



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO № 90021-2025-SRP PROCESSO ADMINISTRATIVO № 24090001/25

CONTRATANTE (UASG): PREFEITURA MUNICIPAL DE SALINÓPOLIS/PA - 980523

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR VISANDO A ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL E ESTADUAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE SALINÓPOLIS.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO: R\$ 18.751.676,00 (dezoito milhões setecentos e cinquenta e um mil seiscentos e setenta e seis reais)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: 15/10/2025 às 09h:00 (horário de Brasília)

LOCAL: SÍTIO ELETRÔNICO WWW.COMPRASNET.GOV.BR

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR LOTE E ITEM

MODO DE DISPUTA: ABERTO.

PREFERÊNCIAME/EPP/EQUIPARADAS: SIM.

CONTATO:

E-mail:cpl@salinopolis.pa.gov.br





Sumário

1.	OBJETO		3
2.	REGISTRO DE PREÇO		3
3.	CREDENCIAMENTO	25	3
4.	PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO		2
	IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS	77	6
6.	APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO E DOCUMENTOS	DE HABILITAÇÃO	6
7.	PREENCHIMENTO DA PROPOSTA DE PREÇO	£	8
9.	ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA		14
10.	HABILITAÇÃO		16
	ATA DE REGISTRO DE PREÇO		19
12.	FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA		19
	RECURSO	997 7 % 1097 0 %	20
	REABERTURA DE SESSÃO PÚBLICA		20
15.	ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO		21
16.	INFRAÇOES ADMINISTRATIVA E SANÇOES		21
17.	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS		23

SALINOPOLIS





PREGÃO ELETRÔNICO № 90021-2025-SRP PROCESSO ADMINISTRATIVO № 24090001/25

PREÂMBULO

O MUNICÍPIO DE SALINÓPOLIS – PA, neste ato se fazendo representar pela PREFEITURA MUNICIPAL DE SALINÓPOLIS – PMS, por intermédio da Agente de contratação RENAN MONTEIRO DOS SANTOS, designada pela Portaria nº 080/2025-GAB/PMS de 01 de outubro de 2025 e Equipe de Apoio, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade de PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, para REGISTRO DE PREÇOS EM ATA pelo critério de julgamento de MENOR PREÇO LOTE E ITEM, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR VISANDO A ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL E ESTADUAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE SALINÓPOLIS, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em LOTE E ITEM, conforme tabela constante do Termo de Referência.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO por lote e item, considerado o menor dispêndio para a Administração, nos termos do art. 34 da Lei nº 14.133/2021, e observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.4. Caso haja divergência entre o descritivo dos itens no Edital e seus Anexos e no Portal de Compras do Governo Federal, prevalecerá o descritivo constante no *Edital e seus Anexos*.

2. REGISTRO DE PREÇO

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. CREDENCIAMENTO

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura deChaves Públicas Brasileira ICP Brasil, até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.4. O licitante se responsabiliza 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.

- 3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
 - 3.5.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

- 4.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF (Instrução Normativa SEGES/MP n.º 3/2018) e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira ICP Brasil.
- 4.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no **SICAF** até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 4.2. 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.
- 4.3. 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.
- 4.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 4.4.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- 4.5. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- **4.6.** 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.
- 4.7. Não poderão disputar esta licitação:





- 4.7.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 4.7.2. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.7.3. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 4.7.4. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 4.7.5. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 4.7.6. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
 - 4.7.7. empresas controladoras, controladas ou co<mark>ligad</mark>as, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
 - 4.7.8. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
 - 4.7.9. agente público do órgão ou entidade licitante;
 - 4.7.10. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
 - 4.7.11. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição;
 - 4.7.12. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 4.8. O impedimento de que trata o item 4.8.5 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
 - 4.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.8.3 e 4.8.4 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
 - 4.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
 - 4.11. 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 termosda Lei nº 14.133/2021.
 - 4.12. A vedação de que trata o item 4.8.9 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação





na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

5. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS

- 5.1. 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.
- 5.2. Caberá ao Agente de contratação, auxiliado pela equipe de apoio e pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus Anexos, decidir sobre a impugnação ou solicitação de no sítio eletrônico oficial no prazo de **até 3 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 5.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados por forma eletrônica, pelo email: cpl@salinopolis.pa.gov.br, preferencialmente no formato nos formatos Word (.doc ou .docx) e PDF (.pdf), tendo em vista que o texto da impugnação deverá ser disponibilizado no Portal Compras.gov
- 5.4. Não serão conhecidas as impugnações ou pedidos de esclarecimentos interpostos após o prazo previsto no item 5.1, bem como os que não forem apresentados na forma estabelecida no item 5.3 deste Edital.
- 5.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 5.5.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 5.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 5.7. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnação serão divulgadas no Portal Compras.gov

6. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, a proposta de preço ou percentual de desconto com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa informação.
- 6.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecido no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 10.1.1 e 10.17.1 deste Edital.
- 6.3. Como condição para participação no Pregão, o licitante declarará em campo próprio do sistema eletrônico, que:
- 6.3.1. que 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;
- 6.3.2. 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 art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição da República;
- 6.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;





- 6.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 6.3.5. que a proposta foi elaborada de forma independente;
- 6.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.5. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício
- 6.6. 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 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 6.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 6.6.2. 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 nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 6.7. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:
- 6.7.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;
- 6.7.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior:
- 6.7.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;
- 6.7.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela. Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;
- 6.7.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;
- 6.7.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;
- 6.7.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;
- 6.7.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;
- 6.7.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;
- 6.7.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.
- 6.7.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de





pessoalidade, subordinação e habitualidade.

- 6.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 6.3 ou 6.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital
- 6.9. 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.
- 6.10. 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.
- 6.11. 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.
- 6.12. 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:
- 6.12.1. 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
- 6.12.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 6.13. 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:
- 6.13.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 6.13.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço.
- 6.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 6.10 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.
 - 6.15. 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.
 - 6.16. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
 - 6.17. A licitação deverá cotar produto "equivalente ou superior (melhor qualidade)" as marcas citadas no anexo deste termo (TCU, Acórdão 113/2016, Plenário). Entende-se por EQUIVALENTE: Aquilo que tem o mesmo valor (em qualidade); correspondente a marca apresentada, mesmo desempenho, mesma capacidade.
 - 6.18. A Empresa deverá atender as normas e regulamentações técnicas exigidos por lei, e por este Edital, sendo que os itens considerados inadequados, de inferior qualidade ou não atender às exigibilidades, será recusado e devolvido e o pagamento cancelado.

7. PREENCHIMENTO DA PROPOSTA DE PREÇO





- 7.1. Os Licitantes deverão encaminhar **PROPOSTA** inicial com o valor **UNITARIO** na Moeda **Real**, com **A**duas casas decimais, até a data e hora marcadas para a abertura da sessão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico https://www.compras.gov.br, conforme Anexo III Carta de Apresentação da Proposta e deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 7.1.1. Valor unitário e total do item e/ou grupo;
- 7.1.2. Quantidade
- 7.1.3. Marca;
- 7.1.4. Fabricante;
- 7.1.5. Descrição complementar do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;
- 7.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante, para todos os fins e efeitos de direito.
- 7.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 7.3. Na descrição complementar do objeto não poderão constar elementos ou informações que identifiquem o licitante ou em relação aos quais o sistema apresente campo próprio para preenchimento, tais como: marca; fabricante do produto; dentre outros.
- 7.4. Para cada item ou grupo, o licitante deverá cotar, 100% do seu quantitativo total.
- 7.5. Quando dois ou mais itens compuserem um grupo, torna-se obrigatória a cotação para todos os itens que o compõem.
- 7.6. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 7.7. 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.
- 7.8. 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.
- 7.9. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.10. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.





- 7.11. 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.
- 7.11.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.
- 7.11.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
- 7.12. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 7.13. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.
- 7.14. O descumprimento das regras supramencionadas por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 8.1. 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.
- 8.2. 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.
- 8.3. O Agente de contrat<mark>ação verificará as propostas apresentadas, d</mark>esclassificando desde logo aquelas que contenham vícios insanáveis, apresentarem preços inexequíveis ou identifiquem o Licitante.
- 8.3.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 8.3.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 8.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Agente de contratação e os licitantes.
- 8.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 8.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitario do lote/item .
- 8.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 8.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.





- **8.9.** 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 de **0,3% (zero vírgula três por cento).**
- 8.10. 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.
- 8.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 8.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**aberto**", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 8.12.1. 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.
- 8.12.2. 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.
- 8.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrarse-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso:
- 8.12.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Agente de contratação, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 8.12.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 8.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 8.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 8.15. Durante o transcurso <mark>da sessão pública, os licitantes serão informado</mark>s, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 8.16. No caso de desconexão com o Agente de contratação, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 8.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Agente de contratação 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 Agente de contratação aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 8.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 8.19. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da ma<mark>rgem de pref</mark>erência, nos termos do art. 26 da Lei 14133/21.
- 8.19.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.
- 8.19.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou





adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

- 8.20. 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, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021 . O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 8.20.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto n.º 8538, de 2015).
- 8.20.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.
- 8.20.3. 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.
- 8.20.4. 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.
- 8.20.5. 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.
 - 8.20.6. 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 of erta.
 - 8.20.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
 - 8.21. Só poderá haver empate entre propostasou iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
 - 8.21.1. 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:
 - 8.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
 - 8.21.1.2. 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;
 - 8.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
 - 8.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos





órgãos de controle.

- 8.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 8.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 8.21.2.2. empresas brasileiras;
- 8.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 8.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 8.22. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, atraves do sistema compras.gov.br.
- 8.23. 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 Agente de contratação poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 8.23.1. 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
- 8.23.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes
- 8.23.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexo aos autos do precesso licitatorio.
- 8.23.4. Ainda que a proposta do primeiro classificado esteja abaixo do orçamento estimado, deverá haver negociação com o licitante para obtenção de valores ainda mais vantajosos;
- 8.23.5. A negociação de que trata o item anterior deverá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem inicialmente estabelecida, quando o preço do primeiro colocado, mesmo após a negociação, permanecer acima do orçamento estimado;
- 8.23.6. Também nas hipóteses em que o Agente de contratação não aceitar a proposta ou inabilitar o Licitante, deverá negociar com os demais licitantes, segundo a ordem inicialmente estabelecida, para que seja obtido preço melhor;
- 8.23.7. Se depois de adotada a providência referida no item anterior não for obtido valor igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, será revogado o item ou revogada a licitação;
- 8.23.8. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 8.24. O Agente de contratação solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo **de 2 (duas)** horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 8.25. É facultado ao Agente de contratação prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 8.26. Após a negociação do preço, o Agente de contratação iniciará a fase de aceitação e julgamento





da proposta.

9. ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 9.1. Encerrada a etapa de negociação, o agente de contratação verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº14.133/2021 não pode, legislação correlata e no item 4.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintescadastros:
- 9.1.1. SICAF;
- 9.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e
- 9.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).
- 9.2. 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.
- 9.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)
- 9.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
- 9.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
- 9.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.4. 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 aplicado.
- 9.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Agente de contratação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
 - 9.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:
 - 9.6.1. contiver vícios insanáveis;
 - 9.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - 9.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 9.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 9.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
 - 9.7. No caso de bens e serviços em geral, **é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento)** do valor orçado pela Administração, conforme disposto no art. 34 da IN SEGES/ME nº 73, de 30/9/2022.





- 9.8. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Agente de Contratação, que comprove:
- 9.9.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 9.9.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 9.8.1. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobre preço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;
- 9.8.2. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 9.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta, no prazo de 1 (um) dia útil, com término às 18:00h do dia seguinte, sob pena de não aceitação da proposta.
- 9.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 9.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo de 1 (um) dia útil, com término às 18:00h do dia seguinte, indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que a critério da administração seja comprovado que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 9.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 9.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 9.12. A Prefeitura Municipal de Salinópolis poderá realizar diligências para aferir a efetividade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, bem como para facultar a correção de vícios sanáveis, sem que se prejudique a atribuição de tratamento isonômico entre os licitantes.
- 9.13. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante avisoprévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- 9.14. O Agente de contratação poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 1 (um) dia útil, com término às 18:00h do dia seguinte, sob pena de não aceitação da proposta.
- 9.14.1. É facultado ao Agente de contratação prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante ou, quando não disponível, pelo endereço de e-mail constante no edital, antes de findo o prazo.
- 9.14.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Agente de contratação , destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Agente de contratação , sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da





proposta.

- 9.14.3. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 9.14.4. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 9.14.5. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 9.14.6. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 9.14.7. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Agente de contratação, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 9.14.8. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
- 9.15. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Agente de contratação examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 9.16. Havendo necessidade, o Agente de contratação suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.
- 9.17. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Agente de contratação verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital e seus anexos.

10. HABILITAÇÃO

- 10.1. 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.
- 10.1.1. A documentação exig<mark>ida para fins de habilitação jurídica, fiscal, soci</mark>al e trabalhista e econômicofina<mark>nceira e qualificação técnica poderão ser substituídas pelo registro cadastral no SICAF.</mark>
- 10.2. 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.
- 10.2.1. 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.
- 10.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela administração.
- 10.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.





- 10.5. 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, l, da Lei nº 14.133/2021).
- 10.6. 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.
- 10.7. 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.
- 10.8. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.
- 10.8.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).
- 10.9. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, desde que atestem condição pré-existente à época da abertu<mark>ra do</mark> certame ou atualizem documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 1 (um) dia útil, com término às 18:00h do dia seguinte, sob pena de inabilitação (Acórdãos TCU Plenário n.º 1211/2021, n.º 2.443/2021, n.º 966/2022 e n.º 988/2022).
- 10.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantêlos atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).
- 10.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).
- 10.11. A verificação pelo agente de Contratação, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 10.11.1. Os document<mark>os exigidos para habilitação que não estejam c</mark>ontemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas)** horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 10.11.1.1. É facultado ao Agente de contratação prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 10.11.2. 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 ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 10.12. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 10.13. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 10.13.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento





dessas contribuições.

- 10.14. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 10.15. A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 10.15.1. 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.
- 10.15.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando afase 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.
- 10.16. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (<u>Lei 14.133/21, art. 64</u>, e <u>IN 73/2022, art. 39, §4º</u>):
- 10.16.1. 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
- 10.16.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 10.17. 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.
- 10.18. 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.
- 10.19. 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.
- 10.20. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).
- 10.21. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no item anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 10.22. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Agente de contratação suspenderá a sessão, informando no chat a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 10.23. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 10.24. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.





- 10.25. 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.
- 10.26. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o licitante será declarado vencedor.

11. ATA DE REGISTRO DE PREÇO

- 11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **02 (dois) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
- a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digita e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- 11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

12. FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

- 12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
- 12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- 12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original;
- 12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 12.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
- 12.3. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objetocom preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:





- 12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
- 12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
- 12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
- 12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. RECURSO

- 13.1. 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.
- 13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 13.3.4. 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.
- 13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 13.5. 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.
- 13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 13.7. 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.
- 13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autorida de competente.
- 13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico compras. gov.

14. REABERTURA DE SESSÃO PÚBLICA

14.1. A sessão pública poderá ser reaberta:





- 14.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- 14.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado, quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente, não assinar a Ata de Registro de Preços ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006, situações em que serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 14.1.3. Todos os Licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 14.1.4. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), de acordo com a fase do procedimento licitatório.

15. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 15.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado a Autoridade Superior competente que poderá
- 15.1.1. determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- 15.1.2. revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- 15.1.3. proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- 15.1.4. adjudicar o objeto e homologar a licitação
- 15.2. Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

16. INFRAÇOES ADMINISTRATIVA E SANÇOES

- 16.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 16.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 16.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 16.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 16.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 16.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 16.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;
- 16.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 16.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 16.1.3.1. 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;
- 16.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação





- 16.1.5. Fraudar a licitação
- 16.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 16.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 16.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 16.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 16.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 16.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 16.2. 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:
- 16.2.1. Advertência:
- 16.2.2. Multa;
- 16.2.3. Impedimento de licitar e contratar e
- 16.2.4. 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.
- 16.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 16.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.
- 16.3.2. As peculiaridades do caso concreto
- 16.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 16.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 16.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 16.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) días úteis, a contar da comunicação oficial.
- 16.4.1. Para as infrações pre<mark>vistas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, a multa s</mark>erá de 0,5% a 15% do valor do <mark>co</mark>ntrato licitado.
- 16.4.2. Para as infrações previstas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 16.5. 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.
- 16.6. 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. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, 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.
- 16.7. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3 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 nº 14.133/2021.

- 16.8. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 16.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME nº 73, de 2022.
- 16.9. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 16.10. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 16.11. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 16.12. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 16.13. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 17.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 17.2. Não havendo expedi<mark>ente ou ocorrendo qualquer fato superveniente</mark> 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.
- 17.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- 17.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 17.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da
- 17.6. disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 17.7. 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.
- 17.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e
- 17.9. incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na





Administração.

