do Banco e respectiva Agência.

**9.3.1.** A Nota Fiscal/Fatura emitida pela Fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do Nº do Processo Administrativo, Nº do Pregão, Nº do Contrato, da Nota de empenho, mês de referência e período de execução do serviço, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento e fornecimento do objeto e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

**9.3.2.** A Nota Fiscal deverá ser conferida e atestada por servidor/responsável competente da Administração, e deverá estar acompanhada da Nota de Empenho e Ordem de Serviço emitidas pelo respectivo Órgão Requisitante responsável pelo pedido, devidamente assinadas por servidor público municipal identificado e autorizado para tal.

**9.4.** A nota fiscal supracitada deverá estar devidamente acompanhada dos documentos de comprovação da Regularidade Fiscal a Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da

União, Estadual e Municipal, bem como a do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

**9.5.** Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, que poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

#### **Liquidação**

**9.6.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, caso haja necessidade.

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

**9.6.2.** Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do processo de licitação e contrato junto ao órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**9.6.3.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

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

**9.6.5.** A Administração deverá realizar consulta para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

### **10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO**

#### **FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA**

**10.1.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, por ITEM.

**10.2.** Durante a análise das propostas readequadas/realinhadas, poderá o pregoeiro, no ato da sessão pública em sede de diligência, solicitar informações junto à(s) empresa(s) arrematante(s), de modo a evidenciar a metodologia logística a ser utilizada para efetuar a entrega do objeto (obedecendo rigorosamente aos prazos

do edital e anexos), levando em consideração a distância entre este município e a sede da arrematante Esta exigência visa resguardar a administração de Tucumã e possíveis infortúnios quando da execução do objeto.

**10.2.1.** A comprovação deverá ser efetuada através de documentos comprobatórios da frota de veículos da licitante ou de transportadora terceirizada, em que se evidenciem os prazos demandados, o vínculo entre as partes (em havendo transportadora), bem como as legislações trabalhistas, fiscais e correlatas aplicáveis.

**10.2.2.** Para fins de evidenciação as informações deverão indicar expressamente:

- a) A composição da frota de veículos da licitante ou da transportadora terceirizada, indicando características, capacidade e adequação para o transporte do objeto licitado;
- b) Os prazos estimados para a realização das entregas, detalhando cada etapa do percurso.

#### **Critérios de Aceitabilidade de Preços**

**10.3.** O licitante que estiver mais bem colocado na disputa deverá apresentar à Administração, por meio eletrônico, planilha que contenha o preço, os quantitativos e os preços unitários tidos como relevantes, conforme modelo de planilha elaborada pela Administração, para efeito de avaliação de exequibilidade (art. 59, §3º, da Lei nº 14.133/2021).

### **11. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

#### **11.1. Para comprovação da Habilitação Jurídica a licitante deverá apresentar:**

- a) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis junto a Junta Comercial da respectiva sede, para o caso de empresário individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores, para os casos de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI;
- c) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, caso o licitante seja sucursal, filial ou agência;
- d) Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local da sede do licitante, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores, para o caso de sociedade simples;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Cópia autenticada do Documento de Identidade e do CPF dos sócios e/ou diretores.
- g) Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, para licitante Microempreendedor Individual – MEI, hipótese em que será realizada a verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

**11.1.1.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **11.2. Para a comprovação da Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista a licitante deverá apresentar:**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuinte Estadual/Distrital ou municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;
- c) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual/Distrital e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;
  - I – Faz parte da prova de regularidade para com a Fazenda Federal, a prova de regularidade, quitação ou positiva com efeito de negativa, quando a Dívida Ativa da União, fornecida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, quando esta não for parte de Certidão Conjunta emitida pela Receita Federal do Brasil;
- d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão 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.
- f) Declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do art.7º da Constituição Federal;

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

h) Declaração da licitante de que 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.

**11.2.1.** Para a regularidade fiscal e trabalhista, será aceita certidão positiva com efeito de negativa.

**11.2.2.** Caso o licitante seja considerado isento de tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual ou da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente que demonstre tal isenção.

**11.3. Para Comprovação da Qualificação Econômico-Financeira a Licitante Deverá Apresentar:**

a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Serão aceitos, o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados e acompanhado da prova de registro na Junta Comercial ou Cartório (Carimbo, etiqueta ou chancela da Junta Comercial):

**I** – Empresas optantes pelos sistemas tradicionais de escrituração, incluindo Microempreendedores Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e assemelhados, deverão apresentar original ou fotocópia do documento de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis, incluindo os Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário equivalente;

**II** – Empresas optantes pelo Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), incluindo Microempreendedores Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e assemelhados, deverão apresentar original ou fotocópia do documento de Balanço Patrimonial, demonstrações contábeis e Termo de Abertura e Termo de Encerramento do Livro Diário; juntamente com o comprovante de recibo de entrega de escrituração Contábil Digital;

**III** – Sociedade constituída no exercício em curso: original ou fotocópia do Balanço de Abertura;

**IV** – Sociedade constituída a menos de dois anos: original ou fotocópia do Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício.

b) Termo de Abertura e Termo de Encerramento do Livro Diário, contendo no mínimo os dados da empresa, tais como número do Livro Diário e do NIRE, datas e quantidades de páginas, acompanhado da prova de registro na Junta Comercial ou Cartório (Carimbo, etiqueta ou chancela da Junta Comercial); Obs.: Registro no cartório será somente para empresas cujo a natureza jurídica é Sociedade Civil.

c) O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

c1) A boa situação financeira será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), que deverão ser maiores ou igual a 1,0 (um) resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$\begin{aligned} \text{LG (LIQUIDEZ GERAL)} &= \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL EM LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL EM LONGO PRAZO}} \\ \text{SG (SOLVÊNCIA GERAL)} &= \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL EM LONGO PRAZO}} \\ \text{LC (LIQUIDEZ CIRCULANTE)} &= \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} \end{aligned}$$

c2) As fórmulas acima deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço.

c3) caso o memorial não seja apresentado, a Comissão de Licitação reserva-se o direito de efetuar os cálculos.

d) Relação dos compromissos assumidos pelo licitante que importem em diminuição de sua capacidade econômico-financeira, excluídas parcelas já executadas de contratos firmados.

e) Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial e/ou de Recuperação Extrajudicial ou Concordata, na forma da Lei nº 11.101/05, expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de no máximo 60 (sessenta) dias anteriores à publicação do primeiro aviso desta licitação, exceto se houver prazo de validade fixada na respectiva certidão.

e.1) Estando a empresa em Recuperação Judicial, deverá apresentar a comprovação de que o plano de recuperação foi acolhido na esfera judicial (art. 58 da Lei 11.101/2005), sob pena de Inabilitação.

e.2) No caso de praças com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos distribuidores.

f) A documentação referida no item c) pode ser apresentada por meio de sistema informatizado de consulta direta, desde que exista norma específica do órgão emissor admitindo a obtenção do documento através da internet.

#### **11.4. Para comprovação da Qualificação Técnica a licitante deverá apresentar**

a) Comprovação de aptidão para desempenho de atividades pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação através da apresentação de, no mínimo, a 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, que apresentem no mínimo as seguintes informações: identificação da pessoa jurídica emitente, nome e cargo do signatário, endereço completo do emitente, período de vigência do contrato, objeto contratual, itens e quantitativos executados e outras que entenda necessária;

**I** – O(s) atestado(s) deverá(ão) possuir informações suficientes para qualificar e quantificar o fornecimento, objeto deste pregão, bem como possibilitar a administração confirmar sua veracidade junto ao(s) emissor(es) do(s) atestado(s). A licitante deverá disponibilizará de todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, endereço atual da contratante, telefone e e-mail atual.

**II** – 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.

b) Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

c) Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária, de acordo com a legislação em vigor, do domicílio do licitante.

#### **11.5. Da Habilitação das Microempresa-ME e Empresas de Pequeno Porte-EPP**

**11.5.1.** As empresas qualificadas como ME / EPP na forma da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar todos os documentos de habilitação, referentes à habilitação jurídica, fiscal e trabalhista e econômico-financeira, sob pena de inabilitação.

**11.5.2.** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do Edital, sendo habilitada com restrição.

**11.5.3.** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame.

**11.5.4.** Tal prazo poderá ser prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**11.5.5.** A não regularização da documentação de Regularidade Fiscal e Trabalhista pela licitante implicará decadência do direito à contratação sem prejuízo das sanções, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ARP/contrato, ou revogar a licitação.

#### **11.6. Orientações gerais sobre a habilitação:**

a) Somente haverá a necessidade de apresentação dos documentos originais, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas ou por servidor/funcionário desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

b) Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei nº 14.133/21, art. 64):

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

**II** – Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

**III** – Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, via diligência, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de duas horas sob pena de inabilitação.

**c)** Os documentos apresentados para habilitação deverão estar todos em nome da licitante, se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou se a 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;

**d)** As certidões ou documentos que não apresentarem em seu teor, data de validade previamente estabelecida pelo órgão expedidor, deverão ter sido expedidas até 60 (sessenta) dias antes da data da sessão pública deste Pregão. Não se enquadram no prazo os documentos cuja validade é indeterminada, como é o caso dos atestados de capacidade/responsabilidade técnica.

**e)** As declarações exigidas neste Termo de Referência, que não forem solicitadas em campo próprio para seleção/marcação no sistema, deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente com a proposta de preços e/ou com os documentos de habilitação.

**f)** Em caso de apresentação por licitante de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os seguintes critérios na avaliação de sua qualificação técnica:

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

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

**III** – Para fins de comprovação do percentual de participação do consorciado, caso este não conste expressamente do atestado ou da certidão, deverá ser juntada ao atestado ou à certidão cópia do instrumento de constituição do consórcio.