- 17.10. 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.
- 17.11. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 17.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no portal transparência pública do municipal no link https://salinopolis.pa.gov.br e também no Mural de licitações do TCM pelo link https://www.tcm.pa.gov.br e www.compras.gov.br
- 17.13. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência:

ANEXO II- Estudo Tecnico Preliminar

ANEXO III - Mapa de Risco

ANEXO IV- Modelo de Proposta Comercial;

ANEXO V - Minuta da Ata de Registro de Preços;

ANEXO VI - Minuta do extrato da ata de registro de preço

ANEXO VII - Minuta cadastro reserva

ANEXO VIII-Minuta do Contrato

Salinopolis, 02 de outubro 2025

RENAN MONTEIRO DOS SANTOS Agente de contratação /CPL/PMS Portaria nº 080/2025-GAB

TV: ANANIAS VICENTE RODRIGUES 118, CENTRO



TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

O presente Termo de Referência tem por finalidade o registro de preço para "AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR VISANDO A ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL E ESTADUAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO

Nº	LOTE 01 - MASSAS	QUANT.	UNIDADE
1	MACARRÃO PARAFUSO (500G) Macarrão parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	50.000	PACOTE
2	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (500G) Contendo sêmola de trigo enriquecida comferro e ácido fólico e glúten.Informação nutricional por porção de 80g de 287kcal, 59g de carboidrato; 8,5g de proteínas; 0,9g de gorduras totais; 2,2g de fibra alimentar e 3,5g de ferro.Características organolépticas: aspecto, cor, odor, sabor, textura característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	50.000	PACOTE
3	MASSA PARA SOPA, TIPO ARGOLINHA (500G) Macarrão argolinha com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	50.000	PACOTE
4	MASSA PARA SOPA, TIPO LETRINHAS (500G) Macarrão letrinhas com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico,. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	50.000	PACOTE
5	MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLUTEN E SEM LACTOSE (500G) Macarrão espaguete sem glúten e sem lactose, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fomecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) m eses a contar da data de entrega.	1.000	PACOTE
4		75	
Nº	LOTE 02 - CARNES	QUANT.	UNIDADE
6	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bovina moído coxão mole ou patinho. Sem excesso de gordura. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem pegajosa de cor vermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio. PH 5,7 – 6.2, lipídio 8% e proteínas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	25.000	QUILO



7	CARNE BOVINA SEM GORDURA, COLCHÃO MOLHE OU PALETA SEM OSSO CONGELADO - Carne bovina coxão mole ou paleta sem osso. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem pegajosa de cor vermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio. PH 5,7 – 6.2, lipídio 8% e proteínas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	20.000	QUILO
8	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO. (EMBALAGEM INDIVIDUAL POR KG) Filé de frango embalagem individual por kg, sem osso semiprocessado, sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, parasitas, vermes. Sendo tolerado a variação de 8% no peso líquido do produto descongelado Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico pesando 1,0 a 1,8 kg. Aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com etiqueta de identificação validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem ser mantidos sobre congelamento a – 18°C e estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorifico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	25.000	QUILO
9	FILÉ DE PEIXE CORVINA, GÓ, PESCADA AMARELA, CONGELADO INTERFOLHADO - Filé limpo, grande, de corvina, gó, pescada amarela, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem osso e sem espinhos, apresentando came firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Sem gordura. Isento de: vestígios de descongelamento, lívre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e deve apresentar selo de SIF, SIE ou SIM e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	15.000	QUILO
			ÿ.
Nº	LOTE 03 - POLPAS	QUANT.	UNIDADE
10	POLPA DE AÇAÍ MÉDIO CO <mark>NGELADO - Polpa de açaí médio congelada pasteurizada pro</mark> duzida com fruta natural, apresentando congelamento inferior a -15ºC e Validade mínima de 12 (doze) meses a contarda data de entrega.	30.000	QUILO
11	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI - Polpa pasteurizada produzida com fruta natural de cupuaçu, apresentando congelamento inferior a -15°C e Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO
12	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	10.000	QUILO
			17
Nº	LOTE 04 - BISCOITOS	QUANT.	UNIDADE
13	BISCOITO DOCE, SEM LACTOSE, TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE/COCO/CHOCOLATE (PACOTE DE 300G) Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, SEM LACTOSE, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	100.000	PACOTE



14	BISCOITO DOCE, TIPO MINI MAISENA, SABOR FARINHALACTEA (PACOTE DE 350G) Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha láctea, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE E SEM GLUTEN (PACOTE DE 100G) Polvilho,	100.000	PACOTE
15	gordura vegetal hidrogenada, ovos e sal refinado. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. Apresentando 0 de gordura trans.	2.000	PACOTE
16	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE E SEM GLUTEN, TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE/COCO/CHOCOLATE (PACOTE DE 300G) Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, SEM LACTOSE E SEM GLUTEM, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	60.000	PACOTE
		1.74	
Nº	LOTE 05 - FEIJÃO	QUANT.	UNIDADE
17	FEIJÃO CARIOQUINHA Tipo 1; Classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e qua ntidade do produto. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	40.000	QUILO
18	FEIJÃO PRETO Tipo 1; Classe preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	40.000	QUILO
Nº	LOTE 06 - PÃES	QUANT.	UNIDADE
19	PÃO DE HAMBURGUER Produto de origem vegetal, produzido com farinha de trigo integral, óleo, sal, gordura vegetal. Apresentando 0 de gordura trans. Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matériasprimas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Acompanhar embalagem para distribuição individual. Validade mínima de 08 dias a contar da entrega.	500.000	UNIDADE



20	PÃO DE HAMBURGUER SEM GLUTEN Produto de origem vegetal, produzido com farinha integral SEM GLUTEM, óleo, sal, gordura vegetal. Apresentando 0 de gordura trans. Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias- primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Acompanhar embalagem para distribuição individual. Validade mínima de 08 dias a contar da entrega.	1.000	UNIDADE
		7	
Nº	LOTE 07 - IORGUTES	QUANT.	UNIDADE
21	IORGUTE SABORES DIVERSOS (BANDEJA COM 6 UNIDADES) Sabores variados. Deverá conter identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 05°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade: apresentar data de fabricação de no máximo 1 semana, na data da entrega ; e prazo de validade mínimo de 45 dias.	20.000	BANDEJA
22	IORGUTE SEM LACTOSE E SEM CORANTE SABOR COCO (BANDEJA COM 6 UNIDADES) sabor coco. Deverá conteridentificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 05°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 45 (dias) meses a contar da data de entrega.	200	BANDEJA
Νº	LOTE 08 - FRUTAS IN NATURA	QUANT.	UNIDADE
23	ABACAXI Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	QUILO
24	GOIABA Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	QUILO
25	LIMÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	5.000	QUILO
26	MAÇÃ Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	20.000	QUILO
27	MAMÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	- QUILO
28	MELÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origemfísica ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	20.000	QUILO



29	PEPINO IN NATURA Fresco de ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, la rvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	5.000	QUILO
30	TOMATE De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, material terroso e umidade extema anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	15.000	QUILO
31	CHUCHUIN NATURA - Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabortípico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	5.000	QUILO
32	BANANA PRATA IN NATURA- Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	80.000	QUILO
		4	
Nº	LOTE 09 - TEMPEROS E CONDIMENTOS	QUANT.	UNIDADE
33	AÇAFRÃO (100G). Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previam ente lavadas, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fomecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE
34	CACAU EM PÓ Produto deve conter 100% de cacau. Devemestar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO
35	COLORAU EM PÓ (100G) Colorau de boa qualidade, obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, produto constituído pela mistura de fubá de milho, semente de urucum, sal refinado e óleo de palma (dendê), não contém glúten, com aspecto de pó fino, cor, cheiro e sabor próprios. Deve estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contarda data de entrega.	16.000	UNIDADE
36	COMINHO (100G) Cominho em pó, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE
37	MANJERICÃO DESIDRATADO (100G) Produto obtido pela ligeira torração do manjericão, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em deverá apresentar-se com coloração marrom intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE
38	OREGANO DESIDRATADO (100G) Produto obtido pela ligeira torração do oregano, dessecadas e isentas de radicais cianeto. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE



39	SAL REFINADO IODADO Beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Sódio 390mg e lodo 20ug a 40ug. Produzido e embalado conforme a legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega	10.000	QUILO
Νº	LOTE 10 - AÇUCARES, FARINHAS E DERIVADOS DE CEREAIS	QUANT.	UNIDADE
14-	LOTE 10 - AÇOCANES, FANIVITASE DENIVADOS DE CENEAIS	QUANT.	UNIDADE
40	AÇUCAR CRISTAL Contendo sacarose de cana de açúcar, branco peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, odores estranhos e substâncias nocivas. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	60.000	QUILO
41	ARROZ PARBOILIZADO Qualidade tipo 1, beneficiado, parboilizado, longo fino, construídos de grãos inteiros com porção de 100g de proteínas de mínimo 6,4g e fibra alimentar de mínimo 1,2g. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg em sacos plásticos de polietileno transparente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	60.000	QUILO
42	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO Tipo 1, sem fermento enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO
43	FARINHA GROSSA DE MANDIOCA Ausência de resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característicos. Embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 1kg. Deve apresentar registro no Ministério da Saúde. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO
44	MILHO BRANCO CANJICA (500G) Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: O produto deve conter a data de fabricação de até 90 dias anteriores à data de entrega. E deverá apresentar Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	20.000	PACOTE
45	MILHO DE PIPOCA (500G) Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: O produto deve conter a data de fabricação de até 90 dias anteriores à data de entrega. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3.000	РАСОТЕ
Nº	LOTE 11 - ÓLEOS, MOLHOS E EXTRATOS	QUANT.	UNIDADE
14-	LOTE II - OLLOS, MICHIOS E EXTRATOS	QUAIVI.	CINIDADE



46	AZEITE DE DENDÊ (500ML) Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50º devidamente filtrado, sem impurezas e com dados de identificação do produto. Avermelhado na forma líquida e amarelo na forma sólida. Data de fabricação do produto, marca do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3.000	UNIDADE
47	EXTRATO DE TOMATE (SACHE DE 190G) Ingredientes: tomate, sem polpa e sem semente. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor, odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	10.000	UNIDADE
48	OLEO DE SOJA REFINADO (900ML) Produto alimentício refinado e de acordo com os padrões legais. Valor energético 108kcal; 0g de carboidratos; 0g de proteínas; 12g de gorduras totais, 1,8g de gorduras saturadas; 0g de gorduras trans; 2,8 de gorduras monoinsaturadas; 7,3g de gorduras poli-insaturadas; 0mg de colesterol; 0g de fibra alimentar; 0mg de sódio e 3,1mg de vitamina E. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	10.000	UNIDADE
49	VINAGRE DE ALCOOL (500ML) Produto translúcido de cor, sabor e odor característico. Valor energético de 3kcal; 0,028g de carboidrato; 0,6g de proteínas; 0g de gorduras totais; 0g de gorduras saturadas; 0g de gorduras trans; 0g de fibras; 0g de sódio. Deve estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (do ze) meses a contar da data de entrega.	30.000	UNIDADE
N₀	LOTE 12 - LATICÍNIOS E DERIVADOS	QUANT.	UNIDADE
50	CREME DE LEITE ((200G) Creme de Leite, origem animal, embalado em tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá apresentar Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3.000	UNIDADE
51	LEITE DE COCO LIQUIDO (500ML) Leite de coco natural integral, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e a tender as especificações técnicas da ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	10.000	UNIDADE
			17
52	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL (200G) Produto em pó, fino, uniforme e homogêneo. Isento de partículas queimadas e de substâncias estranhas. Cor: branca/amarelada, características de sabor e odor agradável, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: Leite integral Valor energético 127kcal, proteínas 7g, gorduras totais 6,5g, gorduras saturadas 4,1g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 124mg, cálcio 228mg e carboidratos 10g. Devemestar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	80.000	PACOTE
53	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE (200G) Produto em pó, SEM LACTOSE fino, uniforme e homogêneo. Isento de partículas queimadas e de substâncias estranhas. Cor: branca/amarelada, características de sabor e odor agradável, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: Leite integral sem lactose Valor energético 127kcal, proteínas 7g, gorduras totais 6,5g, gorduras saturadas 4,1g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio, 124mg, cálcio 228mg e carboidratos 10g. Devemestar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura	2.000	PACOTE



Νº	LOTE 13 - HORTIFRUTI (PRODUTOS IN NATURA)	QUANT.	UNIDADE
54	ALHO In natura, graúdo, tipo comum, cabeça inteiro, fisiologicamente desenvolvido, em bulbos curados, sem danos mecânicos ou causados por pragas. O produto deverá apresentar condições adequadas ao consumo assim como informações pertinentes a rotulagem como discriminação de marca, validade e fabricação. O prazo de validade aceito será de no mínimo 90 dias após a data de entrega do produto.	8.000	QUILO
55	BATATA INGLESA Legume de primeira qualidade; Lavada - Tamanho grande; Casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas; isenta de sujidades e objetos estranhos.	30.000	QUILO
56	BETERRABA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	10.000	QUILO
57	CEBOLA Legume de primeira qualidade, tamanho caixa 3 e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade extema anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	15.000	QUILO
58	CENOURA Primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	10.000	QUILO
59	REPOLHO Primeira qualidade, limpo, sem folhagem, tamanho e coloração uniforme das folhas, isento de enfermidade material terroso, larvas e/ou parasitas e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	5:000	QUILO
Νº	ITEM DIVERSO	QUANT.	UNIDADE
60	OVO BRANCO Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e corbranca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. O produto deve conter obrigatoriamente o registro do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar da data de entrega	900.000	UNIDADE

SALINOPOLIS



1.1. ORGÃO PARTICIPANTE:

- a) Secretaria Municipal de Educação-SEMED
- **1.2.** Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da lei 14.133/2021.
- **1.3.** O objeto a ser contratado será por ITEM e deverá atender ao quantitativo e às especificações mínimas exigidas, com todas as funcionalidades apontadas, conforme quadro do item 1.1.
- 1.4. A presente Contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.
- 1.5. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses podendo haver prorrogação de acordo com o art. 107 da lei 14.133/2021, e deverão ser observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício Financeiro. Com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- **2.1.** A presente contratação tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados à alimentação dos alunos regularmente matriculados nas escolas da rede pública municipal e estadual de ensino do Município de Salinópolis, durante o ano letivo de 2025.
- 2.2. A alimentação escolar é um direito assegurado aos estudantes da educação básica pública e uma obrigação do Estado, conforme estabelece a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE nº 06/2020, que regulamentam o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Tais normativos impõem aos entes federativos o dever de garantir alimentação adequada, saudável e contínua no ambiente escolar.
- 2.3. No âmbito local, por meio de pactuação entre o Município de Salinópolis e o Governo do Estado, ficou estabelecido que a execução do serviço de alimentação escolar das escolas estaduais localizadas no território municipal será de responsabilidade do Município, com o respectivo repasse de recursos financeiros para custeio. Tal medida visa garantir maior eficiência administrativa, otimização logística, uniformidade no cardápio e no padrão de qualidade dos alimentos, além de permitir um controle mais eficaz da distribuição e fiscalização do fornecimento às unidades escolares.
- 2.4. A contratação se justifica, portanto, como medida indispensável para assegurar a continuidade da política pública de alimentação escolar, atender às exigências legais, promover a segurança alimentar e nutricional dos alunos e cumprir as metas de aprendizagem e permanência escolar. A ausência do fornecimento comprometeria seriamente o funcionamento das unidades escolares e o direito fundamental à alimentação escolar.
- 2.5. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:



- I) ID PCA no PNCP: 05149166000198-0-000001/2025;
- II) Id do item no PCA: 75
- IV) Classe/Grupo: 8940- Alimentos especiais dietéticos e preparados alimentícios
- V) Identificador da Futura Contratação: 980523-47/2025
- 2.6. A presente aquisição tem por objetivo garantir o fornecimento regular de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, variados e seguros, destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da rede pública municipal e estadual do Município de Salinópolis durante o ano letivo de 2025. A iniciativa visa promover uma alimentação saudável e equilibrada, contribuindo para o pleno crescimento e desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, melhorando seu rendimento escolar, assegurando sua saúde e garantindo o direito à segurança alimentar e nutricional, sobretudo àqueles em situação de vulnerabilidade social. Ressalta- se, ainda, a necessidade de atender às exigências nutricionais específicas, respeitando as diferenças biológicas entre faixas etárias e as particularidades de cada estudante, conforme diretrizes estabelecidas por nutricionista responsável.
- 2.7. A oferta de uma alimentação escolar de qualidade é fator essencial no contexto educacional, funcionando como um alicerce indispensável para o desenvolvimento integral do estudante. A merenda escolar não apenas supre as necessidades nutricionais diárias, como também influencia diretamente no processo de aprendizagem, na permanência e no desempenho escolar dos alunos, promovendo o bemestar físico, social e emocional.
- 2.8. Em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), executado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), a alimentação escolar deve ser saudável, adequada, diversificada e segura, respeitando os hábitos alimentares, a cultura local e as necessidades nutricionais de cada faixa etária. O programa também preconiza a inclusão de alunos que requerem atenção alimentar específica, assegurando igualdade no acesso à alimentação escolar.
- 2.9. Estudos comprovam que uma alimentação equilibrada contribui para a melhora da concentração, da memória e do desempenho cognitivo. Alunos bem nutridos apresentam maior capacidade de aprendizagem e maior disposição para as atividades escolares. A merenda escolar, portanto, representa uma estratégia eficaz para a promoção da saúde, prevenção de doenças e estímulo ao bom desempenho educacional.
- **2.10.** Além disso, a alimentação escolar atua como um fator motivacional para a frequência regular dos alunos às aulas, especialmente em comunidades marcadas por fragilidades socioeconômicas. O fornecimento de refeições nutritivas e adequadas ajuda a combater a evasão escolar e a reduzir desigualdades, assegurando o direito de todos os estudantes a uma nutrição digna,



independentemente de sua condição social.