**g)** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos enviados, o Agente de Contratação suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**h)** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital ou deixar de enviar a documentação de habilitação por meio de campo próprio do Sistema quando solicitado pelo Agente de Contratação, ficando sujeito às penalidades previstas neste Edital.

**i)** No julgamento da habilitação e das propostas, o Agente de Contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

**j)** No caso de inabilitação, haverá nova verificação da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

**k)** Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Agente de Contratação, examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

**l)** Constatado o atendimento pleno às exigências fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora.

**m)** Fica entendido que os documentos e informações apresentados no curso do certame são complementares entre si, de tal forma que qualquer omissão em determinado documento possa ser suprido com informação constante em outro, ainda, qualquer documento ou informação apresentado na em qualquer fase do certame servirá para complementar fase posterior, caso necessite.

**n)** A Microempresa (ME) ou a Empresa de Pequeno Porte (EPP), deverá apresentar todas as certidões previstas neste edital, ainda que com restrições, na forma do art. 43 da LC n. 123/06 alterada pela LC n.

147/14. A sua contratação será condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em prazo de 05 (cinco) dias úteis contados a partir da sessão em que foi declarada como vencedora do certame.

o) O prazo de que trata o item anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

p) O benefício não eximirá a microempresa, a empresa de pequeno porte, da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.

q) A não regularização da documentação, no prazo fixado na alínea m), implicará na inabilitação do licitante, sem prejuízo das penalidades previstas no item 19 e seus subitens, deste Edital.

r) É facultado a administração realizar diligências para sanar falhas ou vícios nos documentos apresentados, inclusive para verificar a veracidade, especialmente em relação aos atestados de capacidade técnica, podendo ser solicitado notas fiscais de entrada e saída, contratos e demais documentos comprobatórios, assim como consultar portais públicos em caso de atestados emitidos por órgãos da administração pública.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

**12.1.** Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº 14.133/21, são obrigações da Contratante:

**12.1.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

**12.1.2.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

**12.1.3.** Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto, para que seja por ele reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

**12.1.4.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado.

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

**12.1.5.** Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente a execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato.

**12.1.6.** Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato.

**12.1.7.** Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado.

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

**12.1.8.1.** Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, prorrogáveis pelo mesmo período, para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

**12.1.9.** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta dias), contados da data do protocolo de solicitação.

**12.1.10.** Notificar os emitentes das garantias, quando houver exigida, quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

**12.3.** Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº 14.133/21, são obrigações da Contratada:

**12.3.1.** O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

**12.3.1.1.** Manter preposto aceito pela Administração nos locais de execução do objeto para representá-lo na execução do contrato.

**12.3.1.2.** A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

**12.4.** A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que fizerem necessários no quantitativo do objeto contratado, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**12.5.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, Lei 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

**12.6.** Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência, para a efetiva execução do objeto contratado;

**12.7.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os conteúdos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, tais como: relatórios, pareceres, consultas, manifestações técnicas, despachos, memorandos, ofícios, dentre outros;

**12.8.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia (caso exigida), o valor correspondente aos danos sofridos;

**12.9.** Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

**12.10.** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

- a) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- b) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- c) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- d) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

**12.11.** Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

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

**12.13.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

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

**12.15.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

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

**12.17.** Caso seja solicitado, o contratado deverá comprovar o cumprimento quanto a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação da(s) pessoa(s), na condição de empregado(s), que preencher(am) a(s) referida(s) vaga(s) (art. 116, parágrafo único).

**12.18.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

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

**12.20.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

**12.21.** Se assim for o caso, alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste instrumento, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

**12.22.** Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato.

**12.23.** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

**12.24.** Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações constantes do Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar.

**12.25.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

### **13. DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

**(Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – LGPD)**

**13.1.** As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

**13.2.** Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

**13.3.** É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

**13.4.** A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

**13.5.** Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

**13.6.** É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

**13.7.** O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

**13.8.** O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

**13.9.** O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

**13.10.** Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

**13.10.1.** Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

**13.11.** O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

**13.12.** Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

### **14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

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

- 14.1.1.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro durante o certame;
- 14.1.2.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
- 14.1.2.1.** Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação.
  - 14.1.2.2.** Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível.
  - 14.1.2.3.** Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva.
  - 14.1.2.4.** Deixar de apresentar amostra. ou
  - 14.1.2.5.** Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.
- 14.1.3.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.
- 14.1.3.1.** Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração.
- 14.1.4.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.
- 14.1.5.** Fraudar a licitação.
- 14.1.6.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 14.1.6.1.** Induzir deliberadamente a erro no julgamento.
  - 14.1.6.2.** Apresentar amostra falsificada ou deteriorada.
- 14.1.7.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.
- 14.1.8.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 14.2.** 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:
- 14.2.1.** Advertência.
  - 14.2.2.** Multa.
  - 14.2.3.** Impedimento de licitar e contratar. e
  - 14.2.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 14.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:
- 14.3.1.** A natureza e a gravidade da infração cometida.
  - 14.3.2.** As peculiaridades do caso concreto.
  - 14.3.3.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes.
  - 14.3.4.** Os danos que dela provierem para a Administração Pública.
  - 14.3.5.** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 14.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 14.4.1.** Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
  - 14.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 14.5.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 14.6.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 14.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 14.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, bem como

pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

**14.9.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

**14.10.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido pela Controladoria Geral do Município, nos termos do Decreto Municipal n.º 0065 de 23 de março de 2022, a qual avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, nos prazos de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

**14.15.** Na ocorrência dos crimes em licitações e contratos administrativos, aplicar-se-ão as penalidades previstas no Código Penal, Capítulo II-B, artigo 337 – E e seguintes.

## **15. DOS CASOS OMISSOS**

**15.1.** Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei n.º 14.133, de 2021, e demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei n.º 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

## **16. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

**16.1.** O custo estimado total da contratação é R\$ 293.827,18 (duzentos e noventa e três mil, oitocentos e vinte e sete reais e dezoito centavos), conforme custos unitários apostos no item 1.5.

**16.2.** Na composição dos preços, foi levado em consideração a média de preço/valor apurados a partir de orçamentos recebidos de 03 (três) empresas especializadas nos ramos, do Banco de Preços (utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada), de contratações similares feitas pela Administração Pública, Painel de Preços do Governo Federal e Portal Nacional de Compras Públicas em atendimento ao Disposto no Artigo 23 da Lei n.º 14.133/2021, da IN n.º 65/2021 da União e ao Decreto n.º 003/2024.

## **17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DOS RECURSOS FINANCEIROS**

**17.1.** A despesa decorrente da aquisição do objeto correrá à conta dos recursos específicos consignados pela seguinte Dotação Orçamentária:

- I) Órgão: 12 Fundo Municipal de Assistência Social
  - II) Unidade Orçamentária: 12 Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social
  - III) Projeto/Atividade: 2.062 Manutenção da Secretaria de Desenvolvimento Social
  - IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo
  - V) Subelemento: 3.3.90.30.07 Gêneros de Alimentação
  - VI) Fonte de Recursos: Recursos Federais, Recursos Estaduais e Recursos Próprios.
- I) Órgão: 12 Fundo Municipal de Assistência Social
  - II) Unidade Orçamentária: 12 Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social
  - III) Projeto/Atividade: 2.115 Manutenção do Abrigo Institucional
  - IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo
  - V) Subelemento: 3.3.90.30.07 Gêneros de Alimentação
  - VI) Fonte de Recursos: Recursos Federais, Recursos Estaduais e Recursos Próprios.

- I) Órgão: 12 Fundo Municipal de Assistência Social  
II) Unidade Orçamentária: 12 Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social  
III) Projeto/Atividade: 2.068 Manutenção do CRAS  
IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo  
V) Subelemento: 3.3.90.30.07 Gêneros de Alimentação  
VI) Fonte de Recursos: Recursos Federais, Recursos Estaduais e Recursos Próprios.
- I) Órgão: 12 Fundo Municipal de Assistência Social  
II) Unidade Orçamentária: 12 Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social  
III) Projeto/Atividade: 2.069 Manut.do Bloco de Prot. Social Esp., MAC Média  
IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo  
V) Subelemento: 3.3.90.30.07 Gêneros de Alimentação  
VI) Fonte de Recursos: Recursos Federais, Recursos Estaduais e Recursos Próprios.
- I) Órgão: 12 Fundo Municipal de Assistência Social  
II) Unidade Orçamentária: 12 Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social  
III) Projeto/Atividade: 2.071 Manutenção do Programa Gestão Bolsa Família e do  
IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo  
V) Subelemento: 3.3.90.30.07 Gêneros de Alimentação  
VI) Fonte de Recursos: Recursos Federais, Recursos Estaduais e Recursos Próprios.
- I) Órgão: 12 Fundo Municipal de Assistência Social  
II) Unidade Orçamentária: 12 Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social  
III) Projeto/Atividade: 2.064 Manutenção das Ações do CMAS  
IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo  
V) Subelemento: 3.3.90.30.07 Gêneros de Alimentação  
VI) Fonte de Recursos: Recursos Federais, Recursos Estaduais e Recursos Próprios.
- I) Órgão: 12 Fundo Municipal de Assistência Social  
II) Unidade Orçamentária: 12 Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social  
III) Projeto/Atividade: 2.066 Manutenção do Programa Primeira Infância do SUAS  
IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo  
V) Subelemento: 3.3.90.30.07 Gêneros de Alimentação  
VI) Fonte de Recursos: Recursos Federais, Recursos Estaduais e Recursos Próprios.
- 17.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Tucumã-PA, 20 de janeiro de 2025.