- 2.11. A merenda escolar também representa uma oportunidade para promover a educação alimentar e nutricional no ambiente escolar. Através dela, é possível orientar os alunos sobre a importância de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, incentivando escolhas conscientes que impactam positivamente a saúde ao longo da vida. Além disso, contribui para um ambiente escolar mais acolhedor, inclusivo e propício ao aprendizado.
- 2.12. No Município de Salinópolis, serão atendidos com alimentação escolar um total de 11.377 alunos (onze mil, trezentos e setenta e sete) alunos, 7.326 nas escolas municipais e 4.051 nas escolas estaduais, distribuídos entre 35 escolas das redes municipal e estadual, localizadas tanto na zona urbana quanto na zona rural. A seguir, listam-se as escolas contempladas:

ESCOLAS MUNICIPAIS:

- 1 EMEIFARGEMIRO SANTA BRIGIDA
- 2 E M E I F RAIMUNDA LOULA DA SILVA
- 3 EMETFIOLANDA QUADROS RAYOL
- 4 EMEFTEMISTOCLES RAIOL
- 5 EMETFEUGENIO MARCELINO FERREIRA
- 6 EMEFELEONOR FONTELLES SANTA BRIGIDA
- 7 EMEIF CHAPEUZINHO VERMELHO
- 8 E M E I F JOSE RIBAMAR BARROS MONTEIRO
- 9 EMEFGERONCIO ALVES DIAS
- 10 E M E I F JOSE LEONARDO DA FONSECA
- 11 E M E I MARLUCIA DE SOUZA NUNES
- 12 E M E I E F JALILE SANJAD SOUZA
- 13 EMEIFSAO BENTO
- 14 E M E I F EDUARDO GUIMARAES
- 15 EM E I F PROF ORLANDO MOISES CORREA
- 16 EMELF RAIMUNDO NAZARE DA COSTA
- 17 E M E I F ADOLFO NAZARENO CORREA SANTA BRIGIDA
- 18 EMEIFLINDALVA FERREIRA DIAS
- 19 E M E F CECILIA DE NAZARE DA FONSECA
- 20 E M E I F OSCARINA MAIA DIAS
- 21 E M E I F JULIANO MONTEIRO DE SOUZA
- 22 E M E I F NOSSA SRA AUXILIADORA
- 23 E M E I F MODESTO DA ENCARNAÇÃO RODRIGUES
- 24 EMEIFSAO PEDRO
- 25 E M E I F MANOEL RODRIGUES DA ROCHA



26 ERC CRECHE DA AMIZADE

ESCOLAS ESTADUAIS:

- 1- EEEF ADRIANO SANTA BRIGIDA
- 2- EEEF EURIDES BRITO
- 3- EEEF LAURA VICUNÃ
- 4- EEEFM DOM BOSCO
- 5- EEEFM TEODATO DE REZENDE
- 6- EEEF PADRE DUBOIS
- 7- EEEF TIRADENTES
- 8- EEEM DR MIGUEL DE SANTA BRIGIDA
- 9- EEEM PROFA ARACY ALVES DIAS
- 2.12. Em síntese, a merenda escolar vai muito além de satisfazer as necessidades nutricionais dos estudantes: ela é parte integrante da política educacional do município, promovendo inclusão, equidade, saúde, desempenho escolar e formação cidadã. A aquisição dos gêneros alimentícios é, portanto, essencial para a efetividade dessas políticas públicas, garantindo o direito de aprender com dignidade, saúde e qualidade.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A contratação decorrente deste procedimento licitatório será formalizada mediante Ata de registro de preço – ARP e termo de contrato. Os pedidos serão de forma parcelada e deverá ser fornecido de acordo com a solicitação da secretaria e conforme as especificações do termo de referência, em consonância com o artigo 107 da Lei 14.133/2021.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. Modalidade de licitação escolhida para a realização da contratação, cujo critério de julgamento será o menor valor Global por item.
 - 4.2. Poderão participar deste processo qualquer pessoa jurídica especializada descriminados acima, que satisfaçam as exigências do edital e seus anexos, que forneça os itens compatíveis com o objeto da contratação e realize, efetivamente, o os itens ofertados.
 - **4.3.** Para a contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros Alimentícios, os eventuais interessados deverão ser pessoa jurídica, comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62, da lei nº 14.13312021.
- I- Jurídica; II -

Técnica:

III - Fiscal, social e trabalhista IV -

Econômico-financeira.

5. Sustentabilidade

5.1. Quanto aos critérios de sustentabilidade, a empresa a ser contratada deverá se comprometer a promover o respeito a diversidade e a equidade, de forma a combater a discriminação que se baseia em preconceito e envolva distinção, exclusão e preferência que tenham o efeito de anular a igualdade



de tratamento ou oportunidades, contribuir para erradicação do trabalho infantil e para proteger o adolescentes do trabalho ilegal, contribuir para eliminação de todas as formas de trabalho forçado ou compulsório, bem como promover a saúde ocupacional prevenindo riscos e doenças relacionadas ao trabalho.

Subcontratação

5.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

5.3. Não será exigida garantia contratual para a assinatura do contrato, conforme o disposto no art. 96, caput, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista a natureza do objeto contratado e a conveniência administrativa.

Vistoria

5.4. Não há necessidade de realização .

Amostras

- 5.5. Se necessário, o fornecedor deverá apresentar amostras dos produtos ofertados, para análise da equipe técnica e da nutricionista responsável. poderá ser solicitado ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente AMOSTRA(S) do(s) item(ns), no prazo máximo de 02(DOIS) DIAS ÚTEIS, para fins de verificar a conformidade com as especificações estabelecidas no Anexo I Termo de Referência e consequente aceitação da proposta, no local e prazo indicado no edital;
 - 5.5.1. Não será aceita a proposta da licitante que tiver AMOSTRA <u>rejeitada</u>, ou que <u>não enviar</u> AMOSTRA, ou que <u>não a apresentar</u> no prazo estabelecido.
- **5.6.** A **AMOSTRA** deverá ser encaminhada em sua embalagem original e estar devidamente identificada com o nome do licitante, conter os respectivos prospectos e manuais, e dispor na embalagem de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade, sua marca, número de referência, código, modelo, **e número do ITEM**;
- 5.7. Os licitantes deverão colocar à disposição da administração todas as realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso;
- 5.8. Será considerada aprovada a AMOSTRA que atender aos seguintes critérios citados nos Anexos I e II, sendo que a recusa do item ofertado será efetivada através de relatório técnico que integrará o processo administrativo.

6. EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo, local e condições de entrega

6.1. PRAZO PARA A ENTREGA: A contratada deverá entregar os bens no prazo de 10 (dez) dias uteis após o recebimento da nota de empenho e de acordo com a solicitação formal do órgão no seguinte endereço: Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, Localizado à Rodovia Pá 124 nº1020 - Bairro Atlântico II, Salinópolis, Estado do Pará CEP 68721- 0000, Zona Urbana, conforme cronograma estabelecido de acordo com a ordem de fornecimento que será emitida pelo Departamento de Alimentação Escolar, em dias úteis, no horário das 08h às 12h, de 2ª a 6ª-feira, para efetivar a entrega respectiva, quando então apresentará a nota fiscal correspondente, que depois de conferida e atestada será paga até 30 dias.



- **6.2.** A Nutricionista Responsável Técnica do Departamento de Alimentação Escolar, fornecerá o cronograma de entrega dos produtos que serão de responsabilidade da empresa entregar de porta a porta nas escolas junto com um funcionário do departamento, devidamente assinada na qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.
- 6.3. Os produtos deverão serem entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:
- **6.4.** Gêneros perecíveis e não perecíveis (carnes e derivados e produtos congelados): serão entregues mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem do Depósito Central do Departamento de Alimentação Escolar. No ato das entregas, as mesmas deverão serem entregues de porta a porta por caminhão frigorífico em temperatura ambiente para armazenamento e transporte dos produtos congelados da própria empresa fornecedora e na presença de um funcionário do Departamento de Alimentação Escolar.
- 6.5. Gêneros não perecíveis (alimentos estoque seco): serão entregues semanalmente direto no Departamento de Alimentação Escolar ou de acordo com a capacidade de estocagem do depósito central do departamento.
- **6.6.** Não será aceito serviço diferente do especificado neste TR, fora dos prazos mínimos estipulados e de qualidade inferior;
- 6.7. A empresa vencedora deverá comunicar a entrega na data e o horário previsto na Secretaria Requisitante, no horário de expediente, com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;
- **6.8.** O item deste Termo de Referência a serem adquiridos deverão ser novos e de primeiro uso e que estejam na linha de produção atual do fabricante e, em perfeitas condições de uso, nos termos da legislação vigente;
- **6.9.** O recebimento e a aceitação dos itens estarão condicionados após avaliação pelo responsável técnico da Secretaria requisitante, sendo atestados, mediante avaliação técnica favorável.
- 6.10. Todos os itens deverão ser entregues devidamente embalados e acompanhados de nota fiscal, manual do usuário, certificado/termo de garantia, contendo as informações sobre os mesmos em língua portuguesa, nos termos do art. 31 do Código de Defesa do Consumidor.
- 6.11. Caso os itens sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos por este Termo de Referência, ou em quantidade inferior ao estabelecido, o fornecedor deverá providenciar a substituição em prazo não superior a 48 (quarenta e oito) horas, contadas da constatação da ocorrência.
- **6.12.** O prazo de garantia será de 12 (doze) meses, contra defeito de fabricação, contados a partir da data da entrega.
- **6.13.** É vedado ao fornecedor cobrar pela substituição ou conserto dos itens, durante prazo de vigência da garantia.
- **6.14.** Os itens que apresentarem defeitos/vícios deverão ser substituídos ou consertados pelo fornecedor no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, contados da data de emissão da Ordem de Serviço (OS), sob pena de rescisão contratual, devolução dos valores pagos e aplicação das penalidades cabíveis.



- **6.15.** A garantia no prazo mínimo aqui estipulado consiste na prestação pela **CONTRATADA**, de todas as obrigações estabelecidas no Código de Defesa do Consumidor (e suas alterações), bem como dos encargos previstos à **CONTRATADA** neste instrumento, durante este período os reparos e substituições porventura necessários deverão ser realizados pela **CONTRATADA**, sem ônus para a **CONTRATANTE**.
- **6.16.** A CONTRATADA deverá prestar o fornecimento sem qualquer custo adicional de frete, transporte, mão de obra ou qualquer outro encargo.
- **6.17.** Caso a empresa CONTRATADA verifique a impossibilidade de cumprir o fornecimento, deverá encaminhar a Secretaria requisitante o pedido de prorrogação de prazo de entrega, da qual deverão constar: motivo do não cumprimento do prazo, devidamente comprovado, e o novo prazo previsto para entrega.
- **6.18.** A comprovação de que trata esta cláusula deverá ser promovida não apenas pela alegação da empresa CONTRATADA, mas, por meio de documento que relate e justifique a ocorrência que ensejará o descumprimento de prazo, tais como: carta do fabricante/fornecedor, laudo técnico de terceiros, Boletim de Ocorrência de Sinistro, ou outro equivalente.
- **6.19.** A solicitação de prorrogação de prazo será analisada pela Secretaria Municipal de Salinópolis na forma da lei e de acordo com os princípios de razoabilidade e proporcionalidade, informando-se à empresa da decisão proferida.
- **6.20.** Em caso de negação da prorrogação do prazo de entrega, e caso não cumpra o prazo inicial, o fornecedor ficará sujeito às penalidades previstas para atraso na entrega.
- 6.21. Se eventualmente, for detectado problema na prestação de serviço, será feito o registro formal e a CONTRATADA será notificada pelo Gestor/ Fiscal do contrato para providenciar as correções, que deverão ocorrer no prazo máximo de 24 (vinte quatro) horas, contados da data de recebimento da notificação.
- 6.22. Se for necessário a estipulação do prazo de prorrogação para regularização da pendência ficará a cargo da Fiscalização, consoante a complexidade da solução que deva ser adotada.
- **6.23.** Reserva-se a Secretaria requisitante o direito de não aceitar os itens cuja qualidade seja comprovadamente baixa ou inferior ao especificado neste Termo de Referência.

7. GESTÃO DE 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 o preposto 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.

Rotina de fiscalização

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

Fiscalização tecnica

- 7.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- 7.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);
- 7.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (<u>Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III)</u>;
- 7.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);
- 7.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (<u>Decreto nº 11.246</u>, de 2022, art. 22, V);
- **7.12.** O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).
- **7.13.** Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração,



devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

- **7.14.** O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 7.15. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.
- **7.16.** A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 7.17. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 7.18. É vedada a atribuição à contratada da aval<mark>iação</mark> de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.
- 7.19. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- **7.20.** A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021. (IN05/17 art. 62)
- 7.21. A fiscalização do contrato não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.
- **7.22.** Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato

convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

8. DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS

8.1. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento



convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021.

9. FORMA E CRITERIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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.**

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

- 9.2. PESSOA FÍSICA: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 9.3. EMPRESÁRIO INDIVIDUAL: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.4. **MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL MEI**: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;
- 9.5. SOCIEDADE EMPRESÁRIA, SOCIEDADE LIMITADA UNIPESSOAL SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
 - 9.6. SOCIEDADE EMPRESÁRIA ESTRANGEIRA: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
 - 9.7. SOCIEDADE SIMPLES: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.8. FILIAL, SUCURSAL OU AGÊNCIA DE SOCIEDADE SIMPLES OU EMPRESÁRIA: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
 - **9.9.** Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.10. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;



- 9.11. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora- Geral da Fazenda Nacional.
- 9.12. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.13. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo <u>Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;</u>
- **9.14.** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- **9.15.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.16. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.17. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- **9.18.** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na <u>Lei Complementar n. 123, de 2006</u>, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação econômico-financeira

- 9.19. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- 9.20. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Demonstração do Resultado do Exercício (DRE).
- 9.21. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um) comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = {Ativo\ Circulante\ +\ Realiz\'avel\ a\ longo\ prazo\ Passivo\ Circulante\ +\ Passivo\ n\~ao\ Circulante\ } \ LC = {Ativo\ Circulante\ Passivo\ Circulante\ } \ SG = {Ativo\ Total}$$

Passivo Circulante + Passivo não Circulante



- **9.22.** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- **9.23.** Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- 9.24. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped
- 9.25. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.
- **9.26.** O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.
- 9.27. O Balanço Patrimonial das Sociedades Anônimas ou por Ações deverá ser o aprovado em Assembleia e a respectiva Ata registrada na Junta Comercial, devidamente publicada, sendo que o das de Capital Aberto deverá, ainda, vir acompanhado de Parecer de Auditor (es) Independente (s);
- 9.28. O Balanço Patrimonial das demais empresas deverá ser o transcrito no "Livro Diário", contendo identificação completa da empresa, de seu titular e de seu responsável técnico contábil, acompanhado de seus respectivos Termos de Abertura e Encerramento, devidamente registrados na Junta Comercial OU Cartório de Títulos e Documentos OU no Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), com seu respectivo Recibo de Entrega de Escrituração Contábil Digital;

Qualificação técnica

- 9.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento dos serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao item pretendido, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso;
 - 9.29.1. Os atestados de capacidade técnic<mark>a p</mark>oderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor;
 - 9.29.2. Certificação de inspeção para produtos de origem animal: SIF, SIE ou SIM (para os itens que couber).
 - 9.29.3. Registro no Orgão de Vigilância Sanitária (Alvará Sanitario)
- **9.30.** O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.