Submetemos o presente Termo de Referência à aprovação da Senhora Gestora,

**Leandro Chaves dos Santos**  
Equipe de Planejamento das Contratações  
Portaria de Nomeação nº 008/2025

**Sara Pereira de Almeida**  
Equipe de Planejamento das Contratações  
Portaria de Nomeação nº 008/2025

**Claúdia Aparecida da Silva**  
Equipe de Planejamento das Contratações  
Portaria de Nomeação nº 008/2025

**Cristian Ferreira Moura**  
Equipe de Planejamento das Contratações  
Portaria de Nomeação nº 008/2025

Aprovo o Presente Termo de Referência,

**LÍVIA LIRA DE ARAÚJO**  
Gestora do Fundo Municipal de Assistência Social



## ANEXO I.I ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

**Demandante:** Fundo Municipal de Assistência Social (FMAS) – Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

**Responsável:** Lívia Lira de Araújo.

**Processo Administrativo nº** 336/2024/ADM.

### 1. OBJETO

1.1. Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar a **aquisição de alimentos de panificação para atender as demandas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.**

### 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E DA JUSTIFICATIVA

2.1. A realização de processo de licitação para aquisição de alimentos de panificação tem a finalidade de suprir a demanda dos serviços e unidades da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

2.2. Conforme Tipificação nacional de Serviços Socioassistenciais (reimpressão 2014), aprovada pela Resolução nº 109, de 11 de novembro de 2009, a SMAS deve promover o acesso a alimentação e provisão de materiais de consumo necessários para o desenvolvimento dos serviços.

2.3. Destaca-se que a política de Assistência Social no Município de Tucumã atua em todos os equipamentos, sendo tais serviços considerados como essenciais, tendo como público alvo usuários em vulnerabilidade social de todo o município.

2.4. Conta com 01 (uma) unidade de CRAS, 01 (uma) de CREAS e 01 (uma) unidade de Abrigo Institucional sendo que em tais serviços são desempenhados dentre outras, as seguintes atividades:

2.4.1. Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família (PAIF).

2.4.2. Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos.

2.4.3. Serviço de Proteção e Atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI).

2.4.5. Serviço Especializado em Abordagem Social.

2.4.6. Serviço de Proteção Social a Adolescentes em Cumprimento de Medida Socioeducativa de Liberdade Assistida (LA), e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC).

2.4.7. Serviço Especializado para Pessoas em Situação de Rua.

2.4.8. Serviço de Acolhimento Institucional.

2.5. Dentro dos Centros de Referência de Assistência Social – CRAS, são ofertados os Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) que possui como público alvo crianças e adolescentes de 6 a 15 anos; Adolescentes de 15 a 17 anos; Adultos de 30 a 59 anos; Idosos.

2.6. O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV é um serviço da Proteção Social Básica do SUAS, regulamentado pela Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais.

2.7. Esse serviço é ofertado de forma complementar ao trabalho social com famílias que é realizado por meio do Serviço de Proteção e Atendimento Integral às Famílias (PAIF) e do Serviço de Proteção e Atendimento Especializado às Famílias e Indivíduos (PAEFI).

2.8. O SCFV possui um caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação de direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades dos usuários, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento das vulnerabilidades sociais. Deve ser ofertado de modo a garantir as seguranças de acolhida e de convívio familiar e comunitário, além de estimular o desenvolvimento da autonomia dos usuários.

2.9. Os usuários do SCFV são divididos em grupos a partir de faixas etárias, considerando as especificidades dos ciclos de vida. O trabalho nos grupos é planejado de forma coletiva, contando com a participação ativa do técnico de referência, dos orientadores sociais e dos usuários. O trabalho realizado com os grupos é organizado em percursos, de forma a estimular as trocas culturais e o compartilhamento de vivências; desenvolver junto aos usuários o sentimento de pertença e de identidade; e fortalecer os vínculos familiares, sempre sob a perspectiva de incentivar a socialização e a convivência familiar e comunitária.

2.10. Os serviços especializados ofertados nos CREAS são os seguintes:

2.10.1. Serviço de Proteção e Atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI).

2.10.2. Serviço de Proteção Social a Adolescentes em Cumprimento de Medida Socioeducativa de Liberdade Assistida (LA), e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC).

2.10.3. Serviço Especializado para Pessoas em Situação de Rua.

2.10.4. Serviço Especializado em Abordagem Social.

2.11. Busca-se, na aquisição, a qualidade e a excelência, vislumbrando-se alguns aspectos técnicos essenciais para o encontro de materiais com melhor qualidade, durabilidade, rentabilidade, não se esquecendo dos preceitos de sustentabilidade ambiental.

### **3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- 3.1.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo com exclusividade os seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
- 3.2.** Os itens pretendidos têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 3.3.** A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 3.4.** Para o fornecimento pretendido os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.
- 3.5.** O fornecedor obriga-se a entregar os materiais em que foi declarado vencedor conforme necessidade da contratante. A partir do recebimento da Ordem de Fornecimento, o prazo máximo de entrega deverá ser cumprido em 24 (vinte e quatro) horas.
- 3.6.** A Empresa deverá responsabilizar-se por substituir os materiais/alimentos casos os mesmos não forem compatíveis com o objeto licitado e não estiverem em condições de consumo e uso.
- 3.7.** Em atendimento às normas técnicas, os produtos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes.
- 3.8.** Para o fornecimento dos produtos, objeto deste ETP, a contratada deverá observar, no que competir, os critérios de sustentabilidade ambiental.
- 3.9.** A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.
- 3.10.** Os produtos a serem entregues deverão ser de primeira qualidade e deverão obedecer aos requisitos e padrões mínimos exigidos por órgãos fiscalizadores tais como: INMETRO, ANVISA e ABNT.
- 3.11.** A contratada deverá fornecer diretamente os produtos objeto deste ETP, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza. Assim deverá estar situada a um raio máximo de 10 (dez) km de distância da sede da contratante.
- 3.12.** Nos valores indicados deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos.
- 3.13.** A entrega dos produtos deverá ocorrer na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, localizada na Rua Canavial, s/nº - Palácio dos Pioneiros, Setor Morumbi – Tucumã-PA, de segunda a sexta-feira das 8h às 11h e das 13h até às 16h, conforme Ordem de Fornecimento.

### **4. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

- 4.1.** Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa. Logo, a aquisição dos gêneros objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

### **5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

- 5.1.** A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para fins de atendimento às necessidades institucionais. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

### **6. ESTIMATIVA DE QUANTITATIVO E VALOR NECESSÁRIO**

- 6.1.** As quantidades estabelecidas neste Estudo Técnico foram calculadas, levando em consideração as demandas da Secretaria de Desenvolvimento Social ao longo de um período de 12 (doze) meses.

**PLANILHA DESCRITIVA**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR DE REFERÊNCIA R\$	VALOR TOTAL R\$
01	BOLINHO DE CHUVA	190	QUILO	31,658	6.015,02
	ESPECIFICAÇÃO: PÃO MACIO À BASE DE ÁGUA, FERMENTO SECO MASSA DOCE, AÇÚCAR REFINADO, CANELA EM PÓ. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
02	BOLO CONFEITEIRO CHOCOLATE	130	QUILO	65,947	8.573,11
	ESPECIFICAÇÃO: PÃO LÓ CHOCOLATE À BASE DE ÁGUA, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, CALDA 3 RICHES RECHEIO: COBERTURA CHOCOLATE AO LEITE, CHANTILY CHOCOLATE COBERTURA: GANACHE CHOCOLATE CROCANTE, CHOCOLATE EM PÓ, MORANGUINHO, COBERTURA BRILHO NEUTRA. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
03	BOLO CONFEITEIRO DE PRESTÍGIO	120	QUILO	63,935	7.672,20
	ESPECIFICAÇÃO: PÃO LÓ CHOCOLATE À BASE DE ÁGUA, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, CALDA 3 RICHES, RECHEIO: LEITE CONDENSADO, COCO FLOCOS UMIDECIDO, CHANTILY BRANCO, CHANTILY CHOCOLATE, COCO FLOCOS UMEDECIDO COBERTURA: GANACHE MEIO AMARGO, CHOCOLATE PRESTÍGIO. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
04	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE	137	QUILO	28,352	3.884,22
	ESPECIFICAÇÃO: FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, CENOURA INGREDIENTES: ÓLEO, FERMENTO QUÍMICO. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
05	BOLO DE CHOCOLATE NEGRA MALUCA	145	QUILO	40,133	5.819,29
	ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
06	BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE	120	QUILO	34,945	4.193,40
	ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO				

	<i>FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECIFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
07	BOLO DE FUBÁ.	140	QUILO	27,560	3.858,40
	<i>ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECIFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
08	BOLO DE LARANJA	135	QUILO	26,503	3.577,91
	<i>ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECIFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
09	BOLO DE MANDIOCA MANÉ PELADO	140	QUILO	31,217	4.370,38
	<i>ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECIFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
10	BOLO FORMIGUEIRO	140	QUILO	27,333	3.826,62
	<i>ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECIFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
11	BROA DE FUBÁ TRADICIONAL	190	QUILO	24,730	4.698,70
	<i>ESPECIFICAÇÃO: À BASE DE MARGARINA USO GERAL, FUBÁ, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR REFINADO, FERMENTO EM PÓ, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, GEMA PASTEURIZADA, ERVA DOCE. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
12	BROA SALGADA.	270	QUILO	29,346	7.923,42
	<i>ESPECIFICAÇÃO: TEMPERO: SAL REFINADO, TEMPERO CONDIMENTADO, ÓLEO DE SOJA, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, CHEIRO VERDE, ÁGUA. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
13	CUCA RECHEADA COM COCO	115	UNIDADE	15,850	1.822,75

	<i>ESPECIFICAÇÃO: TIPO CASEIRA CARACTERÍSTICAS: SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA CORRIDO, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
14	CUCA RECHEADA COM DOCE DE LEITE	95	UNIDADE	15,404	1.463,38
	<i>ESPECIFICAÇÃO: TIPO CASEIRA. CARACTERÍSTICAS: SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA CORRIDO, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
15	CUCA RECHEADA COM GOIABADA	130	UNIDADE	16,270	2.115,10
	<i>ESPECIFICAÇÃO: TIPO CASEIRA CARACTERÍSTICAS: SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA CORRIDO, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
16	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA DE LEITE	210	UNIDADE	6,634	1.393,14
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O CUSCUZ QUEIMADO OU MAL COZIDO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
17	CUSCUZ DE MILHO COM RECHEIO DE CARNE	230	UNIDADE	7,970	1.833,10
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O CUSCUZ QUEIMADO OU MAL COZIDO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
18	CUSCUZ DE MILHO COM RECHEIO DE FRANGO	235	UNIDADE	8,728	2.051,08

	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O CUSCUZ QUEIMADO OU MAL COZIDO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
19	CUSCUZ DE MILHO COM RECHEIO DE QUEIJO	225	UNIDADE	8,292	1.865,70
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O CUSCUZ QUEIMADO OU MAL COZIDO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
20	ENROLADO DE SALSICHA	395	QUILO	50,554	19.968,83
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PÃO MACIO À BASE DE FERMENTO SECO MASSA DOCE, ÁGUA RECHEIO: SALSICHA HOT DOG, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
21	LANCHE FRIO BAGUETE PEITO DE PERU	310	UNIDADE	11,083	3.435,73
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PÃO DE SAL À BASE DE FERMENTO SECO MASSA SALGADA, ÁGUA RECHEIO: MAIONESE, QUEIJO MUSSARELA, PEITO DE PERU DEFUMADO, TOMATE, ALFACE. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: BAGUETE DE 15 CENTÍMETROS</i>				
22	LANCHE FRIO BAGUETE PRESUNTO E QUEIJO	305	UNIDADE	11,475	3.499,88
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PÃO DE SAL À BASE DE FERMENTO SECO MASSA SALGADA, ÁGUA, RECHEIO: MAIONESE, PRESUNTO, QUEIJO MUSSARELA, TOMATE, ALFACE. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: BAGUETE DE 15 CENTÍMETROS</i>				
23	PÃO CASEIRO	180	QUILO	15,550	2.799,00
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO FRESCO, A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO DE SOJA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL AÇÚCAR, ÁGUA. O PÃO PRECISA SER BEM CRESCIDO (NÃO BATUMADO) E ASSADO. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE SER EMBALADO UM A UM EM PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO ETIQUETA COM NO MÍNIMO TAIS INFORMAÇÕES: NOME DO FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
24	PÃO DE FORMA.	170	UNIDADE	11,220	1.907,40

	ESPECIFICAÇÃO: MASSA LEVE, PRODUZIDA COM INGREDIENTES DE 1ª LINHA: FATIADO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. UNIDADE UTILIZADA: PACOTE DE 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE COM 500 GRAMAS				
25	PÃO DE LEITE.	125	QUILO	18,624	2.328,00
	ESPECIFICAÇÃO: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO DEVERÃO ATENDER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, SEM SINAIS DE MOFO, TER ASPECTO, COR, SABOR, CHEIRO E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DE PRODUTO NOVO. EMBALAGEM: TRANSPARENTE, INCOLOR, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
26	PÃO DE QUEIJO 80 GRAMAS	720	QUILO	36,228	26.084,16
	ESPECIFICAÇÃO: PÃO EM FORMA DE BOLINHO, FEITO COM MASSA DE POLVILHO, QUEIJO, OVOS, LEITE, DE PESO MÍNIMO DE 50G (UNIDADE GRANDE), FEITO E ASSADO NO DIA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
27	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MANTEIGA DE LEITE	280	UNIDADE	3,394	950,32
	ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MANTEIGA DE LEITE. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
28	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MANTEIGA DE LEITE NA CHAPA	210	UNIDADE	5,252	1.102,92
	ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MANTEIGA DE LEITE. AQUECIDO NA CHAPA. ENVOLVIDO EM PAPEL LAMINADO. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
29	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MARGARINA	200	UNIDADE	3,052	610,40
	ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MARGARINA. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
30	PÃO PARA HOT DOG 20 GRAMAS	65	QUILO	20,992	1.364,48
	ESPECIFICAÇÃO: O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª LINHA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO. O PÃO DOCE É O PRODUTO DE SABOR DOCE, PREPARADO COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MANTEIGA OU GORDURA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
31	PÃO PARA HOT DOG 50 GRAMAS	62	QUILO	23,452	1.454,02
	ESPECIFICAÇÃO: O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª LINHA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO. O PÃO DOCE É O PRODUTO DE SABOR DOCE, PREPARADO COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MANTEIGA OU GORDURA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
32	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MARGARINA NA CHAPA.	140	UNIDADE	3,686	516,04
	ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MARGARINA. AQUECIDO NA CHAPA. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
33	BISCOITO DE QUEIJO 40 GRAMAS	800	QUILO	35,132	28.105,60
	ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS BISCOITOS DE QUEIJO DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O BISCOITO QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				

34	BAURU DE FORNO	320	QUILO	38,090	12.188,80
	ESPECIFICAÇÃO: PÃO MACIO À BASE DE ÁGUA, FERMENTO SECO MASSA DOCE RECHEIO: PRESUNTO, TOMATE, QUEIJO MUSSARELA, ORÉGANO, MOLHO DE TOMATE, MAIONESE, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
35	MISTO QUENTE	475	UNIDADE	6,670	3.168,25
	ESPECIFICAÇÃO: 2 FATIAS DE PÃO DE FORMA CONVENCIONAL OU INTEGRAL OU PÃO FRANCÊS 50G, UMA FATIA DE QUEIJO MUSSARELA DE 20G E UMA FATIA DE PRESUNTO 20G. PESO APROXIMADO DE 90G. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
36	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS	295	QUILO	14,968	4.415,56
	ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDOS COM PRODUTOS DE 1ª LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ESTAR ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS PÃES DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE COM PESO APROXIMADO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE DE PÃO, COM TEMPO DE FERMENTAÇÃO DE 12 HORAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
37	SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE FRANGO 70 GRAMAS	11	CENTO	710,934	7.820,27
	ESPECIFICAÇÃO: PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS SALGADOS DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO? OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO				
38	SALGADO ASSADO TIPO ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO	11	CENTO	122,794	1.350,73
	ESPECIFICAÇÃO: DESCRIÇÃO: SALGADOS ASSADO TIPO ENROLADINHO, RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E ASSADO NO DIA DA ENTREGA, EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPAS, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO				
39	SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE CARNE FECHADA	11	CENTO	710,934	7.820,27
	ESPECIFICAÇÃO: UNIDADE COM 10 CM (TAMANHO PADRÃO). COMPOSTO POR CARNE MOÍDA TEMPERADA, FARINHA DE TRIGO COMUM, LEITE INTEGRAL, OVOS, MANTEIGA, FERMENTO BIOLÓGICO. FEITO E ASSADO NO DIA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO				
40	SALGADO FRITO TIPO PASTEL RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO	15	CENTO	123,556	1.853,34
	ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLETES, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA, OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPAS, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO				
41	SALGADO FRITO TIPO QUIBE	16	CENTO	115,556	1.848,90
	ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO QUIBE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA, OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPAS, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO				
	SALGADO FRITO TIPO RISOLETES RECHEIO DE FRANGO E MILHO	16	CENTO		

42				124,024	1.984,38
	ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLES, RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO				
43	SANDUÍCHE DE PÃO FRANCÊS	225	UNIDADE	7,018	1.579,05
	ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES 50 GRAMAS COM FATIA DE QUEIJO MUÇARELA DE 20 GRAMAS, UMA FATIA DE PRESUNTO COZIDO DE 20 GRAMAS, UMA FOLHA DE ALFACE E UMA RODELA DE TOMATE. PREPARADO NO DIA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
44	TAPIOCA COM MANTEIGA DE LEITE	160	UNIDADE	6,488	1.038,08
	ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO A TAPIOCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, AMANHECIDA, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
45	TAPIOCA COM RECHEIO DE QUEIJO COM CARNE SECA	130	UNIDADE	9,218	1.198,34
	ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO A TAPIOCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, AMANHECIDA, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
46	TORRADA COM ORÉGANO	59	QUILO	25,610	1.510,99
	ESPECIFICAÇÃO: LEVEMENTE SALGADA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR, SAL REFINADO, GLÚTEN E LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 160 A 200G. INFORMAR VALIDADE (VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES). UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
47	TORTA DOCE TIPO BOLO DE ANIVERSÁRIO COM RECHEIO E COBERTURA	30	QUILO	56,722	1.701,66
	ESPECIFICAÇÃO: COM A SEGUINTE COMPOSIÇÃO: TORTA DOCE COM RECHEIOS VARIADOS: ABACAXI COM LEITE NINHÔ, NINHO COM MORANGO, FLORESTA NEGRA, CHOCOLATE, DOCE DE LEITE, MARACUJÁ E SONHO DE VALSA. DEVERÃO SER PREPARADAS NO MESMO DIA DA ENTREGA COM PRODUTOS DE 1ª LINHA, TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS., ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS ESPECIAIS HERMETICAMENTE FECHADAS RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
48	TORTA SALGADA DE CARNE MOÍDA	125	QUILO	47,910	5.988,75
	ESPECIFICAÇÃO: COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA, MILHO VERDE, AZEITONA, CEBOLA, ORÉGANO, TOMATE EM PEDAÇOS PEQUENOS, QUEIJO, PIMENTA DO REINO, PIMENTA DE CHEIRO. FABRICADO NO DIA DA SOLICITAÇÃO, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE 1ª LINHA TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM TABULEIROS GRANDES COM CAPACIDADE PARA 50 PEDAÇOS E COBERTOS COM PLÁSTICO FILME, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				