9.31. Serão consideradas inabilitadas as licitantes que deixarem de apresentar a documentação solicitada ou a apresentarem com vícios.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de R\$ 18.751.676,00 (dezoito milhões setecentos e cinquenta e um mil seiscentos e setenta e seis reais), conforme custos unitários apostos no Anexo abaixo:

Nº	LOTE 01 - MASSAS	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	MACARRÃO PARAFUSO (500G) Macarrão parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	50.000	PACOTE	R\$ 8,62	R\$ 431.000,00
2	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (500G) Contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e glúten. Informação nutricional por porção de 80g de 287kcal, 59g de carboidrato; 8,5g de proteínas; 0,9g de gorduras totais; 2,2g de fibra alimentar e 3,5g de ferro. Características organolépticas: aspecto, cor, odor, sabor, textura característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	50.000	PACOTE	R\$ 5,11	R\$ 255.500,00
3	MASSA PARA SOPA, TIPO ARGOLINHA (500G) Macarrão argolinha com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	50.000	PACOTE	R\$ 6,95	R\$ 347.500,00
4	MASSA PARA SOPA, TIPO LETRINHAS (500G) Macarrão letrinhas com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	50.000	PACOTE	R\$ 7,21	R\$ 360.500,00
5	MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLUTEN E SEM LACTOSE (500G) Macarrão espaguete sem glúten e sem lactose, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	1.000	PACOTE	R\$ 13,92	R\$ 13.920,00
	SALING)PO	IS.	TOTAL LOTE 01	R\$ 1.408.420,00
Nº	LOTE 02 - CARNES	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$



PREFEITURA MUNICIF	ALDESALI	INOPOLIS	1	1
CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bovina moído coxão mole ou patinho. Sem excesso de gordura. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem pegajosa de cor vermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio. PH 5,7 – 6.2, lipídio 8% e proteínas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	25.000	QUILO	R\$ 57,50	R\$ 1.437.500,00
CARNE BOVINA SEM GORDURA, COLCHÃO MOLHE OU PALETA SEM OSSO CONGELADO - Carne bovina coxão mole ou paleta sem osso. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem pegajosa de cor vermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio. PH 5,7 – 6.2, lipídio 8% e proteínas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	20.000	QUILO	R\$ 55,95	R\$ 1.119.000,00
FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO. (EMBALAGEM INDIVIDUAL POR KG) Filé de frango embalagem individual por kg, sem osso semiprocessado, sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, parasitas, vermes. Sendo tolerado a variação de 8% no peso líquido do produto descongelado Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico pesando 1,0 a 1,8 kg. Aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com etiqueta de identificação validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem ser mantidos sobre congelamento a — 18ºC e estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorifico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	25.000	QUILO	R\$ 30,13	R\$ 753.250,00
AMARELA, CONGELADO INTERFOLHADO - File limpo, grande, de corvina, gó, pescada amarela, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem osso e sem espinhos, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Sem gordura. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de residuos de visceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e deve apresentar selo de SIF, SIE ou SIM e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	15.000	QUILO	R\$ 49,35	R\$ 740.250,00
SALINE)PO	IS	LOTE 02	R\$ 4.050.000,00
LOTE 03 - POLPAS	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
POLPA DE AÇAÍ MÉDIO CONGELADO - Polpa de açaí médio congelada pasteurizada produzida com fruta natural, apresentando congelamento inferior a - 15ºCe Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	30.000	QUILO	R\$ 31,75	R\$ 952.500,00
POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI - Polpa pasteurizada produzida com fruta natural de cupuaçu, apresentando congelamento inferior a -15ºCe Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO	R\$ 20,76	R\$ 103.800,00
	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bovina moido coxão mole ou patinho. Sem excesso de gordura. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem pegajosa de cor vermelho vivo e sem mancha exverdeada, com odor característico e sabor próprio. PH 5,7 – 6,2. lipídio 8% e proteínas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Deven estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. CARNE BOVINA SEM GORDURA, COLCHÃO MOLHE OU PALETA SEM OSSO CONGELADO - Carne bovina coxão mole ou paleta sem osso. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem pegajosa de cor vermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio. PH 5,7 – 6,2, lipídio 8% e proteínas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Deven estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO. (EMBALAGEM INDIVIDUAL POR KG) Filé de frango embalagem individual por kg. sem osso semiprocessado, sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, parasitas, vermes. Sendo tolerado a variação de 8% no peso líquido do produto descongelado Acondiciónado em saco plástico transparente, atóxico pesando 1,0 a 1,8 kg. Aspecto práprio não amolecida e nem pegajosa, cor próprios sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com etiqueta de identificação validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem ser mantidos sobre congelamento a – 189c e estor de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorifico entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA. Validade mínima de	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bovina moido coxão mole ou patinho. Sem excesso de gordura. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem peggiosa de cor vermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio, PH 5,7 - 6.2, lipidio 8% e proteinas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade minima de 12 (doze) mess a contar da data de entrega. CARNE BOVINA SEM GORDURA, COLCHÃO MOLHE OU PALETA SEM OSSO CONGELADO - Carne bovina coxão mole ou poleta sem osso. Aspecta próprio, Firme, não amolecido e nem pegajosa de cor vermelho two e sem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade minima de 12 (doze) mess a contar da data de entrega. FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO. (EMBALAGEM INDIVIDUAL POR KG) filé de franga embalagem individual por kg, sem asso semiprocessão, semi tempero, cangelado, com aspecto, cor, cheiro esabor próprios. Sem manchas, parasitas, vermes. Sendo tolerado a variação de 8% no peso liquido do produto descongelado Acondicionado em saca púlstito transparente, atóxico pesando 1.0 a 1,8 kg. Aspecta próprio não amolecido e nem peggiosa cor orgórios sem manchas, parasitas vermes. Sendo tolerado a variação de 3% no peso liquido do produto descongelado Acondicionado em saca púlstito transparente, atóxico pesando 1.0 a 1,8 kg. Aspecta próprio não amolecido e nem peggiosa cor próprios sem manchas, parasitas vermes se mantidos sobre congelademento a - 1890 e estar de acordo com as exigências do Ministério do Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorifico e entregado: devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar do dato de entrega. LOTE 03 - POLPAS POLPA DE AÇAÍ MÉDIO CONGELADO - Polpa de açaí médio congelada pasteurizada produzida co	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bovina moido coxão mole ou patinho. Sem excesso de godum. Aspecto próprio, Pirme, não amolecido en em pegajosa de cor vermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio. Pit-57 - 6.2 pido (validade, peso, proceedencia, número do registro no SiFi. Desem estar de acordo com os exigências da Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (daze) meses a contar da data de entrega. CARNE BOVINA SEM GORDURA, COLCHÃO MOLHE OU PALETA SEM OSSO CONGELADO - Carne bovina coxão mole ou paleto sem osso. Aspecto próprio Pit-57 - 6.2 pido 38% e protiens 18%. Com ediques de delentificação (validade, peso, procedência, número do registro no SiFi. Desem annaha esverdeada, com odor coracterístico e sabor próprio Pit-57 - 6.2 pido 38% e protiens 18%. Com ediques de delentificação (validade, peso, procedência, número do registro no SiFi. Desem annaha esverdeada, com odor coracterístico e sabor próprio Pit-57 - 6.2 pido 38% e protiens 18%. Com ediques de delentificação (validade, peso, procedência, número do registro no SiFi. Desem cantar da dato de entrega. FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO. (EMBALAGEM INDIVIDUAL POR KG) Filé de finange embilagem individual por kg. sem asses emprocessão semiprocessão, semitemero, congelado, com aspecto, cor, cheño e sabor próprios. Sem manchas, parasitas e larvas. Com etiqueta de identificação progrio não amolecida e nem pegajosa, cor próprio sem mánchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios cem mánchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios cem assistência de sujidades, parasitas e larvas. Com etiqueta de identificação indigida, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE a) SIMI) em cada embolagem. Devem ser mantidos abre entregador deverdiamente uniformizado, conforme legislação objecto pela AVISA. Validades, larvas e qualquer substância compelador, contenido na embolagem de identificação do produzido, peso, mora do fobricante, praco de validade, cominbos, opiciais e deve agresentor sedo d	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bouina moisto cadio moisto patinino. Sem excesso de garduna. Aspeta priéprio, firme, dia amolicida e men pegujosa de cor vermello vivo e sem mancha esvertiedado, com obra conceristica e sobo propino. PH 577-62 in juido e men pegujosa de cor vermello vivo e sem mancha prijudido 8% e proteinas 18%. Com etiquetas de identificação (polidade, peso, procediente, naimen de 12 (daze) meso a contar da data de entrega. CARNE BOVINA SEM GORDURA, COLCHÃO MOLHE OU PALETA SEM OSSO CONGELADO - Carne bovina coxão maile ou paleta sem osso. Aspecta práprio, firme, não amaletada e men pegujosa de cor vermelho vivo e sem mancha esverigado, com dos calidade minima de 12 (daze) meso a contar da data de entrega. CARNE BOVINA SEM GORDURA, COLCHÃO MOLHE OU PALETA SEM OSSO CONGELADO - Carne bovina coxão maile ou paleta sem osso. Aspecta práprio, firme, não amaletada e men pegujosa de con vermelho vivo e sem mancha esverigado, com dos calidades incomendos de intentigación (validade, peso, prácedênica, número de registrá no 5/F). Deme estar de acorda com es semiprocas de Manisterio da Aspetatura, Pecudina e Abosecemento. Validade minima de 12 (daze) meso a contar da data de entrega. FILE DE PETIO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO. (EMBALAGEM INDIVIDUAL POR KG) Filé de finango embalagem individual por ka, sem aco a semiprocessado, semi empero, cangelado, com aspecto, car, chêno e sobor práprios. Sem mancha, pamastas, vermes. Sento iolizado a variação de 3%, no peso liquida do produto descongado na variação de 3%, no peso liquida do produto descongado na variação de 3%, no peso liquida do produto descongado na variação de 48%, no peso liquida do produto descongado na variação de 48%, no peso liquida do produto descongado na variação de 48%, no peso liquida de visago d



1	PREFEITURA MUNICIF	ALDE SALI	INOPOLIS	l 54	D.A
12	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	10.000	QUILO	R\$ 19,11	R\$ 191.100,00
				TOTAL LOTE 03	R\$ 1.247.400,00
Nº	LOTE 04 - BISCOITOS	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
13	BISCOITO DOCE, SEM LACTOSE, TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE/COCO/CHOCOLATE (PACOTE DE 300G) Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, SEM LACTOSE, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	100.000	PACOTE	R\$ 11,90	R\$ 1.190.000,00
14	BISCOITO DOCE, TIPO MINI MAISENA, SABOR FARINHA LACTEA (PACOTE DE 350G) Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha láctea, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	100.000	PACOTE	R\$ 10,27	R\$ 1.027.000,00
15	BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE E SEM GLUTEN (PACOTE DE 100G) Polvilho, gordura vegetal hidrogenada, ovos e sal refinado. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. Apresentando 0 de gordura trans.	2.000	PACOTE	R\$ 10,34	R\$ 20.680,00
16	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE E SEM GLUTEN, TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE/COCO/CHOCOLATE (PACOTE DE 300G) Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, SEM LACTOSE E SEM GLUTEM, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	60,000	PACOTE	R\$, 8,48	R\$ 508.800,00
		_		TOTAL LOTE 04	R\$ 2.746.480,00
Nº	LOTE 05 - FEIJÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
17	FEIJÃO CARIOQUINHA Tipo 1; Classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: Validade mínima de 12 (doæ) meses a contar da data de entrega.	40.000	QUILO	R\$ 8,28	R\$ 331.200,00



	PREFEITURA MUNICIF	ALDESALI	INOPOLIS		
18	FEIJÃO PRETO Tipo 1; Classe preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	40.000	QUILO	R\$ 8,87	R\$ 354.800,00
			7	TOTAL LOTE 05	R\$ 686.000,00
Nº	LOTE 06 - PÃES	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
19	PÃO DE HAMBURGUER Produto de origem vegetal, produzido comfarinha de trigo integral, óleo, sal, gordura vegetal. Apresentando 0 de gordura trans. Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Acompanhar embalagem para distribuição individual. Validade mínima de 08 dias a contar da entrega. PÃO DE HAMBURGUER SEM GLUTEN Produto de origem vegetal, produzido com farinha integral SEM GLUTEM, óleo, sal, gordura vegetal. Apresentando 0 de gordura trans. Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias- primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeita estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, comodor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Acompanhar embalagem para distribuição individual. Validade mínima de 08 dias a contar da	1.000	UNIDADE	R\$ 1,32 R\$ 17,33	R\$ 660.000,00 R\$ 17.330,00
	entrega.	<		TOTAL LOTE 06	R\$ 677.330,00
Nº	LOTE 07 - IORGUTES	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
21	IORGUTE SABORES DIVERSOS (BANDEJA COM 6 UNIDADES) Sabores variados. Deverá conter identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 05° c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade: apresentar data de fabricação de no máximo 1 semana, na data da entrega; e prazo de validade mínimo de 45 dias.)P0 20.000	BANDEJA	R\$ 14,09	R\$ 281.800,00



	PREFEITURA MUNICIF	ALDESALI	INOPOLIS	i	
22	IORGUTE SEM LACTOSE E SEM CORANTE SABOR COCO (BANDEJA COM 6 UNIDADES) sabor coco. Deverá conter identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 05°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 45 (dias) meses a contar da data de entrega.	200	BANDEJA	R\$ 13,78	R\$ 2.756,00
	7 FE	5	45	TOTAL LOTE 07	R\$ 284.556,00
N∘	LOTE 08 - FRUTAS IN NATURA	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
23	ABACAXI Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	QUILO	R\$ 12,40	R\$ 124.000,00
24	GOIABA Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	QUILO	R\$ 14,97	R\$ 149.700,00
25	LIMÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	5.000	QUILO	R\$ 6,83	R\$ 34.150,00
26	MAÇÃ Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	20.000	QUILO	R\$ 18,75	R\$ 375.000,00
27	MAMÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	QUILO	R\$ 12,67	R\$ 126.700,00
28	MELÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	20.000	QUILO	R\$ 18,22	R\$ 364.400,00
29	PEPINO IN NATURA Fresco de ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	5.000	QUILO	R\$ 9,01	R\$ 45.050,00
30	TOMATE De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	15.000	QUILO	R\$ 16,96	R\$ 254.400,00
31	CHUCHUIN NATURA - Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	P 0	QUILO	R\$ 6,97	R\$ 34.850,00
32	BANANA PRATA IN NATURA- Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origemfísica ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	80.000	QUILO	R\$ 8,74	R\$ 699.200,00
				TOTAL LOTE 08	R\$ 2.207.450,00



i	PREFEITURA MUNICIPAL DE SALINOPOLIS						
Nº	LOTE 09 - TEMPEROS E CONDIMENTOS	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$		
33	AÇAFRÃO (100G) Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previam ente lavadas, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE	R\$ 14,22	R\$ 227.520,00		
34	CACAU EM PÓ Produto deve conter 100% de cacau. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO	R\$ 34,87	R\$ 174.350,00		
35	COLORAU EM PÓ (100G) Colorau de boa qualidade, obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, produto constituído pela mistura de fubá de milho, semente de urucum, sal refinado e óleo de palma (dendê), não contém glúten, com aspecto de pó fino, cor, cheiro e sabor próprios. Deve estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE	R\$ 4,05	R\$ 64.800,00		
36	COMINHO (100G) Cominho em pó, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, lavas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE	R\$ 6,56	R\$ 104.960,00		
37	MANJERICÃO DESIDRATADO (100G) Produto obtido pela ligeira torração do manjericão, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em deverá apresentar-se com coloração marrom intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE	R\$ 4,36	R\$ 69.760,00		
38	OREGANO DESIDRATADO (100G) Produto obtido pela ligeira torração do oregano, dessecadas e isentas de radicais cianeto. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação evalidade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE	R\$ 11,24	R\$ 179.840,00		
39	SAL REFINADO IODADO Beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Sódio 390mg e Iodo 20u <mark>g a 40ug. Produzido e embalado conforme a legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/NS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contarda data de entrega</mark>	10.000	QUILO	R\$ 2,17	R\$ 21.700,00		
				TOTAL LOTE 09	R\$ 842.930,00		
Νº	LOTE 10 - AÇUCARES, FARINHAS E DERIVADOS DE CEREAIS	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$		
40	AÇUCAR CRISTAL Contendo sacarose de cana de açúcar, branco peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, odores estranhos e substâncias nocivas. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	60.000	QUILO	R\$ 6,53	R\$ 391.800,00		



1	PREFEITURA MUNICIF	AL DE SALI	NOPOLIS	•	i
41	ARROZ PARBOILIZADO Qualidade tipo 1, beneficiado, parboilizado, longo fino, construídos de grãos inteiros com porção de 100g de proteínas de mínimo 6,4g e fibra alimentar de mínimo 1,2g. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg em sacos plásticos de polietileno transparente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	60.000	QUILO	R\$ 6,43	R\$ 385.800,00
42	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO Tipo 1, sem fermento enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO	R\$ 9,58	R\$ 47.900,00
43	FARINHA GROSSA DE MANDIOCA Ausência de resíduos de impurezas, bolorou cheiro não característicos. Embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 1kg. Deve apresentar registro no Ministério da Saúde. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO	R\$ 17,17	R\$ 85.850,00
44	MILHO BRANCO CANJICA (500G) Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: O produto deve conter a data de fabricação de até 90 dias anteriores à data de entrega. E deverá apresentar Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	20.000	PACOTE	R\$ 6,70	R\$ 134.000,00
45	MILHO DE PIPOCA (500G) Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: O produto deve conter a data de fabricação de até 90 dias anteriores à data de entrega. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3.000	PACOTE	R\$ 6,75	R\$ 20.250,00
				TOTAL LOTE 10	R\$ 1.065.600,00
Nº	LOTE 11 - ÓLEOS, MOLHOS E EXTRATOS	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
46	AZEITE DE DENDÊ (500ML) Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50º devidamente filtrado, sem impurezas e com dados de identificação do produto. Avermelhado na forma líquida e amarelo na forma sólida. Data de fabricação do produto, marca do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3.000	UNIDADE	R\$ 15,46	R\$ 46.380,00