49	TORTA SALGADA DE FRANGO	120	QUILO	47,897	5.747,64
	<i>ESPECIFICAÇÃO: COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, AZEITONA, CEBOLA, ÓREGANO, TOMATE EM PEDAÇOS PEQUENOS, QUEIJO, PIMENTA DO REINO, PIMENTA DE CHEIRO. FABRICADO NO DIA DA SOLICITAÇÃO, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE 1ª LINHA, TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM TABULEIROS GRANDES COM CAPACIDADE PARA 50 PEDAÇOS E COBERTOS COM PLÁSTICO FILME, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
50	SUCO DE CAJÚ 1 LITRO	180	UNIDADE	9,452	1.701,36
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
51	SUCO DE GOIABA 1 LITRO	180	UNIDADE	9,423	1.696,14
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
52	SUCO DE MANGA 1 LITRO	250	UNIDADE	9,377	2.344,25
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
53	SUCO DE MARACUJÁ 1 LITRO	250	UNIDADE	9,715	2.428,75
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
54	SUCO DE PÊSSEGO 1 LITRO	250	UNIDADE	9,402	2.350,50
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
55	SUCO DE UVA 1 LITRO	250	UNIDADE	9,974	2.493,50
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
56	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE ABACAXI 200ML	320	UNIDADE	3,334	1.066,88
	<i>ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MÍNIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
57	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE ACEROLA 200ML	290	UNIDADE	3,120	904,80
	<i>ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MÍNIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
58	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE CAJÚ 200ML.	320	UNIDADE	2,926	936,32

	ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
59	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE GOIABA 200ML	280	UNIDADE	2,872	804,16
	ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
60	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE MANGA 200ML	340	UNIDADE	2,966	1.008,44
	ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
61	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE MARACUJÁ 200ML	320	UNIDADE	3,266	1.045,12
	ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
62	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE PÊSSEGO 200ML	320	UNIDADE	2,868	917,76
	ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
63	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE UVA 200ML	260	UNIDADE	3,064	796,64
	ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
64	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM REQUEIJÃO CREMOSO.	195	UNIDADE	3,658	713,31
	ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS REQUEIJÃO CREMOSO. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
65	ENROLADINHO DE QUEIJO CASEIRO	180	QUILO	29,642	5.335,56

	<i>ESPECIFICAÇÃO: ENROLADINHO, ASSADO, FRESCO, COM RECHEIO DE QUEIJO E COBERTURA COM CALDA DE COCO RALADO.FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS BISCOITOS DE QUEIJO DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O BISCOITO QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
66	CACHORRO QUENTE 100 GRAMAS	600	UNIDADE	12,064	7.238,40
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PÃO DE HOT DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, MAIONESE, CATCHUP, MILHO, ERVILHA, BATATA PALHA. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
67	ROSCA DOCE TIPO TRANÇADA COM COCO	70	PACOTE	14,445	1.011,15
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM BANDEJAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR E COBERTAS POR PLÁSTICO FILME TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÍNIMO DE 42 GRAMAS E PESO DE MÁXIMO DE 50 GRAMAS, CONFORME. AS ROSCAS DEVERÃO SER MODELADAS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO OU TRANSPORTE FEITO DE FORMA INADEQUADA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE COM 500 GRAMAS</i>				
68	SALGADO FRITO TIPO BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO MUÇARELA	11	CENTO	124,024	1.364,26
	<i>ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
69	SALGADO FRITO TIPO COXINHA RECHEIO DE FRANGO	08	CENTO	124,024	992,19
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
70	SALGADO FRITO TIPO CROQUETE RECHEIO DE FRANGO	08	CENTO	124,024	992,19
	<i>ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO CROQUETE, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
71	SALGADO FRITO TIPO PASTEL DE QUEIJO	11	CENTO	124,024	1.364,26
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS SALGADOS DEVERÃO SER MODELOS SER MODELADAS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
72	SALGADO FRITO TIPO PASTEL RECHEIO DE CARNE MOÍDA	09	CENTO	124,024	1.116,22

	<i>ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLE, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA, ATENDENDO AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 57E 84 DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/1978. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
73	SALGADO FRITO TIPO PASTEL RECHEIO DE FRANGO	09	CENTO	124,024	1.116,22
	<i>ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLE, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA, OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
74	TORTA SALGADA DE QUEIJO E PRESUNTO	80	QUILO	51,254	4.100,32
	<i>ESPECIFICAÇÃO: COM RECHEIO DE QUEIJO E PRESUNTO, AZEITONA, CEBOLA, ÓREGANO, TOMATE EM PEDAÇOS PEQUENOS, PIMENTA DO REINO, PIMENTA DE CHEIRO. FABRICADO NO DIA DA SOLICITAÇÃO, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE 1ª LINHA TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM TABULEIROS GRANDES COM CAPACIDADE PARA 50 PEDAÇOS E COBERTOS COM PLÁSTICO FILME, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
75	SUCO DE ABACAXI 1 LITRO	130	UNIDADE	9,696	1.260,48
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
76	SUCO DE ACEROLA 1 LITRO	130	UNIDADE	9,884	1.284,92
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
77	PÃO DE MILHO	40	QUILO	19,438	777,52
	<i>ESPECIFICAÇÃO: O PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, FUBÁ DE MILHO, ÁGUA GELADA, SAL IODADO, AÇÚCAR, LEITE, MARGARINA VEGETAL, OVOS, MELHORADOR DE MASSAS (QUÍMICO) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS POR LEI, DESDE QUE CITADAS. DEVE APRESENTAR FORMATO E TAMANHO CARACTERÍSTICO AO TIPO DO PÃO. AS SUPERFÍCIES NÃO DEVEM APRESENTAR QUEIMADURAS E SUA COLORAÇÃO DEVE MOSTRAR TONALIDADES REGULARES, VARIANDO DO PARDO OU AMARELO-OCRE. O MIOLO DEVE SER LEVE, ELÁSTICO, COM POROSIDADE REGULAR E COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO E FUMAÇA. O PÃO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A DATA DE PRODUÇÃO/FABRICAÇÃO DO PRODUTO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, 01 DIA ANTERIOR À ENTREGA. SERÁ REJEITADO PÃO QUEIMADO E MAL COZIDO, DE CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS ANORMAIS. CADA UNIDADE DE PÃO DEVERÁ CONTER PESO DE 50 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
78	TAPIOCA COM RECHEIO DE QUEIJO COM FRANGO	140	UNIDADE	10,024	1.403,36
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA. APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO A TAPIOCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, AMANHECIDA, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
79	TAPIOCA COM RECHEIO DE QUEIJO COM OVO FRITO	140	UNIDADE	10,064	1.408,96

<p><i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO A TAPIOCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, AMANHECIDA, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i></p>					
80	SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE FRANGO FECHADA	07	CENTO	743,068	5.201,48
<p><i>ESPECIFICAÇÃO: UNIDADE COM 10 CM (TAMANHO PADRÃO). COMPOSTO POR CARNE DE FRANGO TEMPERADA, FARINHA DE TRIGO COMUM, LEITE INTEGRAL, OVOS, MANTEIGA, FERMENTO BIOLÓGICO. FEITO E ASSADO NO DIA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i></p>					
81	SANDUICHE NATURAL.	230	UNIDADE	9,476	2.179,48
<p><i>ESPECIFICAÇÃO: 2 FATIAS DE PÃO DE FORMA CONVENCIONAL OU INTEGRAL OU PÃO FRANCÊS 50G, COM RECHEIO DE PEITO DE PERU, PATÊ DE ATUM OU FRANGO E SALADA (CENOURA RALADA, MILHO VERDE, ALFACE, TOMATE). PESO APROXIMADO DE 150G. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i></p>					
82	PÃO DOCE DO TIPO PÃO DE BATATA 40 GRAMAS	30	QUILO	26,396	791,88
<p><i>ESPECIFICAÇÃO: O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO OU TRANSPORTE FEITO DE FORMA INADEQUADA. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª LINHA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO. O PÃO DOCE É O PRODUTO DE SABOR DOCE, PREPARADO COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MANTEIGA OU GORDURA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i></p>					
83	PÃO DOCE DO TIPO PÃO DE BATATA 65 GRAMAS	30	QUILO	26,582	797,46
<p><i>ESPECIFICAÇÃO: O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO OU TRANSPORTE FEITO DE FORMA INADEQUADA. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª LINHA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO. O PÃO DOCE É O PRODUTO DE SABOR DOCE, PREPARADO COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MANTEIGA OU GORDURA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i></p>					
84	CUCA RECHEADA COM CHOCOLATE	30	UNIDADE	19,474	584,22
<p><i>ESPECIFICAÇÃO: TIPO CASEIRA. CARACTERÍSTICAS: SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA CORRIDO, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i></p>					
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO R\$</b>					<b>293.827,18</b>

6.4. Conforme proposta, anexa, o valor estimado total dessa contratação é de R\$ 293.827,18 (duzentos e noventa e três mil, oitocentos e vinte e sete reais e dezoito centavos).

## 7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

7.1. Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do Art. 40º da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

7.2. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, a comprovação técnica e economicamente viável, com o intuito de propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

#### **8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

8.1. Essa contratação independe de contratações correlatas ou complementares.

#### **9. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

9.1. Cumprindo com as medidas de Planejamento Estratégico deste ente, a presente contratação está contemplada no Plano Anual de Contratações do Exercício de 2025.

#### **10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

10.1. Manter a continuidade dos produtos em estoque para atender as demandas dos serviços vinculados a Secretaria de Desenvolvimento Social, especificamente nas unidades de oferta de serviços conforme estrutura da política de assistência social consubstanciada na LOAS.

10.2. Fazer o ressuprimento dos produtos em tempo suficiente para não haver descontinuidade na oferta dos serviços para as famílias em situação de vulnerabilidade e violações de direitos.

10.3. Garantir a realização das conferências municipais e atendimento aos conselhos de direitos conforme preconiza a legislação municipal que norteia as ações do controle social.

10.4. Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão.

10.5. Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, nas Secretarias, bem como o uso racional dos recursos financeiros.

10.6. Com a aquisição de gêneros alimentícios panificados buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de materiais de gêneros alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

#### **11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO**

11.1. Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada e o serviço prestado, uma vez que essa ferramenta já é utilizada pela Secretaria.

#### **12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

12.1. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

12.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

12.3. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

12.4. A Contratada deverá adotar, no que couber, as disposições da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01/2010; da Resolução Conama nº 362, de 23 de junho de 2005; da Resolução Conama nº 416, de 30 de setembro de 2009; bem como da Resolução Conama Nº 340, de 25 de setembro de 2003, para que seja assegurada a viabilidade técnica e o adequado tratamento dos impactos ambientais específicos.

12.5. A Contratada deverá, ainda, respeitar as Normas Brasileiras (NBR) publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos.

#### **13. CONCLUSÃO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

13.1. O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, elaborado em harmonia com o disposto no art. 7º da Instrução Normativa nº 040/2020 e os demais aspectos normativos, conclui pela VIABILIDADE DA OBTENÇÃO DO OBJETO, que é a aquisição de alimentos de panificação para atender as demandas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, foi cuidadosamente avaliada e apresenta viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental, segundo condições e especificações previstas neste Estudo Técnico Preliminar.

13.2. Em complemento, os requisitos listados atendem adequadamente às demandas formuladas, devendo-se dar prosseguimento ao processo de prestação de serviço.

Tucumã-PA, 20 de janeiro de 2025.

**CUIDANDO**  
*da nossa gente!*



**GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ**  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO  
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO  
CNPJ: 22.981.088/0001-02



**Leandro Chaves dos Santos**  
Equipe de Planejamento das Contratações  
Portaria de Nomeação nº 008/2025

**Sara Pereira de Almeida**  
Equipe de Planejamento das Contratações  
Portaria de Nomeação nº 008/2025

**Claúdia Aparecida da Silva**  
Equipe de Planejamento das Contratações  
Portaria de Nomeação nº 008/2025

**Cristian Ferreira Moura**  
Equipe de Planejamento das Contratações  
Portaria de Nomeação nº 008/2025

*Prefeitura de*  
**TUCUMÃ**  
2025/2028



**ANEXO II**  
**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS DETALHADA/ATUALIZADA**

À Prefeitura de TUCUMÃ-PA.  
PREGÃO Nº 9/2025-008FMAS- FORMATO ELETRÔNICO  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 336/2024/ADM  
OBJETO: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DE PANIFICAÇÃO PARA ATENDER AS  
DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL.

**DADOS DA EMPRESA**

Razão Social: \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_.  
Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_  
CNPJ Nº: \_\_\_\_/\_\_\_\_-\_\_\_\_. Inscrição Estadual nº: \_\_\_\_\_  
Telefone: \_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_. E-mail: \_\_\_\_\_@\_\_\_\_.com.

**DADOS BANCÁRIOS**

Banco: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_-\_\_\_\_. Conta Corrente: \_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_.

**DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DA ARP**

Nome Completo: \_\_\_\_\_  
Nacionalidade: \_\_\_\_\_ Estado Civil: \_\_\_\_\_ Profissão: \_\_\_\_\_  
CPF nº \_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_. Carteira de identidade (nº e órgão expedidor): \_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_/UF  
Residência e Domicílio: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_.  
Telefone: \_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_. E-mail: \_\_\_\_\_@\_\_\_\_.com.

Prezado (a) Senhor (a),

Apresentamos Proposta para: **AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DE PANIFICAÇÃO PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL**, em conformidade com as especificações contidas no **Processo Administrativo nº 336/2024/ADM**, no Edital do **Pregão Eletrônico nº 9/2025-008FMAS** e seus Anexos.

Declaramos que examinamos, conhecemos e nos submetemos às condições contidas no Edital do referido Pregão, bem como verificamos todas as especificações nele exaradas, não havendo qualquer discrepância nas informações e/ou documentos que dele fazem parte.

Declaramos, ainda, que estamos cientes de todas as condições que possam, de qualquer forma, influir nos custos de fornecimento do objeto, tais como: encargos, taxas, tributos, seguros, contribuições sociais, fiscais, trabalhistas e previdenciárias, transportes, entrega, descarregamento, embalagens, licenças, despesas com frete e todas as demais despesas necessárias para o fornecimento do objeto ora licitado; assumindo total responsabilidade por erros ou omissões existentes nesta proposta, inclusive em caso de divergência entre os valores unitário e total.

ITE M	DESCRIÇÃO DO ITEM	UND.	QTD.	MARCA/ FABRICANTE	VALOR UNT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$:** \_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_ (valor por extenso).

**PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:** \_\_\_\_ (extenso) dias.

**FORMA DE PAGAMENTO:** \_\_\_\_\_.

**DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO:** \_\_\_\_\_.

A proponente declara ainda, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

**I.** A proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado foi elaborada de maneira independente e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

**II.** A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

**III.** Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado quanto a participar ou não da referida licitação;

**IV.** Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

**V.** Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da Prefeitura Municipal de Tucumã-PA antes da abertura oficial das propostas; e

**VI.** Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Por ser verdade, firmo a presente declaração.

Tucumã – PA, aos dias \_\_ do mês de \_\_\_\_\_ de 2024.

**RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA**

CNPJ.: \_\_. \_\_. \_\_/ \_\_- \_\_.

Assinatura do Representante Legal da Empresa.

**Obs.: Este modelo é meramente exemplificativo para a apresentação de Proposta de Preços, não devendo constar na mesma o cabeçalho e rodapé do Município.**

### ANEXO III. MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº [NÚMERO DO CONTRATO].

Pregão Eletrônico nº 9/2025-008FMAS.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 336/2024/ADM

**AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DE PANIFICAÇÃO PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL. CELEBRADO ENTRE O MUNICIPIO DE TUCUMÃ-PA POR INTERMÉDIO DA PREFEITURA DE TUCUMÃ-PA, E A EMPRESA \_\_\_\_\_.**

- a) **CONTRANTE:** O MUNICÍPIO DE TUCUMÃ-PA, inscrito no CNPJ nº \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito público interno, por intermédio do [ÓRGÃO CONTRATANTE], inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, com sede à: [ENDEREÇO, BAIRRO, CEP], neste ato **representada por seu Gestor, o Sr. [NOME DO GESTOR]**, brasileiro, [estado civil], [profissão], portador do CPF nº \_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_ e RG nº \_\_\_\_ [ÓRGÃO EMISSOR/UF], residente e domiciliado na: [ENDEREÇO, BAIRRO, CEP].
- b) **CONTRATADA:**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, e Inscrição Estadual nº \_\_\_\_\_, com sede na: [ENDEREÇO, BAIRRO, CEP], na cidade de [CIDADE/ESTADO], neste ato representada pelo Sr. [NOME DO RESPONSÁVEL], nacionalidade, estado civil, profissão, portador do CPF sob o nº \_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_, e RG sob o nº \_\_\_\_\_ [ÓRGÃO EMISSOR/UF], residente e domiciliado na [ENDEREÇO, BAIRRO, CEP].

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL

- 1.1. O presente Contrato decorre de adjudicação do Pregão Eletrônico, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021 (NLLC), do **Decreto Municipal nº 003, de 02 de janeiro de 2024**, e demais legislações aplicáveis, além das alterações e atualizações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais, e do Ato de Ratificação do seu Gestor, conforme Termo de Homologação emitido em \_\_\_\_/\_\_\_\_/2024, tudo constante no **Processo Administrativo nº 336/2024/ADM, Pregão Eletrônico nº 9/2025-008FMAS**, do qual passa a fazer parte integrante este Instrumento.

#### CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO E DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

##### 2.1. Do Objeto (art. 92, incisos I e II da Lei 14.133/2021)

2.1.1. Constitui objeto deste Contrato: **AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DE PANIFICAÇÃO PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL**, conforme condições, quantitativos e especificações constantes neste Instrumento Contratual e no Termo de Referência (Anexo I) do Edital do Pregão Eletrônico.

##### 2.2. Das Especificações Técnicas do Objeto:

ITE M	DESCRIÇÃO DO ITEM	UND.	QTD.	MARCA/FABRICANTE	VALOR UNT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)

##### 2.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 2.3.1. O Termo de Referência;  
2.3.2. O Edital da Licitação;  
2.3.3. A Proposta do contratado;  
2.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

#### CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

(Art. 105, Lei 14.133/2021)

3.1. O contrato não tem natureza de serviço de fornecimento continuado e não se enquadra como item de luxo.

3.2. O prazo de vigência da contratação começa a partir da data da assinatura do presente contrato, até o dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

3.2.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, nas seguintes hipóteses:

3.2.1.1. quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento;

**3.2.1.2.** quando, pela natureza do objeto, se tratar de serviços de natureza contínua, o qual poderá ser prorrogado em prazos não superiores a um ano, e no máximo até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 106, da Lei 14.133/2021.