ı	PREFEITURA MUNICIF	ALDESALI	INOPOLIS	Ī	
47	EXTRATO DE TOMATE (SACHE DE 190G) Ingredientes: tomate, sem polpa e sem semente. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor, odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	10.000	UNIDADE	R\$ 4,25	R\$ 42.500,00
48	OLEO DE SOJA REFINADO (900ML) Produto alimentício refinado e de acordo com os padrões legais. Valor energético 108kcal; 0g de carboidratos; 0g de proteínas; 12g de gorduras totais, 1,8g de gorduras saturadas; 0g de gorduras trans; 2,8 de gorduras monoinsaturadas; 7,3g de gorduras poli-insaturadas; 0mg de colesterol; 0g de fibra alimentar; 0mg de sódio e 3,1mg de vitamina E. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	10.000	UNIDADE	R\$ 12,16	R\$ 121.600,00
49	VINAGRE DE ALCOOL (500ML) Produto translúcido de cor, sabor e odor característico. Valor energético de 3kcal; 0,028g de carboidrato; 0,6g de proteínas; 0g de gorduras totais; 0g de gorduras saturadas; 0g de gorduras trans; 0g de fibras; 0g de sódio. Deve estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	30.000	UNIDADE	R\$ 5,25	R\$ 157.500,00
	/8.			TOTAL	R\$
				LOTE 11	367.980,00
Nº	LOTE 12 - LATICÍNIOS E DERIVADOS	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
50	CREME DE LEITE ((200G) Creme de Leite, origem animal, embalado em tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conterexternamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá apresentar Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3.000	UNIDADE	R\$ 5,49	R\$ 16.470,00
51	LEITE DE COCO LIQUIDO (500ML) Leite de coco natural integral, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	10.000	UNIDADE	R\$ 14,72	R\$ 147.200,00
52	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL (200G) Produto em pó, fino, uniforme e homogêneo. Isento de partículas queimadas e de substâncias estranhas. Cor: branca/amarelada, características de sabor e odor agradável, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: Leite integral Valor energético 127kcal, proteínas 7g, gorduras totais 6,5g, gorduras saturadas 4,1g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 124mg, cálcio 228mg e carboidratos 10g. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	80.000	PACOTE	R\$ 10,55	R\$ 844.000,00
53	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE (200G) Produto em pó, SEM LACTOSE fino, uniforme e homogêneo. Isento de partículas queimadas e de substâncias estranhas. Cor: branca/amarelada, características de sabor e odor agradável, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: Leite integral sem lactose Valor energético 127kcal, proteínas 7g, gorduras totais 6,5g, gorduras saturadas 4,1g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio, 124mg, cálcio 228mg e carboidratos 10g. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	2.000	PACOTE	R\$ 17,28	R\$ 34.560,00



	PREFEITORA IVIONICIA	ALDE SALI		TOTAL LOTE 12	R\$ 1.042.230,00
Nº	LOTE 13 - HORTIFRUTI (PRODUTOS IN NATURA)	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
54	ALHO In natura, graúdo, tipo comum, cabeça inteiro, fisiologicamente desenvolvido, em bulbos curados, sem danos mecânicos ou causados por pragas. O produto deverá apresentar condições adequadas ao consumo assim como informações pertinentes a rotulagem como discriminação de marca, validade e fabricação. O prazo de validade aceito será de no mínimo 90 dias após a data de entrega do produto.	8.000	QUILO	R\$ 57,20	R\$ 457.600,00
55	BATATA INGLESA Legume de primeira qualidade; Lavada - Tamanho grande; Casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas; isenta de sujidades e objetos estranhos.	30.000	QUILO	R\$ 11,58	R\$ 347.400,00
56	BETERRABA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	10.000	QUILO	R\$ 12,18	R\$ 121.800,00
57	CEBOLA Legume de primeira qualidade, tamanho caixa 3 e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	15.000	QUILO	R\$ 8,23	R\$ 123.450,00
58	CENOURA Primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	10.000	QUILO	R\$ 7,73	R\$ 77.300,00
59	REPOLHO Primeira qualidade, limpo, sem folhagem, tamanho e coloração uniforme das folhas, isento de enfermidade material terroso, larvas e/ou parasitas e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	5.000	QUILO	R\$ 8,75	R\$ 43.750,00
		7		TOTAL LOTE 13	R\$ 1.171.300,00
Nº	ITEM DIVERSO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
60	OVO BRANCO Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. O produto deve conter obrigatoriamente o registro do Serviço de Inspeção	900.000	UNIDADE	R\$ 1,06	R\$ 954.000,00
	Municipal – SIM. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar da d <mark>ata</mark> de entrega	YD M	15	-016	

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTARIA

- 11.1. As despesas decorrentes da presente contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista na dotação orçamentárias da Prefeitura Municipal de Salinópolis e órgãos participantes para o exercício de 2025, na licitação para registro de preço não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para formalização do contrato ou outro instrumento hábil.
- 11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:



SECRETARIA	PROJETO/ATIVIDADE	FONTE	ELEMENTO
FUNDO DE EDUCAÇÃO	12 306 0004 2.027 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE	15520000 15000000	33903000
FUNDO DE EDUCAÇÃO	12 362 0097 2.035 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE	15760000	33903000
FUNDO DE EDUCAÇÃO	12 361 0004 2.028 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE	15001001 15730000	33903000
FUNDO DE EDUCAÇÃO	12 361 0004 2.030 SALARIO EDUCAÇÃO	15500000	33903000

12. PRAZO E FORMA DE PAGAMENTO

- 12.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados com data de liquidação a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, devidamente a
- 12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- **12.3.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 Lei nº 14.133/2021.
- 12.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-seá após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 12.5. Nenhuma liquidação ou pagamento será efetuado enquanto a empresa estiver pendente de qualquer obrigação financeira e/ou documental, devendo apresentar juntamente com a fatura as certidões negativas relativas aos Tributos Federais, Estaduais, Municipais, Trabalhistas e FGTS, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento,

Liquidação

- **12.6.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, 32º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
- **12.7.** 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
- **12.8.** 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:



- 12.8.1. o prazo de validade;
- 12.8.2. a data da emissão;
- 12.8.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 12.8.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 12.8.5. o valor a pagar; e
- 12.8.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- **12.9.** 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;
- **12.10.** 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.
- **12.11.** A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
- **12.12.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 12.13. 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.
- 12.14. 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.
- **12.15.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADO

- **13.1.** Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
 - 13.1.1. Efetuar a entrega do objeto (ou realização dos serviços), em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da



respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

- 13.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078 de 1990).
- 13.1.3. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa, ou dolo na execução do contrato' não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a Fiscalização ou o acompanhamento da Prefeitura e suas secretarias.
- 13.1.4. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- 13.1.5. Emitir Notas Fiscais/faturas dos serviços efetivamente prestados, discriminando no corpo das mesmas, a descrição do produto ou serviço, a que se refere as notas, além do número e objeto do respectivo contrato a ser celebrado. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;
- 13.1.6. 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;
- 13.1.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 13.1.8. Prestar informação ao fiscal do contrato designado pela Secretaria Municipal de Saúde.
- 13.1.9. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação; não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
- 13.1.10. Fornecer os produtos objeto deste Termo de Referência, observando todas as condições e prazos estabelecidos e, se necessário, reparar, corrigir, remover ou substituir, às expensas próprias, no total ou em parte, o objeto deste Termo de Referência em que se verifiquem vícios ou defeitos resultantes da sua fabricação ou fornecimento, que o torne inad equado ou impróprio para os fins a que se destina;
- 13.1.11. Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIF e SIM).



- 14.1. São obrigações da Contratante:
- **14.2.** O acompanhamento e a Fiscalização da execução do contrato e recebimento do objeto consistem na verificação da conformidade do fornecimento e da alocação dos recursos necessários, de forma â assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos artigos 177 e 140 da Lei no 14.133/2021, e do art. 11 do Decreto nº 9.507, de 2018.
- 14.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- **14.4.** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade os serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo
- **14.5.** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido
- 14.6. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- **14.7.** Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021;
- 14.8. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por





qualquer dano

causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

14.9. Aplicar à empresa vencedora, penalidades quando for o caso.

15. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 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/a pregoeiro/a durante o certame;
- 15.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver 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; ou
- 15.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;
- 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. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 15.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 15.1.6.3. 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 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 15.4.1. 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.
- 15.4.2. 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.
- **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 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.
- **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 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 16.1.8, 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.
- 15.8.1. 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, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.





- 15.9. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- **15.10.** Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 15.11. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- **15.12.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- **15.13.** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

16. DECLARAÇÃO DO SOLICITANTE

16.1. Declaramos que este Termo de Referência está de acordo com a Lei nº 14.133/21, e legislação em vigor.

Salinópolis/PA, de 25 de setembro de 2025

Elaborado por:

PAMELA DA SILVA PEREIRA Nutricionista Responsável Técnica Coordenadora da Alimentação Escolar CRN 7^a – 11158

Aprovado por:

LUANA GOMES CARVALHO

Decreto Municipal nº

023/2025 Secretária

Municipal de Educação





ESTUDO TECNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. Objeto:

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL E ESTADUAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE SALINÓPOLIS.

1.2. Categoria do objeto:

AQUISIÇÃO DE BENS COMUNS

2. NECESSIDADES

2.1. Descrição da Necessidade

- 2.1.1. A presente aquisição tem por objetivo garantir o fornecimento regular de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, variados e seguros, destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da rede pública municipal e estadual do Município de Salinópolis durante o ano letivo de 2025. A iniciativa visa promover uma alimentação saudável e equilibrada, contribuindo para o pleno crescimento e desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, melhorando seu rendimento escolar, assegurando sua saúde e garantindo o direito à segurança alimentar e nutricional, sobretudo àqueles em situação de vulnerabilidade social. Ressalta-se, ainda, a necessidade de atender às exigências nutricionais específicas, respeitando as diferenças biológicas entre faixas etárias e as particularidades de cada estudante, conforme diretrizes estabelecidas por nutricionista responsável.
- 2.1.2. A oferta de uma alimentação escolar de qualidade é fator essencial no contexto educacional, funcionando como um alicerce indispensável para o desenvolvimento integral do estudante. A merenda escolar não apenas supre as necessidades nutricionais diárias, como também influencia diretamente no processo de aprendizagem, na permanência e no desempenho escolar dos alunos, promovendo o bemestar físico, social e emocional.
- 2.1.3. Em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), executado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), a alimentação escolar deve ser saudável, adequada, diversificada e segura, respeitando os hábitos alimentares, a cultura local e as necessidades nutricionais de cada faixa etária. O programa também preconiza a inclusão de alunos que requerem atenção alimentar específica, assegurando igualdade no acesso à alimentação escolar.



- 2.1.4. Estudos comprovam que uma alimentação equilibrada contribui para a melhora da concentração, da memória e do desempenho cognitivo. Alunos bem nutridos apresentam maior capacidade de aprendizagem e maior disposição para as atividades escolares. A merenda escolar, portanto, representa uma estratégia eficaz para a promoção da saúde, prevenção de doenças e estímulo ao bom desempenho educacional.
- 2.1.5. Além disso, a alimentação escolar atua como um fator motivacional para a frequência regular dos alunos às aulas, especialmente em comunidades marcadas por fragilidades socioeconômicas. O fornecimento de refeições nutritivas e adequadas ajuda a combater a evasão escolar e a reduzir desigualdades, assegurando o direito de todos os estudantes a uma nutrição digna, independentemente de sua condição social.
- 2.1.6. A merenda escolar também representa uma oportunidade para promover a educação alimentar e nutricional no ambiente escolar. Através dela, é possível orientar os alunos sobre a importância de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, incentivando escolhas conscientes que impactam positivamente a saúde ao longo da vida. Além disso, contribui para um ambiente escolar mais acolhedor, inclusivo e propício ao aprendizado.
- 2.1.6.1. No Município de Salinópolis, serão atendidos com alimentação escolar um total de 11.377 alunos (onze mil, trezentos e setenta e sete) alunos, 7.326 nas escolas municipais e 4.051 nas escolas estaduais, distribuídos entre 35 escolas das redes municipal e estadual, localizadas tanto na zona urbana quanto na zona rural. A seguir, listam-se as escolas contempladas:

ESCOLAS MUNICIPAIS:

1-E M E I F ARGEMIRO SANTA BRIGIDA

2-E M E I F RAIMUNDA LOU<mark>LA DA SILVA</mark>

3-E M E I F IOLANDA QUADROS RAYOL

4-E M E F TEMISTOCLES RAIOL

5-E M E I F EUGENIO MARCELINO FERREIRA

6-E M E F ELEONOR FONTELLES SANTA BRIGIDA

7-E M E I F CHAPEUZINHO VERMELHO

8-E M E I F JOSE RIBAMAR BARROS MONTEIRO

9-E M E F GERONCIO ALVES DIAS

10-E M E I F JOSE LEONARDO DA FONSECA

11-E M E I MARLUCIA DE SOUZA NUNES

12-E M E I E F JALILE SANJAD SOUZA

13- E M E I F SAO BENTO

14- E M E I F EDUARDO GUIMARAES

15-E M E I F PROF ORLANDO MOISES CORREA





16-E M E I F RAIMUNDO NAZARE DA COSTA

17-E M E I F ADOLFO NAZARENO CORREA SANTA BRIGIDA

18-E M E I F LINDALVA FERREIRA DIAS

19-E M E F CECILIA DE NAZARE DA FONSECA

20-E M E I F OSCARINA MAIA DIAS

21-E M E I F JULIANO MONTEIRO DE SOUZA

22-E M E I F NOSSA SRA AUXILIADORA

23- E M E I F MODESTO DA ENCARNAÇÃO RODRIGUES

24-E M E I F SAO PEDRO

25-E M E I F MANOEL RODRIGUES DA ROCHA

26-ERC CRECHE DA AMIZADE

ESCOLAS ESTADUAIS:

- 1- EEEF ADRIANO SANTA BRIGIDA
- 2- EEEF EURIDES BRITO
- 3- EEEF LAURA VICUNÃ
- 4- EEEFM DOM BOSCO
- 5- EEEFM TEODATO DE REZENDE
- 6- EEEF PADRE DUBOIS
- 7- EEEF TIRADENTES
- 8- EEEM DR MIGUEL DE SANTA BRIGIDA
- 9- EEEM PROFA ARACY ALVES DIAS

2.1.8. Em síntese, a merenda escolar vai muito além de satisfazer as necessidades nutricionais dos estudantes: ela é parte integrante da política educacional do município, promovendo inclusão, equidade, saúde, desempenho escolar e formação cidadã. A aquisição dos gêneros alimentícios é, portanto, essencial para a efetividade dessas políticas públicas, garantindo o direito de aprender com dignidade, saúde e qualidade.

2.2. Area requisitante

a) Secretaria Municipal de Educação - SEMED

2.3. Descrição dos requisitos da contratação

- a) A empresa ganhadora do certame deve estar apta para executar objeto da contratação, com a apresentação de certidões de regularidades fiscais, habilitação jurídica, e demais requisitos relacionados a legislações vigentes para o procedimento licitatório no âmbito da administração pública.
- b) Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, na forma do § 3º do Art. 74 da Lei nº 14.133/2021.





3.1. Levantamento de mercado

O Diante da necessidade do objeto deste estudo e após analisar as especificações dos itens a serem adquiridos e as soluções disponíveis no mercado, consideramos viável a aquisição dos produtos por meio de processo licitatório administrativo.

Para fins de orçamento para atender a demanda de aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar foram realizadas uma prévia analise para fins orçamentários no Banco de Preços Priorizando contratações similares de outros entes público.

3.2. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios para atender destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da rede pública municipal e estadual do Município de Salinópolis durante o ano letivo de 2025, é justificável para garantir a continuidade e eficiencia dos serviços prestados, sendo essencial a aquisição para atender diversas demandas das secretarias municipais, o fornecimento desses itens é indispensavel para alcançar esse objetivo, será realizada uma licitação para selecionar o fornecedor mais adequado, que ofereça não apenas qualidade do fornecimento, mas também eficácia, efetividade e eficiência, além de ser economicamente viável.

A contratação será formalizada por meio de Ata de Registro de Preço (ARP) e termo de contrato, estabelecendo as condições, obrigações e responsabilidades de ambas as partes envolvidas. Os pedidos serão feitos de forma parcelada, conforme a demandas das secretarias e as especificações previamente estabelecidas no termo de referência, em conformidade com a legislação pertinente, como o artigo 107 da Lei 14.133/2021.

Dessa forma, a solução proposta busca atenderaos requisitos da Administração Pública, garantindo a ofeita contínua do fornecimento e qualidade, de acordo com as necessidades e padrões exigidos.