#### **Do prazo de entrega do objeto**

**3.3.** O objeto desta licitação deverá ser entregue no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data de envio da Ordem de Fornecimento.

**3.3.1.** Caso não seja possível a execução até a data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 12 (doze) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior

#### **CLÁUSULA QUARTA – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO\***

##### **Sustentabilidade**

**4.1.** Atender às exigências determinadas pelo Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

##### **Subcontratação**

**4.2.** Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

##### **Garantia da contratação**

**4.3.** Não haverá exigência de garantia contratual de execução, neste caso concreto, pois se trata de aquisição de bens e que seu pagamento só será realizado após a efetivação da entrega, não correndo, assim, qualquer risco à administração de não execução contratual.

##### **Garantia do produto**

**4.4.** O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

##### **Requisitos Legais**

**4.5.** O presente processo de contratação deve estar aderente à Constituição Federal, à Lei nº 14.133/2021, Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), pelos decretos municipais de nº 003/2024, de 02 de janeiro de 2024 e o de nº 114/2024, de 19 de agosto de 2024 e a outras legislações aplicáveis.

##### **Localização do fornecedor**

**4.17.** Considerando à necessidade de que o futuro fornecedor, ofereça condições de infraestrutura logística capazes de dar atendimento com maior tempestividade as necessidades da administração municipal, tais como a imediata entrega dos produtos após a fabricação, o fornecedor deverá estar situado a um raio máximo de 10 (dez) km da sede da Contratante. Essa condição se faz necessária para atender o critério da tempestividade, haja vista a necessidade de deslocamento dos bens a serem objeto do fornecimento, esta medida não visa impedir a competitividade do certame nem tampouco impedir empresas que participem da licitação, mas sim buscar formas de garantir a qualidade do produto ofertado aos usuários dos serviços e programas do Sistema Único de Assistência Social.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO\***

##### **Condições de Execução:**

**5.1.** A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

**5.1.1.** O objeto desta licitação deverá ser entregue conforme este Termo de Referência, sendo observadas as exigências e informações contidas no Edital e nas cláusulas contratuais, após a assinatura do Instrumento Contratual.

**5.1.2.** O objeto será solicitado através de emissão de Ordem de Fornecimento e da Nota de Empenho, mediante contrato devidamente firmado entre as partes.

**5.1.3.** O objeto terá sua entrega comprovada por meio de Nota Fiscal emitida mensalmente pela licitante vencedora/contratada e atestada por servidor responsável/competente da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social de Tucumã, acompanhada de relatório circunstanciado de livro de ponto/acompanhamento da execução dos serviços.

**5.1.4.** O objeto será entregue sob a inteira responsabilidade da contratada, a quem caberá todo e qualquer ônus decorrente da execução do objeto licitado.

##### **Do prazo de entrega do objeto**

**5.2.** O objeto desta licitação deverá ser entregue no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data de envio da Ordem de Fornecimento.

**5.2.1.** Caso não seja possível a execução até a data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 12 (doze) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

### **Das condições gerais de entrega do objeto**

**5.3.** Os alimentos devem ser transportados em veículo próprio e fechado, utilizado apenas para esse fim, atendendo a legislação vigente.

**5.4.** Poderá ser solicitado pela secretaria a qualquer momento sem ônus o comprovante do alvará sanitário ou equivalente do veículo utilizado para entrega.

**5.5.** O veículo assim como as caixas plásticas e os pallets devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas, animais, produtos de limpeza e outros materiais que possam contaminá-los ou corrompê-los.

**5.6.** A licitante vencedora deverá prestar esclarecimentos solicitados e atender às reclamações formuladas, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, acompanhamento, controle e avaliação desta Administração, através do servidor municipal responsável, encarregado de acompanhar e atestar o fornecimento do objeto contratual.

**5.6.1.** À Contratante se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte do objeto, se em desacordo com as especificações e as cláusulas contratuais.

### **O objeto deverá ser recebido pelo servidor designado conforme art. 140 da Lei nº 14.133/2021, da seguinte forma**

**5.7.** Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias úteis, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

**5.8.** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

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

**5.10.** Independentemente da aceitação, a adjudicatária garantirá a qualidade do objeto contratado, obrigando-se a repor e/ou corrigir, as suas expensas os defeitos falhos, irregularidades caso ocorram desacordo ao apresentado na proposta, ficando a mesma obrigada a trocar/substituir, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, por outro nas mesmas condições, em caso de indisponibilidade seja qual for o motivo, sob pena de sofrer as penalidades cabíveis de legislação vigentes do edital.

**5.11.** O objeto deverá atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições do artigo 39, inciso VIII da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

### **Do Local de entrega do Objeto**

**5.12.** A entrega será de forma escalonada e cada entrega deverá ocorrer em dias úteis para atendimento da na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, situada na Rua Canavial, s/nº - Palácio dos Pioneiros – Setor Morumbi – Tucumã-PA.

### **CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS DA CONTRATAÇÃO\***

**6.1.** A Contratada obriga-se a entregar o objeto licitado em perfeita harmonia e concordância com termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência da respectiva Licitação e do Instrumento Contratual.

**6.2.** A Contratada deverá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários à realização do objeto contratual, até o limite 25% do valor inicial deste Contrato, sempre precedido de justificativa e formalizado através de termo de aditamento contratual, nos termos do art. 125 da Lei nº 14.133/21.

**6.3.** Após a homologação da Licitação a Autoridade competente da Administração, convocará a adjudicatária para assinatura do contrato, que deverá responder no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis do ato convocatório, devendo observar e cumprir as exigências contidas no Edital e seus anexos.

**6.4.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

**6.5.** É facultado à Contratante, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 90 da lei federal 14.133/21.

**6.6.** Decorridos o prazo de validade de sua proposta, sem convocação para a contratação, fica o licitante liberado dos compromissos assumidos.

**6.7.** A Contratada não poderá ceder ou transferir o contrato, total ou parcialmente, a terceiros, sob pena de rescisão.

**6.8.** Todos os contatos, reclamações e penalidades serão feitos ou aplicados diretamente à Contratada.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO\***

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

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

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

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

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

#### **Fiscalização**

**7.6.** Para fiscalização do contrato, o servidor será designado mediante Portaria ou Termo de Designação de Fiscal de Contrato, a ser publicada – conforme o caso, no sítio eletrônico da Prefeitura de Tucumã (art. 6º, XXIII, alínea “f” da Lei nº 14.133/21).

**7.7.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

**7.8.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

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

**7.10.** O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

**7.11.** O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

**7.12.** O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

**7.13.** O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

**7.14.** Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

**7.15.** A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

**7.16.** A fiscalização, exercida no interesse exclusivo da Secretaria Municipal de Educação não exclui e nem reduz a responsabilidade da empresa contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica em corresponsabilidade do poder público ou de seus agentes e prepostos, salvo quanto a estes, se decorrente de ação ou omissão funcional, apurada na forma da legislação vigente.

#### **Da gestão do contrato**

7.17. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim, em analogia ao dispositivo do art. 44, § 2º da Instrução Normativa nº 005/2017 da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento e Gestão.

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

7.19. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade informará o representante da empresa contratada quanto a necessidade de cumprimento das obrigações contratuais e fiscalizações as quais será submetida a contratação.

7.20. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação de regularidade da empresa quanto a emissão das certidões de regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista.

7.21. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam juntados no processo de autorização de empenho e/ou pagamento.

7.22. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

7.23. Verificação de autorização da demanda junto ao Gestor da Secretaria Municipal de Educação.

7.24. Juntada de manifestação técnica da controladoria interna, para aferição dos requisitos técnicos da despesa em apreço.

7.25. Aferição de existência de lastro orçamentário para o comprometimento da fonte, com a devida compatibilidade com a requisição inaugural.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DOS RECURSOS FINANCEIROS\***

8.1. A despesa decorrente da aquisição do objeto deste Contrato correrá à conta dos recursos específicos consignados pela seguinte Dotação Orçamentária:

**ÓRGÃO:** \_\_ - \_\_\_\_.

**UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** \_\_ - \_\_\_\_.

**PROJETOS / ATIVIDADES:** \_\_ - \_\_\_\_.

**CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA:** \_\_. \_\_. \_\_. \_\_. \_\_ - \_\_\_\_\_. 2025/2028

**SUBELEMENTO:** \_\_. \_\_. \_\_. \_\_. \_\_ - \_\_\_\_\_.

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

#### **CLÁUSULA NONA – DO VALOR DO CONTRATO (art. 92, V)**

9.1. As partes atribuem a este Contrato o valor total de R\$ \_\_. \_\_. \_\_. \_\_. \_\_ (valor por extenso)

9.2. O valor total deste contrato pagamento em favor da CONTRATADA será efetuado mensalmente, sendo XXXX parcelas no valor de R\$ \_\_. \_\_. \_\_. \_\_. \_\_ (valor por extenso). (Definir no ato da contratação em observação aos empenhos especificados).

9.3. Acordam as partes que o valor total deste Contrato é o valor constante na sua proposta de preços detalhada/atualizada após fase de lances e/ou negociação de valores realizada em sessão, posteriormente adjudicada e homologada.

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

9.5. O valor acima é líquido e certo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente executados.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA FORMA DE PAGAMENTO (art. 92, V e VI)**

10.1. O pagamento em favor da Contratada será efetuado em parcelas fixas e mensais através de Ordem Bancária na conta corrente da Fornecedora, mediante Instrumento Contratual devidamente firmado e o objeto efetivamente executado, e após a emissão da nota fiscal/fatura/documento equivalente, desde que não haja fator impeditivo imputável à Fornecedora, e será efetuado em até 30 dias após a execução do objeto. A nota fiscal deverá ser emitida ao final de cada mês, sendo conferido e atestado por responsável da Prefeitura de Tucumã-PA com identificação do referido servidor, acompanhado do respectivo relatório de execução.

10.2. O pagamento será efetuado de acordo com o CNPJ sob o qual será emitida a Nota Fiscal que deverá ser o mesmo cadastro habilitado na licitação.

**10.3.** A Fornecedoradora deverá emitir Fatura/Nota Fiscal eletrônica correspondente ao objeto fornecido, sem rasuras, fazendo constar na mesma as informações bancárias tais como, o número de sua conta, o nome do Banco e respectiva Agência.

**10.3.1.** A Nota Fiscal/Fatura emitida pela Fornecedoradora deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do Nº do Processo Administrativo, Nº do Pregão, Nº do Contrato, da Ordem de empenho, mês de referência, período de execução do objeto e valor total da quilometragem rodada, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento e fornecimento do objeto e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

**10.3.2.** A Nota Fiscal deverá ser conferida e atestada por servidor/responsável competente da Administração, e deverá estar acompanhada da(s) Requisição(ões)/solicitação(ões) de compras emitida pelo respectivo Órgão Requisitante responsável pelo pedido, devidamente assinada por servidor público municipal identificado e autorizado para tal.

**10.4.** A nota fiscal supracitada deverá estar devidamente acompanhada dos documentos de comprovação da Regularidade Fiscal a Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, Estadual e Municipal, bem como a do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

**10.5.** Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, que poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

**10.6.** Serão descontados os dias em que o carro locado não estiver disponível para o trabalho, seja por defeito mecânico ou qualquer outro motivo que não seja da responsabilidade da contratante. Liquidação

**10.7.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, caso haja necessidade.

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

**10.7.2.** Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do processo de licitação e contrato junto ao órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**10.7.3.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

**10.7.4.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

**10.7.5.** A Administração deverá realizar consulta para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – REAJUSTE (art. 92, V)**

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

**11.2.** Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice:

$$R = [(Im - Io) / Io] \times P,$$

Onde:

R = valor do reajustamento procurado;

Im = índice relativo ao da data do adimplemento da obrigação;

Io = índice inicial – refere-se ao índice de custos ou de preços correspondentes à data fixada para entrega da proposta da licitação;

P = preço unitário contratado.

**11.2.1.** Exclusivamente para as 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(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

**11.4.1.** Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

**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.

**11.8.** O reajuste será realizado por apostilamento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E ATESTO DAS NOTAS FISCAIS**

**12.1.** Para fiscalização do contrato, o servidor(a) será designado mediante Portaria ou Termo de Designação de Fiscal de Contrato, a ser publicada – conforme o caso, no sítio eletrônico da Prefeitura de Tucumã-PA (art. 6º, XXIII, alínea “F”, da Lei nº 14.133/21)

**12.2.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).

**12.3.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

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

**12.5.** O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

**12.6.** O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

**12.7.** O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

**12.8.** O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

**12.9.** Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

**12.10.** A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

**12.11.** A fiscalização, exercida no interesse exclusivo da Prefeitura de Tucumã-PA, não exclui e nem reduz a responsabilidade da empresa contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica em corresponsabilidade do poder público ou de seus agentes e prepostos, salvo quanto a estes, se decorrente de ação ou omissão funcional, apurada na forma da legislação vigente.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES** (art. 92, X, XI, XIV, XIV, XVI e XVII)

**13.1.** Além das obrigações resultantes da observância da Lei 14.133/21, **são obrigações da Contratante:**

**13.1.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

**13.1.2.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

**13.1.3.** Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto, para que seja por ele reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

**13.1.4.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

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

**13.1.5.** Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente a execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

**13.1.6.** Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;

**13.1.7.** Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

**13.1.8.1.** Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, prorrogáveis pelo mesmo período, para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

**13.1.9.** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta dias), contados da data do protocolo de solicitação.

**13.1.10.** Notificar os emitentes das garantias, quando houver exigida, quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

**13.3.** Além das obrigações resultantes da observância da Lei 14.133/21, **são obrigações da Contratada:**

**13.3.1.** O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

**13.3.2.** Manter preposto aceito pela Administração nos locais de execução do objeto para representá-lo na execução do contrato;

**13.3.2.1.** A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

**13.4.** A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que fizerem necessários no quantitativo do objeto contratado, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**13.5.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, Lei 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

**13.6.** Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência, para a efetiva execução do objeto contratado;

**13.7.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os conteúdos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, tais como: relatórios, pareceres, consultas, manifestações técnicas, despachos, memorandos, ofícios, dentre outros;

**13.8.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia (caso exigida), o valor correspondente aos danos sofridos;

**13.9.** Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

**13.10.** Quando não for possível a verificação da regularidade nos sítios eletrônicos, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

- a) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- b) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- c) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- d) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

**13.11.** Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

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

**13.13.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

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

**13.15.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

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

**13.17.** Caso seja solicitado, o contratado deverá comprovar o cumprimento quanto a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação da(s) pessoa(s), na condição de empregado(s), que preencher(am) a(s) referida(s) vaga(s) (art. 116, parágrafo único);

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

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

**13.20.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

**13.21.** Se assim for o caso, alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

**13.22.** Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

**13.23.** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

**13.24.** Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações constantes do Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar.

**13.25.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

(Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – LGPD)

**14.1.** As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

**14.2.** Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

**14.3.** É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

**14.4.** A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

**14.5.** Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

**14.6.** É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

**14.7.** O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

**14.8.** O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

**14.9.** O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

**14.10.** Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

**14.10.1.** Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

**14.11.** O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

**14.12.** Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

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

- 15.1.1.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro durante o certame;
- 15.1.2.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
- 15.1.2.1.** Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
  - 15.1.2.2.** Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
  - 15.1.2.3.** Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
  - 15.1.2.4.** Deixar de apresentar amostra; ou
  - 15.1.2.5.** Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 15.1.3.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 15.1.3.1.** 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;
- 15.1.4.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 15.1.5.** Fraudar a licitação
- 15.1.6.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 15.1.6.1.** Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
  - 15.1.6.2.** Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 15.1.7.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 15.1.8.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 15.2.** 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:
- 15.2.1.** Advertência;
  - 15.2.2.** Multa;
  - 15.2.3.** Impedimento de licitar e contratar; e
  - 15.2.4.** 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.
- 15.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:
- 15.3.1.** A natureza e a gravidade da infração cometida.
  - 15.3.2.** As peculiaridades do caso concreto;
  - 15.3.3.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - 15.3.4.** Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
  - 15.3.5.** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 15.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 15.4.1.** Para as infrações previstas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
  - 15.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7 e 15.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 15.5.** 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.
- 15.6.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 15.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 15.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7 e 15.1.8, bem como

pelas infrações administrativas previstas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

**15.9.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 15.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

**15.10.** A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido pela Tucumã-PA, nos termos do Decreto Municipal nº 003, de 02 de janeiro de 2024, a qual avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, nos prazos de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

**15.15.** Na ocorrência dos crimes em licitações e contratos administrativos, aplicar-se-ão as penalidades previstas no Código Penal, Capítulo II-B, artigo 337- E e seguintes.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS TRIBUTOS**

**16.1.** É da inteira responsabilidade da CONTRATADA os ônus tributários, comerciais, encargos sociais e trabalhistas decorrentes deste Contrato.

**16.2.** A CONTRATANTE, enquanto fonte retentora descontará dos pagamentos a efetuar, os tributos a que esteja obrigada pela Legislação vigente, fazendo o recolhimento das parcelas retidas nos prazos legais.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX da Lei 14.133/2021)**

**18.1.** O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

**18.2.** Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

**18.3.** Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

**18.4.** O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

**18.4.1.** Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

**18.4.2.** A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

**18.4.2.1.** Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

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

**18.5.1.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

**18.5.2.** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

**18.5.3.** Indenizações e multas.

**18.6.** A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei nº 14.133, de 2021).

**18.7.** O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021).

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III da Lei 14.133/2021)**

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

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA – SUBCONTRATAÇÃO**

**20.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – PUBLICAÇÃO**

**21.1.** Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei nº 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527, de 2011, c/c Decreto Municipal nº 003, de 02 de janeiro de 2024.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – FORO (art. 92, §1º)**

**22.1.** Fica eleito o Foro da Comarca de Tucumã-PA, Estado do Pará, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**23.1.** Reger-se-á o presente Contrato, no que for omissos, pelas disposições constantes na Lei nº 14.133, de 2021, Decreto Municipal nº 003, de 02 de janeiro de 2024, Edital do **Pregão Eletrônico nº 9/2025-008FMAS** e **Processo ADMINISTRATIVO Nº 336/2024/ADM**.

**23.2.** Farão parte integrante deste contrato, todos os elementos apresentados pela Contratada quando licitante, que tenha servido de base para o julgamento da licitação, bem como as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, independentemente de transcrição.

**23.3.** Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente Contrato, fica eleito o Foro da Comarca de Tucumã-PA, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**23.4.** E por estarem de acordo, assinam este contrato os representantes das partes, em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Tucumã-PA, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 202\_.

\_\_\_\_\_  
[ÓRGÃO CONTRATANTE]

CNPJ: \_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_-\_\_\_\_

CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA

Nome do Representante

CONTRATADA