3.3. Estimativa das quantidades a serem contratadas

A estimativa de consumo foi elaborada com base em levantamento de dados realizados pela equipe técnica da Secretaria de Educação, considerando o número de alunos matriculados, os cardápios escolares e o histórico de consumo de anos anteriores. Utilizou-se o Banco de Preços do Município de Salinópolis como base comparativa.

N º	LOTE 01 - MASSAS	QUANT.	UNIDADE
1	MACARRÃO PARAFUSO (500G) Macarrão parafuso, enriquecido comferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	50.000	PACOTE





2	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (500G) Contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e glúten. Informação nutricional por porção de 80g de 287kcal, 59g de carboidrato; 8,5g de proteínas; 0,9g de gorduras totais; 2,2g de fibra alimentar e 3,5g de ferro. Características organolépticas: aspecto, cor, odor, sabor, textura característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	50.000	PACOTE
3	MASSA PARA SOPA, TIPO ARGOLINHA (500G) Macarrão argolinha com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	50.000	PACOTE
4	MASSA PARA SOPA, TIPO LETRINHAS (500G) Macarrão letrinhas com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico,. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	50.000	PACOTE
5	MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLUTEN E SEM LACTOSE (500G) Macarrão espaguete sem glúten e sem lactose, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) m eses a contar da data de entrega.	1.000	PACOTE
N º	LOTE 02 - CARNES	QUANT.	UNIDADE
6	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bovina moído coxão mole ou patinho. Sem excesso de gordura. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem pegajosa de cor vermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio. PH 5,7 – 6.2, lipídio 8% e proteínas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	25.000	QUILO
7	CARNE BOVINA SEM GORDURA, COLCHÃO MOLHE OU PALETA SEM OSSO CONGELADO - Carne bovina coxão mole ou paleta sem osso. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem pegajosa de cor vermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio. PH 5,7 – 6.2, lipídio 8% e proteínas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	20.000	QUILO
8	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO. (EMBALAGEM INDIVIDUAL POR KG) Filé de frango embalagem individual por kg, sem osso semiprocessado, sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, parasitas, vermes. Sendo tolerado a variação de 8% no peso líquido do produto descongelado Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico pesando 1,0 a 1,8 kg. Aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com etiqueta de identificação validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem ser mantidos sobre congelamento a — 18ºC e estar de acordo com as exigências do Ministério da	25.000	QUILO





9	FILÉ DE PEIXE CORVINA, GÓ, PESCADA AMARELA, CONGELADO INTERFOLHADO - Filé limpo, grande, de corvina, gó, pescada amarela, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem osso e sem espinhos, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Sem gordura. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de visceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e deve apresentar selo de SIF, SIE ou SIM e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	15.000	QUILO
N º	LOTE 03 - POLPAS	QUANT.	UNIDADE
10	POLPA DE AÇAÍ MÉDIO CONGELADO - Polpa de açaí médio congelada pasteurizada produzida com fruta natural, apresentando congelamento inferior a -15°C e Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	30.000	QUILO
11	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI - Polpa pasteurizada produzida com fruta natural de cupuaçu, apresentando congelamento inferior a -15ºC e Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO
12	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	10.000	QUILO
N º	LOTE 04 - BISCOITOS	QUANT.	UNIDADE
13	BISCOITO DOCE, SEM LACTOSE, TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE/COCO/CHOCOLATE (PACOTE DE 300G) Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, SEM LACTOSE, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	100.000	PACOTE
14	BISCOITO DOCE, TIPO MINI MAISENA, SABOR FARINHA LACTEA (PACOTE DE 350G) Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida comferro e ácido fólico, farinha láctea, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	100.000	РАСОТЕ
15	RISCOLTO DE POLVILHO SEM LACTOSE E SEM GLILITEN (PACOTE DE 100G) Politico	2.000	РАСОТЕ
	SACINOLOGIE		





•	ALINO POLA	1	Nublica
N o	LOTE 05 - FEIJÃO	QUANT.	UNIDADE
17	FEIJÃO CARIOQUINHA Tipo 1; Classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	40.000	QUILO
18	FEIJÃO PRETO Tipo 1; Classe preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacra dos sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	40.000	QUILO
		A di	
N o	LOTE 06 - PÃES	QUANT.	UNIDADE
19	PÃO DE HAMBURG UER Produto de origem vegetal, produzido com farinha de trigo integral, óleo, sal, gordura vegetal. Apresentando 0 de gordura trans. Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Acompanhar embalagem para distribuição individual. Validade mínima de 08 dias a contar da entrega.	500.000	UNIDADE
20	PÃO DE HAMBURGUER SEM GLUTEN Produto de origem vegetal, produzido com farinha integral SEM GLUTEM, óleo, sal, gordura vegetal. Apresentando 0 de gordura trans. Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias- primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Acompanhar embalagem para distribuição individual. Validade mínima de 08 dias a contar da entrega.	1.000	UNIDADE
N			
ō	IORGUTE SABORES DIVERSOS (BANDEJA COM 6 UNIDADES) Sabores variados. Deverá	QUANT.	UNIDADE
21	conter identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 05°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade: apresentar data de fabricação de no máximo 1 semana, na data da entrega; e prazo de validade mínimo de 45 dias.	20.000	BANDEJA





22	IORGUTE SEM LACTOSE E SEM CORANTE SABOR COCO (BANDEJA COM 6 UNIDADES) sabor coco. Deverá conteridentificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 05°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 45 (dias) meses a contar da data de entrega.	200	BANDEJA
	~UU~		
N o	LOTE 08 - FRUTAS IN NATURA	QUANT.	UNIDADE
23	ABACAXI Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	QUILO
24	GOIABA Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	QUILO
25	LIMÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de orig <mark>em físi</mark> ca ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido <mark>, isent</mark> o de sujidades, parasitas e larv <mark>a</mark> s.	5.000	QUILO
26	MAÇÃ Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	20.000	QUILO
27	MAMÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	QUILO
28	MELÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	20.000	QUILO
29	PEPINO IN NATURA Fresco de ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, core sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	5.000	QUILO
30	TOMATE De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	15.000	QUILO
31	CHUCHU IN NATURA - Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	5.000	QUILO
32	BANANA PRATA IN NATURA- Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	80.000	QUILO
N o	LOTE 09 - TEMPEROS E CONDIMENTOS	QUANT.	UNIDADE





33	AÇAFRÃO (100G) Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previam ente lavadas, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, comodor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE
34	CACAU EM PÓ Produto deve conter 100% de cacau. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO
35	COLORAU EM PÓ (100G) Colorau de boa qualidade, obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, produto constituído pela mistura de fubá de milho, semente de urucum, sal refinado e óleo de palma (dendê), não contém glúten, com aspecto de pó fino, cor, cheiro e sabor próprios. Deve estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE
36	COMINHO (100G) Cominho em pó, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE
37	MANJERICÃO DESIDRATADO (100G) Produto obtido pela ligeira torração do manjericão, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em deverá apresentar-se com coloração marrom intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE
38	OREGANO DESIDRATADO (100G) Produto obtido pela ligeira torração do oregano, dessecadas e isentas de radicais cianeto. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE
39	SAL REFINADO IODADO Beneficiado e isento de sais decálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Sódio 390mg e Iodo 20ug a 40ug. Produzido e embalado conforme a legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Validade mín <mark>ima de 12 (doze) meses a c</mark> ontar da data de entregã	10.000	QUILO
N o	LOTE 10 - AÇUC <mark>ARES, FARINHAS E DERIVADOS</mark> DE CEREAIS	QUANT.	UNIDADE
40	AÇUCAR CRISTAL contendo sacarose de cana de açúcar, branco peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, odores estranhos e substâncias nocivas. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	60.000	QUILO
41	ARROZ PARBOILIZADO Qualidade tipo 1, beneficiado, parboilizado, longo fino, construídos de grãos inteiros com porção de 100g de proteínas de mínimo 6,4g e fibra alimentar de mínimo 1,2g. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg em sacos plásticos de polietileno transparente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	60.000	QUILO
42	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO Tipo 1, sem fermento enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO





47 48 49	EXTRATO DE TOMATE (SACHE DE 190G) Ingredientes: tomate, sem polpa e sem semente. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor, odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. OLEO DE SOJA REFINADO (900ML) Produto alimentício refinado e de acordo com os padrões legais. Valor energético 108kcal; 0g de carboidratos; 0g de proteínas; 12g de gorduras totais, 1,8g de gorduras saturadas; 0g de gorduras trans; 2,8 de gorduras monoinsaturadas; 7,3g de gorduras poli-insaturadas; 0mg de colesterol; 0g de fibra alimentar; 0mg de sódio e 3,1mg de vitamina E. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. VINAGRE DE ALCOOL (500ML) Produto translúcido de cor, sabor e odor característico. Valor energético de 3kcal; 0,028g de carboidrato; 0,6g de proteínas; 0g de gorduras totais; 0g de gorduras saturadas; 0g de gorduras trans; 0g de fibras; 0g de sódio. Deve estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. LOTE 12 - LATICÍNIOS E DERIVADOS	10.000	UNIDADE
48	adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor, odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. OLEO DE SOJA REFINADO (900ML) Produto alimentício refinado e de acordo com os padrões legais. Valor energético 108kcal; 0g de carboidratos; 0g de proteínas; 12g de gorduras totais, 1,8g de gorduras saturadas; 0g de gorduras trans; 2,8 de gorduras monoinsaturadas; 7,3g de gorduras poli-insaturadas; 0mg de colesterol; 0g de fibra alimentar; 0mg de sódio e 3,1mg de vitamina E. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. VINAGRE DE ALCOOL (500ML) Produto translúcido de cor, sabor e odor característico. Valor energético de 3kcal; 0,028g de carboidrato; 0,6g de proteínas; 0g de gorduras totais; 0g de gorduras saturadas; 0g de gorduras trans; 0g de fibras; 0g de sódio. Deve estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de	10.000	UNIDADE
	adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor, odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. OLEO DE SOJA REFINADO (900ML) Produto alimentício refinado e de acordo com os padrões legais. Valor energético 108kcal; 0g de carboidratos; 0g de proteínas; 12g de gorduras totais, 1,8g de gorduras saturadas; 0g de gorduras trans; 2,8 de gorduras monoinsaturadas; 7,3g de gorduras poli-insaturadas; 0mg de colesterol; 0g de fibra alimentar; 0mg de sódio e 3,1mg de vitamina E. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data	W	
47	adição de especiarias, sal, açúcar <mark>e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sa</mark> bor, odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país	10.000	UNIDADE
46	AZEITE DE DENDÊ (500ML) Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50º devidamente filtrado, sem impurezas e com dados de identificação do produto. Avermelhado na forma líquida e amarelo na forma sólida. Data de fabricação do produto, marca do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3.000	UNIDADE
N o	LOTE 11 - ÓLEOS, MOLHOS E EXTRATOS	QUANT.	UNIDADE
45	MILHO DE PIPOCA (500G) Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rège o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: O produto deve conter a data de fabricação de até 90 dias anteriores à data de entrega. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3,000	PACOTE
44	MILHO BRANCO CANJICA (500G) Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: O produto deve conter a data de fabricação de até 90 dias anteriores à data de entrega. E deverá apresentar Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	20.000	PACOTE
	característicos. Embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 1kg. Deve apresentar registro no Ministério da Saúde. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO
43	FARINHA GROSSA DE MANDIOCA Ausência de resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não		





	Control of	1	
50	CREME DE LEITE ((200G) Creme de Leite, origem animal, embalado em tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá apresentar Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3.000	UNIDADE
51	LEITE DE COCO LIQUIDO (500ML) Leite de coco natural integral, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	10.000	UNIDADE
52	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL (200G) Produto em pó, fino, uniforme e homogêneo. Isento de partículas queimadas e de substâncias estranhas. Cor: branca/amarelada, características de sabor e odor agradável, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: Leite integral Valor energético 127kcal, proteínas 7g, gorduras totais 6,5g, gorduras saturadas 4,1g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 124mg, cálcio 228mg e carboidratos 10g. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	80.000	PACOTE
53	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE (200G) Produto em pó, SEM LACTOSE fino, uniforme e homogêneo. Isento de partículas queimadas e de substâncias estranhas. Cor: branca/amarelada, características de sabor e odor agradável, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: Leite integral sem lactose Valor energético 127kcal, proteínas 7g, gorduras totais 6,5g, gorduras saturadas 4,1g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio, 124mg, cálcio 228mg e carboidratos 10g. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	2.000	РАСОТЕ
			海
N o	LOTE 13 - HORTIFRUTI (PRODUTOS IN NATURA)	QUANT.	UNIDADE
54	ALHO In natura, graúdo, tipo comum, cabeça inteiro, fisiologicamente desenvolvido, em bulbos curados, sem danos mecânicos ou causados por pragas. O produto deverá apresentar condições adequadas ao consumo assim como informações pertinentes a rotulagem como discriminação de marca, validade e fabricação. O prazo de validade aceito será de no mínimo 90 dias após a data de entrega do produto.	8.000	QUILO
55	BATATA INGLESA Legume de primeira qualidade; Lavada - Tamanho grande; Casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas; isenta de sujidades e objetos estranhos.	30.000	QUILO
56	BETERRABA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	10.000	QUILO
57	CEBOLA Legume de primeira qualidade, tamanho caixa 3 e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anomal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	15.000	QUILO
58	CENOURA Primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anomal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	10.000	QUILO
59	REPOLHO Primeira qualidade, limpo, sem folhagem, tamanho e coloração uniforme das folhas, isento de enfermidade material terroso, larvas e/ou parasitas e umidade externa anormal, sem	5.000	QUILO
	danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.		





N º	ITEM DIVERSO	QUANT.	UNIDADE
60	OVO BRANCO Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. O produto deve conter obrigatoriamente o registro do Serviço de Inspeção Municipal — SIM. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar da data de entrega	900.000	UNIDADE

3.4. Estimativa de valor da contratação

Para estimativa do preço foram utilizados como parâmetros a pesquisa realizada no Banco de Preços (www.bancodepecos.com.br) para cálculo da média de preços obtendo como valor estimado da contratação VALOR TOTAL: R\$ 18.751.676,00 (dezoito milhões setecentos e cinquenta e um mil seiscentos e setenta e seis reais)

Nº	LOTE 01 - MASSAS	QUANT.	UNIDAD E	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	MACARRÃO PARAFUSO (500G) Macarrão parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.		PACOTE	R\$ 8,62	R\$ 431.000,00
2	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (500G) Contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e glúten.Informação nutricional por porção de 80g de 287kcal, 59g de carboidrato; 8,5g de proteínas; 0,9g de gorduras totais; 2,2g de fibra alimentar e 3,5g de ferro.Características organolépticas: aspecto, cor, odor, sabor, textura característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	50.000	РАСОТЕ	R\$ 5,11	R\$ 255.500,00
3	MASSA PARA SOPA, TIPO ARGOLINHA (500G) Macarrão argolinha com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	50.000	PACOTE	R\$ 6,95	R\$ 347.500,00
4	MASSA PARA SOPA, TIPO LETRINHAS (500G) Macarrão letrinhas com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico,. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	50.000	PACOTE	R\$ 7,21	R\$ 360.500,00





_	MALINIÓPOLY .	•			Rubrica
5	MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLUTEN E SEM LACTOSE (500G) Macarrão espaguete sem glúten e sem lactose, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	1.000	PACOTE	R\$ 13,92	R\$ 13.920,00
			3	TOTAL LOTE 01	R\$ 1.408.420,00
Νº	LOTE 02 - CARNES	QUANT.	UNIDAD E	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
6	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bovina moído coxão mole ou patinho. Sem excesso de gordura. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem pegajosa de cor vermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio. PH 5,7 - 6.2, lipídio 8% e proteínas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	25.000	QUILO	R\$ 57,50	R\$ 1.437.500,00
7	CARNE BOVINA SEM GORDURA, COLCHÃO MOLHE OU PALETA SEM OSSO CONGELADO - Carne bovina coxão mole ou paleta sem osso. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem pegajosa de corvermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio. PH 5,7 – 6.2, lipídio 8% e proteínas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	20.000	QUILO	R\$ 55,95	R\$ 1.119.000,00
8	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO. (EMBALAGEM INDIVIDUAL POR KG) Filé de frango embalagem individual por kg, sem osso semiprocessado, sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios Sem manchas, parasitas, vermes. Sendo tolerado a variação de 8% no peso líquido do produto descongelado Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico pesando 1,0 a 1,8 kg. Aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com etiqueta de identificação validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem ser mantidos sobre congelamento a – 18°C e estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorifico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	25.000 1 P O	QUILO	R\$ 30,13	R\$ 753.250,00



-	LINGPOLY .				Rubrica
9	FILÉ DE PEIXE CORVINA, GÓ, PESCADA AMARELA, CONGELADO INTERFOLHADO - Filé limpo, grande, de corvina, gó, pescada amarela, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem osso e sem espinhos, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Sem gordura. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e deve apresentar selo de SIF, SIE ou SIM e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	15.000	QUILO	R\$ 49,35	R\$ 740.250,00
		Ш		TOTAL LOTE 02	R\$ 4.050.000,00
Nº	LOTE 03 - POLPAS	QUANT.	UNIDAD E	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
10	POLPA DE AÇAÍ MÉDIO CONGELADO - Polpa de açaí médio congelada pasteurizada produzida com fruta natural, apresentando congelamento inferior a -15°C e Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	30.000	QUILO	R\$ 31,75	R\$ 952.500,00
11	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI - Polpa pasteurizada produzida com fruta natural de cupuaçu, apresentando congelamento inferior a -15ºC e Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO	R\$ 20,76	R\$ 103.800,00
12	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	10.000	QUILO	R\$ 19,11	R\$ 191.100,00
		#		TOTAL LOTE 03	R\$ 1.247.400,00
Nº	LOTE 04 - BISCOITOS	QUANT.	UNIDAD E	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
13	BISCOITO DOCE, SEM LACTOSE, TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE/COCO/CHOCOLATE (PACOTE DE 300G) Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, SEM LACTOSE, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	100.000	PACOTE	R\$ 11,90	R\$ 1.190.000,00
14	BISCOITO DOCE, TIPO MINI MAISENA, SABOR FARINHA LACTEA (PACOTE DE 350G) Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha láctea, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	100.000	PACOTE	R\$ 10,27	R\$ 1.027.000,00



15	BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE E SEM GLUTEN (PACOTE DE 100G) Polvilho, gordura vegetal hidrogenada, ovos e sal refinado. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. Apresentando 0 de gordura trans.	2.000	PACOTE	R\$ 10,34	R\$ 20.680,00
16	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE E SEM GLUTEN, TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE/COCO/CHOCOLATE (PACOTE DE 300G) Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, SEM LACTOSE E SEM GLUTEM, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	60.000	PACOTE	R\$ 8,48	R\$ 508.800,00
	2]]]	TOTAL LOTE 04	R\$ 2.746.480,00
Nº	LOTE 05 - FEIJÃO	QUANT.	UNIDAD E	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
17	FEIJÃO CARIOQUINHA Tipo 1; Classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	40.000	QUILO	R\$ 8,28	R\$ 331.200,00
18	FEIJÃO PRETO Tipo 1; Classe preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	40.000	QUILO	R\$ 8,87	R\$ 354.800,00
	Sal Sal Inte	VD/Y	IS.	TOTAL LOTE 05	R\$ 686.000,00
Nº	LOTE 06 - PÃES	QUANT.	UNIDAD E	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$





				VALOR	
				TOTAL LOTE 07	R\$ 284.556,00
	fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 45 (dias) meses a contar da data de entrega.	PO			
22	SABOR COCO (BANDEJA COM 6 UNIDADES) Sabor coco. Deverá conter identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 05°c ou de acordo com o	200	BANDEJA	R\$ 13,78	R\$ 2.756,00
\exists	de no máximo 1 semana, na <mark>data da entrega ; e prazo de</mark> validade mínimo de 45 dias. IORGUTE SEM LACTOSE E SEM CORANTE	_			7
21	IORGUTE SABORES DIVERSOS (BANDEJA COM 6 UNIDADES) Sabores variados. Deverá conter identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 05°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade: apresentar data de fabricação	20.000	BANDEJA	R\$ 14,09	R\$ 281.800,00
Nº	LOTE 07 - IORGUTES	QUANT.	UNIDAD E	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
			iii)	TOTAL LOTE 06	R\$ 677.330,00
20	origem vegetal, produzido com farinha integral SEM GLUTEM, óleo, sal, gordura vegetal. Apresentando 0 de gordura trans. Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradóvel, presença de fungos, e não será permitida a adição de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Acompanhar embalagem para distribuição individual. Validade mínima de 08 dias a contar da entrega.	1.000	UNIDADE	R\$ 17,33	R\$ 17.330,00
19	PÃO DE HAMBURGUER Produto de origem vegetal, produzido com farinha de trigo integral, óleo, sal, gordura vegetal. Apresentando 0 de gordura trans. Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Acompanhar embalagem para distribuição individual. Validade mínima de 08 dias a contar da entrega. PÃO DE HAMBURGUER SEM GLUTEN. Produto de	500.000	UNIDADE	R\$ 1,32	R\$ 660.000,00





~ @	LINGPOLYS	•	•	•	Rubrica
23	ABACAXI Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	QUILO	R\$ 12,40	R\$ 124.000,00
24	GOIABA Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	QUILO	R\$ 14,97	R\$ 149.700,00
25	LIMÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	5.000	QUILO	R\$ 6,83	R\$ 34.150,00
26	MAÇÃ Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	20.000	QUILO	R\$ 18,75	R\$ 375.000,00
27	MAMÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	QUILO	R\$ 12,67	R\$ 126.700,00
28	MELÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloraç <mark>ão</mark> uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidad <mark>es, parasitas e larvas.</mark>	20.000	QUILO	R\$ 18,22	R\$ 364.400,00
29	PEPINO IN NATURA Fresco de ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	5.000	QUILO	R\$ 9,01	R\$ 45.050,00
30	TOMATE De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	15.000	QUILO	R\$ 16,96	R\$ 254.400,00
31	CHUCHU IN NATURA - Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	5.000	QUILO	R\$ 6,97	R\$ 34.850,00
32	BANANA PRATA IN NAT <mark>URA-Boa qualidade, firme e</mark> intacta, sem lesões de origem fís <mark>ica ou mecânica, perfurações e co</mark> rtes, tamanho e coloração unifo <mark>rmes, devendo ser bem dese</mark> nvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	80.000	QUILO	R\$ 8,74	R\$ 699.2 <mark>00,</mark> 00
	B.			TOTAL LOTE 08	R\$ 2.207.450,00
Νº	LOTE 09 - TEMPEROS E CONDIMENTOS	QUANT.	UNIDAD E	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
33	AÇAFRÃO (100G) Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previam ente lavadas, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE	R\$ 14,22	R\$ 227.520,00



-	LINGPOLIA				Rubrica
34	CACAU EM PÓ Produto deve conter 100% de cacau. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO	R\$ 34,87	R\$ 174.350,00
35	COLORAU EM PÓ (100G) Colorau de boa qualidade, obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, produto constituído pela mistura de fubá de milho, semente de urucum, sal refinado e óleo de palma (dendê), não contém glúten, com aspecto de pófino, cor, cheiro esabor próprios. Deve estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE	R\$ 4,05	R\$ 64.800,00
36	COMINHO (100G) Cominho em pó, comidentificação na embalagem (rótula) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE	R\$ 6,56	R\$ 104.960,00
37	MANJERICÃO DESIDRATADO (100G) Produto obtido pela ligeira torração do manjericão, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em deverá apresentar-se com coloração marrom intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE	R\$ 4,36	R\$ 69.760,00
38	OREGANO DESIDRATADO (100G) Produto obtido pela ligeira torração do oregano, dessecadas e isentas de radicais cianeto. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE	R\$ 11,24	R\$ 179.840,00
39	SAL REFINADO IODADO Beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Sódio 390mg e Iodo 20ug a 40ug. Produzido e embalado conforme a legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega	10.000	QUILO	R\$- 2,17	R\$ 21.700,00
		F		TOTAL LOTE 09	R\$ 842.930,00
Nº	LOTE 10 - AÇUCAR <mark>ES, FARINHAS E</mark> DERIVADOS DE CEREAIS	QUANT.	UNIDAD E	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
40	AÇUCAR CRISTAL Contendo sacarose de cana de açúcar, branco peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, odores estranhos e substâncias nocivas. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	60.000	QUILO	R\$ 6,53	R\$ 391.800,00
41	ARROZ PARBOILIZADO Qualidade tipo 1, beneficiado, parboilizado, longo fino, construídos de grãos inteiros com porção de 100g de proteínas de mínimo 6,4g e fibra alimentar de mínimo 1,2g. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg em sacos plásticos de polietileno transparente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	60.000	QUILO	R\$ 6,43	R\$ 385.800,00





440	LINGPOLY	i.	i i	i i	Nobilea
42	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO Tipo 1, sem fermento enriquecida com ferro e ácido fólico , 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO	R\$ 9,58	R\$ 47.900,00
43	FARINHA GROSSA DE MANDIOCA Ausência de resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característicos. Embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 1kg. Deve apresentar registro no Ministério da Saúde. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO	R\$ 17,17	R\$ 85.850,00
44	MILHO BRANCO CANJICA (500G) Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: O produto deve conter a data de fabricação de até 90 dias anteriores à data de entrega. E deverá apresentar Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	20.000	PACOTE	R\$ 6,70	R\$ 134.000,00
45	MILHO DE PIPOCA (500G) Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: O produto deve conter a data de fabricação de até 90 dias anteriores à data de entrega. Validade mínima de 12 (doæ) meses a contar da data de entrega.	3.000	PACOTE	R\$ 6,75	R\$ 20.250,00
		7	UNIDAD	TOTAL LOTE 10	R\$ 1.065.600,00 VALOR TOTAL
Nº	LOTE 11 - ÓLEOS, MOLHOS E EXTRATOS	QUANT.	E	UNITÁRIO	R\$
46	AZEITE DE DENDÊ (500ML) Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50º devidamente filtrado, sem impurezas e com dados de identificação do produto. Avermelhado na forma líquida e amarelo na forma sólida. Data de fabricação do produto, marca do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3.000	UNIDADE	R\$ R\$ 15,46	R\$ 46.380,00
47	EXTRATO DE TOMATE (SACHE DE 190G) Ingredientes: tomate, sem polpa e sem semente. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor, odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	10.000	UNIDADE	R\$ 4,25	R\$ 42.500,00



70	LINAPOLIA				Rubrica
48	OLEO DE SOJA REFINADO (900ML) Produto alimentício refinado e de acordo com os padrões legais. Valor energético 108kcal; 0g de carboidratos; 0g de proteínas; 12g de gorduras totais, 1,8g de gorduras saturadas; 0g de gorduras trans; 2,8 de gorduras monoinsaturadas; 7,3g de gorduras polinsaturadas; 0mg de colesterol; 0g de fibra alimentar; 0mg de sódio e 3,1mg de vitamina E. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	10.000	UNIDADE	R\$ 12,16	R\$ 121.600,00
49	VINAGRE DE ALCOOL (500ML) Produto translúcido de cor, sabor e odor característico. Valor energético de 3kcal; 0,028g de carboidrato; 0,6g de proteínas; 0g de gorduras totais; 0g de gorduras saturadas; 0g de gorduras trans; 0g de fibras; 0g de sódio. Deve estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.		UNIDADE	R\$ 5,25	R\$ 157.500,00
			9	TOTAL LOTE 11	R\$ 367.980,00
Nº	LOTE 12 - LATICÍNIOS E DERIVADOS	QUANT.	UNIDAD E	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
50	CREME DE LEITE ((200G) Creme de Leite, origem animal, embalado em tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá apresentar Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3.000	UNIDADE	R\$ 5,49	R\$ 16.470,00
51	LEITE DE COCO LIQUIDO (500ML) Leite de coco natural integral; isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	10.000	UNIDADE	R\$ 14,72	R\$ 147.200,00
52	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL (200G) Produto em pó, fino, uniforme e homogêneo. Isento de partículas queimadas e de substâncias estranhas. Cor: branca/amarelada, características de sabor e odor agradável, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: Leite integral Valor energético 127kcal, proteínas 7g, gorduras totais 6,5g, gorduras saturadas 4,1g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 124mg, cálcio 228mg e carboidratos 10g. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	80.000	PACOTE	R\$ 10,55	R\$ 844.000,00
53	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE (200G) Produto em pó, SEM LACTOSE fino, uniforme e homogêneo. Isento de partículas queimadas e de substâncias estranhas. Cor: branca/amarelada, características de sabor e odor agradável, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: Leite integral sem lactose Valor energético 127kcal, proteínas 7g, gorduras totais 6,5g, gorduras saturadas 4,1g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio, 124mg, cálcio 228mg e carboidratos 10g. Devemestar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	2.000	PACOTE	R\$ 17,28	R\$ 34.560,00
				TOTAL LOTE 12	R\$ 1.042.230,00





Nº	LOTE 13 - HORTIFRUTI (PRODUTOS IN NATURA)	QUANT.	UNIDAD E	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
54	ALHO In natura, graúdo, tipo comum, cabeça inteiro, fisiologicamente desenvolvido, em bulbos curados, sem danos mecânicos ou causados por pragas. O produto deverá apresentar condições adequadas ao consumo assim como informações pertinentes a rotulagem como discriminação de marca, validade e fabricação. O prazo de validade aceito será de no mínimo 90 dias após a data de entrega do produto.	8.000	QUILO	R\$ 57,20	R\$ 457.600,00
55	BATATA INGLESA Legume de primeira qualidade; Lavada - Tamanho grande; Casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas; isenta de sujidades e objetos estranhos.	30.000	QUILO	R\$ 11,58	R\$ 347.400,00
56	BETERRABA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabortípico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	10.000	QUILO	R\$ 12,18	R\$ 121.800,00
57	CEBOLA Legume de primeira qualidade, tamanho caixa 3 e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	15.000	QUILO	R\$ 8,23	R\$ 123.450,00
58	CENOURA Primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	10.000	QUILO	R\$ 7,73	R\$ 77.300,00
59	REPOLHO Primeira qualidade, limpo, sem folhagem, tamanho e coloração uniforme das folhas, isento de enfermidade material terroso, larvas e/ou parasitas e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	5.000	QUILO	R\$ 8,75	R\$ 43.750,00
		Y))	TOTAL LOTE 13	R\$ 1.171.300,00
Nº	ITEM DIVERSO	QUANT.	UNIDAD E	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
ال	OVO BRANCO Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), integro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem				11
60	manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa,	900.000	UNIDADE	R\$ 1,06	R\$ 954.000,00
	límpida, sem manchas ou turvação e intactas. O produto deve conter obrigatoriamente o registro do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar da data de entrega	PO	<u> </u>		

3.5. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

Considerando a especificação do objeto a ser licitado, entendemos que cabe parcelamento do mesmo, em razão de se tratar de uma intermediação direta a Administração pública e o efetivo fornecimento possibilitando o controle dos gastos combinado a eficiência logística e á vantajosidade econômica.





Ressaltamos que em diversos art. encontrados em Leis de licitação encontra-se a orientação de que deverá ser adotado a modalidade de Pregão Eletrônico SRP quando houver necessidade de contratações frequentes, sem a menor dúvida, configura-se numa solução inteligente de planejamento e organização na logística de aquisição de bens e serviços no setor público, pois, entre outros benefícios, reduz significativamente os custos de estoques, uma vez que com o sistema a Administração passa a ter um estoque virtual, sem a necessidade dos gastos com armazenagem. Assim, os bens ou serviços necessários ao processo de produção somente serão adquiridos no momento de sua necessidade para a aplicação. Em virtude da impossibilidade de previsão exata da quantidade a ser demanda, o planejamento de aquisição foi realizado para o período de 01 (um) ano com entregas parceladas e eventuais a critério da administração.

3.6. Contratação correlatas e/ou interdependentes

A presente contratação é caracterizada como uma atividade final, ou seja, trata-se de um evento singular no qual, uma vez concluído, não há necessidade de realizar outras contratações subsequentes.

Adicionalmente, não são requeridas contratações prévias para alcançar os objetivos propostos com esta contratação.

Destaca-se que esta contratação é independente e não está vinculada a qualquer outra contratação para que possa produzir seus efeitos desejados.

4. PLANEJAMENTO

4.1. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar são indispensáveis sendo essencial e indispensavel para alcançar a garantia da alimentação escolar regular e de qualidade, a melhoria do rendimento e desempenho dos alunos, a promoção da saúde e prevenção de doenças nutricionais, a redução da evasão escolar o cumprimento das obrigações legais do município, o planejamento eficiente e controle no fornecimento de alimentos, o maior economicidade e transparência no processo de compras, a possibilidade de fomentar a economia local e regional. A aquisição trará benefícios diretos e indiretos que resultarão da contratação: Continuidade das atribuições inerentes ao bom funcionamento dos serviços do Setor Publico.

4.2. Providencias a serem adotadas

Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, nem a necessidade de realização de procedimentos prévios ao contrato e/ou instrumentos substitutivos.

4.3. Possível impacto ambiental

Não se vislumbram significativos impactos ambientais negativos adicionais decorrentes da contratação.

4.4. Viabilidade

Declaração de Viabilidade





Assim considerando o exposto, a pesquisa de preços realizada, o levantamento do orçamento estimado da licitação e a existência de recursos orçamentários para cobertura do mesmo, entendemos ser VIÁVEL e NECESSÁRIA a contratação demandada.

Salinópolis/PA, de 25 de setembro de 2025

Elaborado por:

PAMELA DA SILVA PEREIRA Nutricionista Responsável Técnica Coordenadora da Alimentação Escolar CRN 7^a – 11158

APROVO o presente Estudo Tecnico Preliminar e AUTORIZO continuação da instrução processual em conformidade com a Lei 14.133/2021.

LUANA GOMES CARVALHO
Decreto Municipal nº 023/2025
Secretária Municipal de Educação

SALINÓPOLIS





MAPA DE RISCOS

IDENTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR VISANDO A ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL E ESTADUAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE SALINÓPOLIS

FASE DA ANÁLISE RISCO 01 PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO **PROBABILDIADE** (X) Baixa () Média () Alta **IMPACTO** () Baixa (X) Média () Alta **DANO** O prejuízo ao atendimento das demandas das Secretarias Ação Preventiva Responsável Realizar planejamento eficiente e quantificar adequadamente o objeto conforme á necessidade da Secretaria requisitante Ordenador para que não falte atendimento no decorrer do ano. Ação de contingência Responsável Revisão de quantitativos Ordenador

사람들이 가장 하다 하는 것이 없어요.		7 1		
RISCO 02				
Inobservânc	ia dos Requisitos de forma e critér	ios de seleção do fornecedor		
PROBABILDIADE	(x) Baixa() Média() Alta	ANGE A		
IMPACTO	() Baixa () Média (x) Alta	A SOUTH		
	DANO			
F	ornecimento do obje <mark>to que n</mark> ão at	endam a demanda		
Ação I	Preventiva	Responsável		
Avaliar a necessidade de rea veracidade dos documentos	lizar diligencias para <mark>confirm</mark> ar a	Equipe de contratação		
Ação de	Contingência	Responsável		
Acompanhamento da contra	tação	Equipe de contratação		
1100				

		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		
	RISCO 03			
	GESTÃO DE CONTR	RATO		
PROBABILDIADE	(X) Baixa () Média () Alta	1000		
IMPACTO	() Baixa () Média (X) Alta	. \ •/		
DANO				
Deficiência na prestação dos serviços propostos				
Açã	o Preventiva	Responsável		
Fiscalizar o contrato, prazo de fornecimento de vigência		fiscal de contrato		
Ação de Contingência		Responsável		
Aplicar penalidades previs	tas em contrato, que a contratada	100		
venha a cumprir todas	as demandas da secretaria	fiscal de contrato		
requisitantes.	. XXII ILIA'DA	1 5 .7 7		

Elaborado por:
PAMELA DA SILVA PEREIRA
Nutricionista Responsável Técnica
Coordenadora da Alimentação Escolar
CRN 7^a – 11158

Aprovado por: LUANA GOMES CARVALHO Decreto Municipal nº 023/2025 Secretária Municipal de Educação





ANEXO IV - MO	ODELO DE P	ROPOSTA	COMERCIAL;	
À Central de Licitações e Contratos – PMS Pregão Eletrônico n.º/202X Processo Administrativo n.º//202_ Sessão Pública: Día//202X, às 09 h		de Brasília	v/DF)	5
A empresa				CNPJ n ^o
, domiciliada	•	-		·
apresenta, por meio desta, PROPOSTA D		Comercial	em conformidade c	om todas as condições
estabelecidas no Pregão Eletrônico e seus	anexos.	Œ		
ITEM DISCRIMINAÇÃO Especificação detalhada.	UND.	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
A PER				
2	===			
L DOOR ISTO DA PROPOSTA				
I - DO OBJETO DA PROPOSTA	MEDOIAL 4		~	UKSHALI S
1.1. O objeto da presente PROPOSTA CO	A PROPERTY OF SELECTION AND ADDRESS.	المرافقين الم		.77%.27 (feet all
inclusive com fornecimento de materiais e				1 (v) 185. (f)
Licitação em tela, observadas rigorosamer		rojetos te	cnicos, especificaço	es, encargos, prazos e
condições gerais detalhadas no Edital e seu	us anexos.		/ /	N 🔏
1.2. Os preços apresentados nesta propost	a incluem toda	as as desp	esas diretas e indire	tas, benefí <mark>cios, tributo</mark> s
contribuições, seguros e licenças neces	ssários para	a execu	ção integral do o	bjeto, <mark>sendo de t</mark> ota
responsabilidade da CONTRATADA.				100
II - DO PRAZO DE VALIDADE DA I	DDODOSTA	POL	18A	1
2.1. O prazo de validade da presente propo		(_) a partir da abertui	ra do certame
2.1. O plazo de validade da presente propo	31a 6 U6	_ \	_) a partii ua abeltui	a ao ocitame.

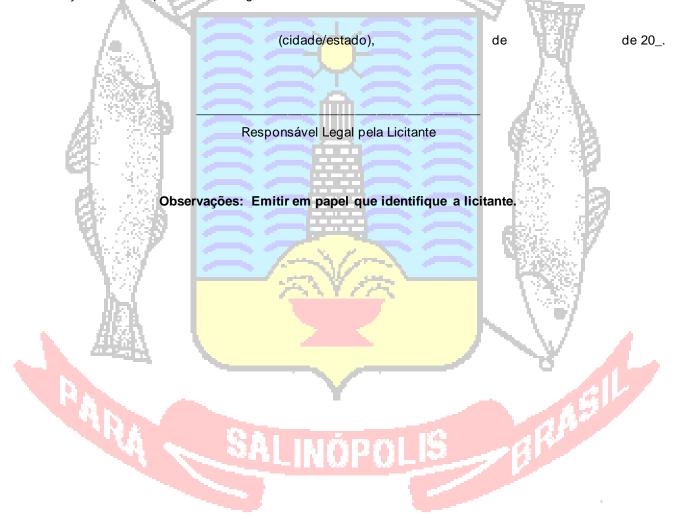
III – DO PRAZO DE ENTREGA





IV - DAS DECLARAÇÕES

- 4.1. Por meio desta Proposta Comercial, DECLARAMOS que na elaboração da presente proposta:
- a) não alteramos quaisquer quantitativos de serviços e materiais, bem como etapas e prazos previstos nas planilhas do orçamento-base e cronograma elaboradas pela Administração;
- c) somos absolutamente responsáveis pelos trabalhos técnicos de levantamento e de cotações de preços de mercados realizados para fins de elaboração da presente proposta comercial, não sendo cabível quaisquer questionamentos para fins de alterações do valor proposto por erros, falhas ou omissões; e,
- d) todos os custos, diretos e indiretos, incidentes sobre a execução do futuro Contrato foram considerados por ocasião da elaboração desta proposta comercial, não cabendo qualquer alegação posterior de erro e/ou não consideração de tal ou qual ônus, encargo ou custo.







ANEXO V- MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

O MUNICÍPIO DE SALINÓPOLIS - PA, neste ato representado pelo (Órgão gerenciador da Ata de Registro
de Preço) com sede no(a), na cidade de, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o no, neste ato
representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 202, publicada
no de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da
licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202, publicada
no de/202, processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s)
indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s)
quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação ou Aviso da Contratação
Direta, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º
11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de, especificado(s) no(s) item(ns)........ do Termo de Referência, anexo (edital de Licitação nº/20...), que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. PREÇO, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.2. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

FORNECEDOR (RAZÃO SOCIAL, CNPJ/MF, ENDEREÇO, CONTATOS, REPRESENTANTE)						
ITEM DO TR	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA E MODELO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
x					7	4
X			Y			4

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

3. ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

- 3.4. O órgão gerenciador será o(nome do órgão)....
- 3.5. (Além do gerenciador, não há [ou] São) órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

	Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade
Ī				





4. ADESÃO Á ATA DE REGISTRO DE PREÇO

- 4.6. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:
 - 4.6.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
 - 4.6.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
 - 4.6.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 4.7. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
 - 4.7.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
- 4.8. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não particip ante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 4.9. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
- 4.10. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.
- 4.11. Dos limites para as adesões
 - 4.11.1. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
 - 4.11.2. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
 - 4.11.3. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.12. Vedação a acréscimo de quantitativos
 - 4.12.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

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

5.13. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.



- 5.13.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
- 5.13.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 5.14. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 5.14.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 5.15. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.16. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
 - 5.16.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;
 - 5.16.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
 - 5.16.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
 - 5.16.2.2. Mantiverem sua proposta original.
 - 5.16.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 5.17. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 5.18. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 5.19. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
 - 5.19.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e
 - 5.19.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
- 5.20. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.21. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.



- 5.21.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.22. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.23. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.24. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
 - 5.24.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
 - 5.24.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.25. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 6.26. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
 - 6.26.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
 - 6.26.2. Em caso de c<mark>riação, alteração ou extinção de quaisquer tri</mark>butos ou encargos legais ou a superveniência de disposiç<mark>ões legais, com comprovada repercussão sobre</mark> os preços registrados;
 - 6.26.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 6.26.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
 - 6.26.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

- 7.27. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
 - 7.27.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.



- 7.27.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
- 7.27.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
- 7.27.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.28. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o imposs ibilite de cumprir o compromisso.
 - 7.28.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
 - 7.28.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
 - 7.28.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.
 - 7.28.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
 - 7.28.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
 - 7.28.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 8.29. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
- 8.30. O remanejamento somente poderá ser feito:
 - 8.30.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
 - 8.30.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- 8.31. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.





- 8.32. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.
- 8.33. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
- 8.34. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
- 8.35. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

- 9.36. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
 - 9.36.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
 - 9.36.2. Não retirar a nota de empenho, <mark>ou ins</mark>trumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
 - 9.36.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
 - 9.36.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 9.36.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 9.37. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 9.38. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 9.39. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
 - 9.39.1. Por razão de interesse público;
 - 9.39.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
 - 9.39.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

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



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

- 10.41. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).
- 10.42. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

- 11.43. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontramse definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.
- 11.44. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)



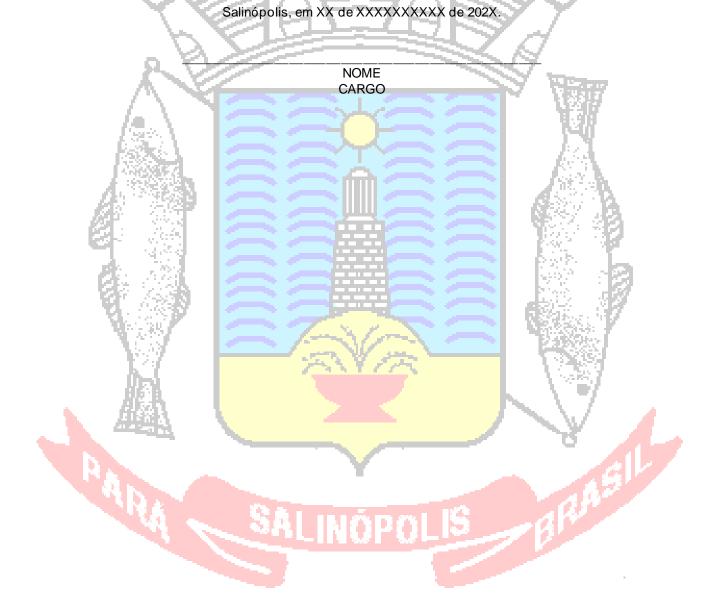




ANEXO VI- MINUTA DO EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO NºXXX/202X, SETOR REQUISITANTE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXX

ATA DE REGISTRO DE PREÇO NºXXX/202X, DECORRENTE DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº0XX/202X/SRP, HOMOLOGADO POR XXXXXXX, SECRETÁRIA MUNICIPAL DE XXXX DE SALINÓPOLIS EM XX/XX/202X, OBJETO: XXXXXXXXXXXXXXXX, cuja as empresas vencedoras foram: XXXX com o valor R\$ XXXXXX.







ANEXO VII - MINUTA DO CADASTRO RESERVA

Cad	astro	Reser	/a

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

FORNECEDOR (RAZÃO SOCIAL, CNPJ/MF, ENDEREÇO, CONTATOS, REPRESENTANTE)						
ITEM DO TR	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA E MODELO	VALOR UNITARIO	PRAZO DE GARANTIA OU VALIDADE
Х			74)))		
Х					4	A

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

FORNECEDOR (RAZÃO SOCIAL, CNPJ/MF, ENDEREÇO, CONTATOS, REPRESENTANTE)							
		7	SA/AV			PRAZO DE	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA E	VALOR	GARANTIA	
DO TR	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MODELO	UNITARIO	OU 🕍	
					A	VALIDADE	
x			Y		1	حالق	
Х		SAL	เมกับกโ	S	-00		





ANEXO VIII- MINUTA DO CONTRATO;

Processo Administrativo no

CON	TRATO	ADMINI	STRATI	VO №	/2	:02X
QUE	FAZEM	ENTRE A	PREF	EITURA	MUNICI	PAL
DE	SALING	POLIS,	POR	INTER	MEDIO	DA
- 16-						

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO (art. 92, I e II)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
			MEDIDA		9	
1		281 11	i sin m su	10	4 (4)	
2			ioru			
3						

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:





- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA, PRAZO DE EXECUÇÃO E PRORROGAÇÃO

- 2.1.O prazo de vigência da contratação é de contados do(a), na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.4. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:
 - a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
 - Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
 - Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
 - d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
 - e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.
 - f) Seja comprovado Alteração do projeto ou especificações, pela Administração;
 - g) Superveniência de fato excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;
 - h) Interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo de trabalho por ordem e no interesse da Administração decorrente de atraso de repasse de recursos financeiros pela convenente;
 - i) Aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos por Lei;
 - j) Impedimento de execu<mark>ção do contrato por fato ou ato de terceiro reco</mark>nhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência;
 - k) Omissão ou atraso de providências a cargo da Administração, inclusive quanto aos pagamentos previstos de que resulte, diretamente, impedimento ou retardamento na execução do contrato, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.
- 2.5. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2.6. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 2.7. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.
- 2.8. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.



CLÁUSULA TERCEIRA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

- 4.2 É admitida a subcontratação parcial do objeto, nos termos e condições a seguir:
- 4.1.1 Fica expressamente proibida a subcontratação integral do objeto deste contrato, especialmente quando este constituir o escopo principal da contratação.
- 4.1.2 A subcontratação fica restrita a um limite máximo de XX(XXX) do orçamento total
- 4.2. A subcontratação depende de autorização prévia do contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.
- 4.3. O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.
- 4.4. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO (art. 92, V)

- 5.1. O Valor da contratação é na importância de R\$ (XXXXXXXXXXXXXX).
- 5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, bem como taxas de licenciamento, administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

6.1. As despesas decorrentes d<mark>esta contratação estão programadas em dotaç</mark>ão orçamentária previstas para o exerc<mark>ício</mark> de 20XX, conforme Nota de Empenho nº. XXXX, bem como classificação abaixo:

PROGRAMA DE TRABALHO

ELEMENTO DE DESPESA

FICHA FONTE

CLÁUSULA SETIMA- DO PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

7.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA OITAVA - REAJUSTE (art. 92, V)

8.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/_ (DD/MM/AAAA).





- 8.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice ______ (indicar o índice a ser adotado), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 8.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 8.4. 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).
- 8.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 8.6. 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.
- 8.7. 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.
- 8.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA NONA-OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

Além das obrigações previstas no Termo de Referência - Anexo I do Edital da Pregão nº 0XX/202X são obrigações da CONTRATANTE:

- 9.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos:
- 9.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 9.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 9.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 9.5 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- 9.6 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 9.7 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 9.8 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.
- 9.9 A Administração terá o prazo de *XXXXXXX*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.



- 9.10 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de XXXXXX.
- 9.11 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 9.12 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.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA (art. 92, XIV, XVI e XVII)

Além das obrigações previstas no Termo de Referência - Anexo I do Edital da Pregão Eletronico nº 0XX/202X são obrigações da CONTRATADA:

- 10.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de 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:
- 10.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- 10.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 10.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 10.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 10.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 10.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 10.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT;
- 10.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;





- 10.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 10.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 10.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 10.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 10.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 10.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 10.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 10.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 10.18. 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;
- 10.19. Orientar e treinar seus <mark>empregados sobre os deveres previstos na Le</mark>i 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;
- 10.20. 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.
- 10.21. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 10.22. 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 PRIMEIRA - GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)





- 12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- i) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- iv) Multa:
- (2) Moratória de 0,5% (cinco decimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
- a. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumpri<mark>mento irregular de suas cláusulas, conforme di</mark>spõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
- (3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 12.1, de 0,5 % a 30% do valor do Contrato.
- (4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 12.1, de 0,5 % a 30 % do valor do Contrato.
- (5) Para infração descrita na alínea "b" do subitem 12.1, a multa será de 0,5 % a 30 % do valor do Contrato.
- (6) Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 12.1, a multa será de 0,5 % a 30 % do valor do Contrato.
- (7) Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 12.1, a multa será de 0,5 % a 30 % do valor do Contrato.
- 12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)
- 12.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).





- 12.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)
- 12.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 12.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de XX (XXXX) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 12.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 12.5. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
- 12.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)
- 12.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)
- 12.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.
- 12.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos





que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

- 13.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.
- 13.2. 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.
- 13.3. 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
- poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas
 em lei para a continuidade da execução contratual.
- 13.4. 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.
- 13.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- 13.4.2. 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.
- 13.4.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 13.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
- 13.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 13.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 13.5.3. Indenizações e multas.
- 13.6. 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 n.º 14.133, de 2021).
- 13.7. 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 n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

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





CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - ALTERAÇÕES

- 15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- 15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contra to.
- 15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA- PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA- FORO (art. 92, §1º)

19.1. Fica eleito o Foro da Justiça estadual 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.

Salinópolis-PA, XX de XXXXXXXXX de 20XX.

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

NOME:

NOME: