

PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025 UASG: 980162	DATA DE ABERTURA: 10/02/2025 HORÁRIO: 08h00min. SÍTIO: https://www.gov.br/compras/pt-br
---	---

PROCESSO ADMINISTRATIVO ELETRÔNICO Nº	ÓRGÃO INTERESSADO
342779.2025.2152-08	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
OBJETO: Registro de Preço para futura e eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios para Compor o Cardápio da Merenda Escolar Para o Ano Letivo de 2025, dos Alunos da Rede Municipal de Educação de Governador Edison Lobão/MA	
VALOR ESTIMADO	
Lei 14.133/2021, art. 24, parágrafo único.	
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO	FORMA DE ADJUDICAÇÃO: POR ITEM
FORMA DE FORNECIMENTO: PARCELADA	MODO DE DISPUTA: ABERTO/FECHADO
PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES: Até o dia 10/02/2025 através do e-mail cplribeiraozinho2025.2028@gmail.com e/ou através do portal de compras Comprasnet.	PRAZO DE ENVIO DE PROPOSTA AJUSTADA E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO: 2 (duas) horas, a contar da solicitação.
INTERVALO MÍNIMO ENTRE LANCES: R\$ 0,10 (dez centavos)	A FASE DE HABILITAÇÃO NÃO SERÁ ANTERIOR À FASE DE LANCES.

PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO-MA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025

(Processo Administrativo Eletrônico nº 342779.2025.2152-08)

Torna-se público que a PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO - MA por meio do Secretaria Municipal de Educação Localizada na rua Rua João Luís, 1101, Centro, **Governador Edison Lobão - MA** realizará licitação, para Registro de Preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.gov.br/compras

Unidade Administrativa do Governo Federal (UASG): 980162

Data da sessão: 10 de fevereiro de 2025.

Horário: 08:00 horas, (Horário de Brasília).

Modo de Disputa: Aberto

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para o Registro de Preço para futura e eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios para Compor o Cardápio da Merenda Escolar Para o Ano Letivo de 2025, dos Alunos da Rede Municipal de Educação de Governador Edison Lobão/MA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida itens, conforme tabela constante do Termo de Referência.

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela

informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

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

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

3.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

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

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

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

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

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

3.12. A vedação de que trata o item 3.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o percentual de desconto, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

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

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

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

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

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

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

4.4.1. 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;

4.4.2. 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.

4.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.22 ou 4.44 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.

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

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

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

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

4.9.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.10. O percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

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

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

4.11. O percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.9 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Percentual de desconto;

5.1.2. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

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

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

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

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

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

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.7.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

5.7.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.7.3. 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 item 4.9.

5.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração 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.

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

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item

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

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,10 (zero inteiro e dez centavos).

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

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

6.11. Será adotado o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.13.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.14.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.15.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.16.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.17.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.17.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.17.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.17.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.17.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será

realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.18. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

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

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

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

6.18.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

6.18.2.1. 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;

6.18.2.2. empresas brasileiras;

6.18.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

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

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

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

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

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.66 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

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

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

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

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

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

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

7.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com 4.44 deste edital.

7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. conter vícios insanáveis;

7.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

7.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

7.9. 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.

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

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

7.10.2. 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.

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

7.12. 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.

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

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

7.15. 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.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

- 8.4.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada ou por qualquer outro meio admitido por direito.
- 8.5.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 8.6.** Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 8.7.** Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 8.8.** O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 8.9.** A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
- 8.9.1.** 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).
- 8.10.** É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).
- 8.10.1.** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).
- 8.11.** A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 8.11.1.** Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 8.12.** A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 8.12.1.** Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 8.13.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):
- 8.13.1.** complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 8.13.2.** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 8.14.** Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão

fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.11.1.

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

8.17. HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.17.1. 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;

8.17.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

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

8.17.5. 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.

8.17.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

8.17.9. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações;

8.18. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

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

8.18.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade

Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

8.18.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **Estadual e Municipal** relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

8.18.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos **Estadual e Municipal** relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.18.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.19. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

8.19.1. Certidão negativa de falência, recuperação judicial e extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da data de apresentação da documentação de habilitação, quando não estiver expresso o prazo de validade;

8.19.2. Balanço patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício e Notas Explicativas, termo de abertura e encerramento acompanhado com livro já exigíveis e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais com fulcro no Art. 69, inciso I da Lei 14.133/2021, comprovando;

8.19.3. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

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

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

8.19.6. 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.

8.19.7. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

8.19.8. 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).

8.20. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.20.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens com similaridade equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados (s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante tenha fornecido ou esteja fornecendo objeto(s) com características similares correspondentes a 50% do total dos itens licitados, como também perfeita execução dos fornecimentos, conforme está disposto no art. 67, inciso VI, Parágrafo 2 da Lei 14.133/2021

8.20.2. Será aceito o somatório de atestados de capacidade técnica para fins de comprovação da alínea anterior;

8.20.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior;

8.20.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi realizada a entrega;

8.20.5. O atestado deverá conter, além do nome do atestante, endereço e telefone da pessoa jurídica, ou qualquer outra forma de que a Prefeitura Municipal Governador Edison Lobão - MA possa valer-se para manter contato com a empresa declarante;

8.20.6. A Prefeitura Municipal Governador Edison Lobão - MA se reserva o direito de realizar diligências para comprovar a veracidade dos atestados, podendo requisitar cópias dos respectivos Contratos e aditivos e/ou outros documentos comprobatórios do conteúdo declarado;

8.20.7. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.21. A licitante para fins de habilitação deverá observar as disposições Gerais que seguem:

8.21.1. Todos os documentos devem estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar de cláusula específica deste edital, do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua expedição, salvo os atestados/certidões de qualificação técnica, para os quais não se exige validade.

8.21.2. Todos os documentos expedidos pela empresa deverão estar subscritos por seu representante legal ou procurador, com identificação clara do subscritor;

8.21.3. Os documentos emitidos via Internet serão conferidos pelo Pregoeiro ou sua equipe de apoio;

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

8.21.5. Caso a licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de habilitação de ambos os estabelecimentos.

8.21.6. Todo e qualquer documento apresentado em língua estrangeira deverá estar acompanhado da respectiva tradução para o idioma pátrio, feita por tradutor público juramentado;

8.21.7. Não serão aceitos documentos cujas datas e caracteres estejam ilegíveis ou rasurados de tal forma que não possam ser entendidos;

8.21.8. Os documentos exigidos para habilitação não poderão, em hipótese alguma, ser substituídos por protocolos, que apenas configurem o seu requerimento, não podendo, ainda, ser remetidos posteriormente ao prazo fixado.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 15 (quinze) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. 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.

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

9.4. 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.

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

9.6. 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.

9.7. 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.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

10.3.2. 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.

10.4. 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:

10.4.1. 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

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

11. DOS RECURSOS

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

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

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

11.2.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.9. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://transparencia.governadoredisonlobao.ma.gov.br/licitacoes>

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

12.1.1.1. 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;

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

- 12.1.1.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 12.1.1.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 12.1.1.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 12.1.1.4. deixar de apresentar amostra;
- 12.1.1.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 12.1.2. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 12.1.2.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 12.1.3. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 12.1.4. fraudar a licitação
- 12.1.5. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 12.1.5.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 12.1.5.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 12.1.5.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 12.1.6. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 12.1.7. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 12.2.** Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 12.2.1. advertência;
 - 12.2.2. multa;
 - 12.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 12.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (**trinta**) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12, 12.1.1 e 12.1.2, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
 - 12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 12.5.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12, 12.1.1 e 12.1.2, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12, 12.1.1 e 12.1.2 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.2, 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.

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido 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.

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

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

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

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

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

1.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, conforme art. 164 da referida lei, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

13.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte e-mail: cplribeiraozinho2025.2028@gmail.com, por petição dirigida ou protocolada no endereço: Rua Imperatriz II. Nº 800, Centro, Governador Edison Lobão – MA.

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

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

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) no endereço eletrônico <https://pncp.gov.br/app/editais> e no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br.

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

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

14.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

14.11.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços

GOVERNADOR EDISON LOBÃO-MA, 23 de janeiro de 2025

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Registro de Preço para futura e eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios para Compor o Cardápio da Merenda Escolar Para o Ano Letivo de 2025, dos Alunos da Rede Municipal de Educação de Governador Edison Lobão/MA.

JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Governador Edison Lobão - MA, garantindo melhoria do rendimento escolar e Segurança Alimentar e Nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitam de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. A referida solicitação justifica-se em razão da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios não- perecíveis e não perecíveis para atender aos alunos da rede de ensino da Prefeitura Municipal de Governador Edson Lobão para o ano letivo de 2025. Considerando o quantitativo demandado e por se tratarem de bens comuns, optou-se por Registro de Preços, objetivando selecionar melhores ofertas, possibilitando uma maior economia para a Administração, tendo em vista que com esse tipo de contratação centralizada, evita-se um possível aumento dos preços. Ademais, tendo em vista a impossibilidade de precisar o quantitativo a ser demandado pela Administração Pública, a necessidade de contratação frequente do objeto, bem como a conveniência de que as entregas sejam feitas de forma parcelada e atenda mais de um órgão ou entidade do município, o Sistema de Registro de Preços demonstra-se a opção mais viável ao procedimento licitatório. O certame foi dividido em itens, proporcionando uma maior competitividade e economia aos cofres públicos, além da possibilidade participação de licitantes especializados em cada item licitado.

VIGÊNCIA DA ATA

- 3.1. O período de vigência da ATA será de 01 (um) ano e terá início a partir da data de sua assinatura.
- 3.2. Os contratos que por ventura se originarem da ARP deverão ser firmados com prazo de vigência até 31 de dezembro de 2025 ou até a entrega total dos objetos contratados.

PROPOSTA DE PREÇOS

- 4.1 Os preços propostos deverão incluir todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer fretes, impostos, taxas, contribuições ou obrigações trabalhistas, fiscal e previdenciário a que estiver sujeito, e demais custos que incidam, direta ou indiretamente, no fornecimento dos bens a serem adquiridos;
- 4.2 Para julgamento da licitação, considerar-se-á vencedora, desde que atendidas às especificações e condições constantes deste Termo de Referência e do Edital, a licitante que apresentar **O MENOR PREÇO POR ITEM;**
- 4.3 A proposta de preço deverá conter a discriminação detalhada dos produtos ofertados, marca, quantidade solicitada, o valor unitário (numérico), valor total de cada lote e geral (numérico e por

extenso), prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias e prazo de entrega dos produtos. Todos os custos diretos e indiretos deverão estar inclusos no preço dos produtos.

EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. O edital da licitação definirá todas as exigências de habilitação, devidamente regulamentada pela legislação vigente, em especial às luzes da Lei nº 14.133, de 2021 arts.62 a 70, e ulteriores alterações, exigindo principalmente documentação relativa a:
 - 5.1.1. Habilitação jurídica;
 - 5.1.2. Regularidade fiscal e trabalhista;
 - 5.1.3. Qualificação técnica;
 - 5.1.4. Qualificação econômico-financeira;
 - 5.1.5. Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
 - 5.1.6. Declaração de Localização e Funcionamento;
 - 5.1.7. Termo de Compromisso de Combate à Corrupção e ao Conluio entre Licitantes e de Responsabilidade Socioambiental;
 - 5.1.8. Declaração que não é Servidor Público do Município de Governador Edison Lobão – MA.
 - 5.1.9. Declaração Idoneidade;
 - 5.1.10. Declaração de Ausência de Processo Judicial com Sentença Definitiva;
 - 5.1.11. Declaração de Ausência de Impedimentos Previstos nos Artigos 29, inciso IX com 54, inciso I, alínea "a" e inciso II, alínea "a", da Constituição Federal;
 - 5.1.12. Declaração de Informação da Atividade de Maior Receita.

QUALIFICAÇÃO DOS PROPONENTES

- 6.1. Registro Sanitário - Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 (ANVISA), expedido pelo município sede da licitante com a atividade compatível com o objeto da licitação, dentro do seu prazo de validade.
- 6.2. Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) - Resolução-RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA), do local onde ficam armazenados os alimentos oferecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.
- 6.3. Atestado/Declaração de Capacidade Técnica compatível com o objeto desta licitação, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que o licitante forneceu ou está fornecendo de modo satisfatório, produtos ou serviços da mesma natureza e/ou similares ao da presente licitação compatíveis em características, quantidades e prazos.
- 6.3.1. O(s) atestado(s) ou declaração (ões) deverá (ão), obrigatoriamente, possuir a relação do(s) produto(s) ou serviços contendo no mínimo: descrição, unidade de medida e quantitativo(s) fornecido(s).

DAS ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

- 7.1. As especificações constam no **Anexo I** deste Termo;
- 7.2. Os produtos entregues deverão estar acondicionados de forma compatível para a sua conservação, em embalagens de fábrica, lacrado pelo fabricante e transportado em veículos em perfeitas condições técnicas e sanitárias.
- 7.3. Os gêneros alimentícios 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 Agência 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 (SIM, SIE, SIF).
- 7.4. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:
- a) Identificação do produto;
 - b) Embalagem original e intacta;
 - c) Data de fabricação;
 - d) Data de validade;
 - e) Peso líquido;
 - f) Número do Lote;
 - g) Nome do fabricante;
 - h) Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber,
- 7.5. Os produtos só serão recebidos e aceitos após inspeção realizada Fiscal de Contratos ou servidor responsável designado para a função, podendo ser rejeitado caso não atenda ao quantitativo solicitado ou não esteja em perfeitas condições para a utilização;
- 7.6. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação localizada na Rua Deputado Léo Franklin, nº 33 – Loteamento Cidade Nova I - Zona urbana, **no turno da manhã das 08:00h às 9h00**, nos dias úteis;
- 7.7. Se necessário e requerido pelo responsável técnico, alguns itens perecíveis deverão ser entregues nos endereços de algumas escolas, descritos no **Anexo II**.
- 7.8. No ato do fornecimento do produto será feito, análise visual dos produtos fundamentados nas especificações descritas neste documento. Caso o mesmo não esteja de acordo com os padrões de qualidade exigidos, o fornecedor deverá realizar a troca dos produtos imediatamente;
- 7.9. Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL PERIODICIDADE

- 8.1. A forma de fornecimento dos produtos, será mediante apresentação de requisição própria do executor do contrato da Prefeitura Municipal de **Governador Edison Lobão**, em 01 (uma) via, devendo conter no anverso carimbo e devidamente assinada por servidor autorizado, contendo identificação do solicitante, quantidade solicitada, valor de cada item solicitado e local para entrega;
- 8.2. Os produtos: Estoque seco (não-perecíveis) deverão ser entregues na sede da Secretaria Municipal de Educação - SEMED;
- 8.3. A Secretaria Municipal de Educação fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada pela Nutricionista, a qual deverá ser identificada através de seu carimbo e assinatura.
- a) Tendo a proponente o **prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas** a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado;
- 8.4. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:
- a) Hortifrutigranjeiros - semanalmente, quinzenalmente
 - b) Derivados lácteos e refrigerados – semanalmente/quinzenalmente/mensalmente;

- c) Produtos de panificação - de acordo com cardápio vigente;
 - d) Carnes e derivados e produtos congelados - mensalmente e/ou quinzenalmente, e;
 - e) Alimentos Estoque Seco (não-perecíveis) - mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da SEMED.
- 8.5. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações;

DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS PARA AVALIAÇÃO TÉCNICA E DEGUSTAÇÃO

- 9.1. A empresa selecionada deverá apresentar, das **08h às 10:00 horas** na SEMED, os produtos na qual a proponente irá fornecer, com comunicação prévia, apresentando **03 (três) amostras de cada produto** em embalagens iguais às que serão entregues na ocasião do fornecimento, devidamente identificadas, de acordo com as especificações descritas neste documento do anexo, quando ofertado em sua proposta de preço, para que seja feita uma análise sensorial e visual dos produtos pela Nutricionista do Município, fundamentados nas especificações descritas neste documento, caso o mesmo não esteja de acordo com os padrões de qualidade exigidos, o fornecedor deverá realizar a troca dos produtos.
- 9.2. Após será realizada a DEGUSTAÇÃO desses produtos com a presença do Conselho de Alimentação Escolar-CAE, Diretores de escolas e SEMED;
- 9.3. Na ausência das amostras, ou a não aprovação de um produto pelo Conselho de Alimentação Escolar ou pela Nutricionista, será remarcado outro dia para a apresentação do item ausente e haverá a troca do item não aceito, caso contrário inabilitará a proponente.

DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

- 10.1. A Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista (RT) do município, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, data de validade e fabricação e observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados);
- 10.2. A Coordenação da Alimentação Escolar e Nutricionista da SEMED realizará visita de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções;
- 10.3. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização da equipe da SEMED. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias;

DA ESTIMATIVA DE CUSTO

O valor da contratação foi definido com base na coleta de preços realizada no mercado local, com empresas especializadas na execução do objeto especificado neste Termo de Referência, sendo que a ação da fiscalização não exonera a contratada de suas responsabilidades contratuais.

DO PAGAMENTO

- 12.1. O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, em até 60 (sessenta) dias corridos após o recebimento definitivo do objeto, por meio de ordem bancária emitida em nome do proponente vencedor, para crédito na conta corrente por ele indicada.
- 12.2. Para pagamento, o Contratado deverá apresentar Nota Fiscal discriminativa, acompanhada das Certidões Negativas de Débito do FGTS, INSS, Trabalhista, Receita Estadual e Federal.

- 12.3. A nota fiscal em duas vias, acompanhada das certidões negativas e solicitação de pagamento (modelo Anexo ao Edital de convocação), deverá ser entregue na Secretaria de Finanças, o qual encaminhará ao Controle Interno para juntada ao processo de contratação juntamente com os documentos relativos ao pagamento.
- 12.4. . O pagamento somente será efetuado após o adimplemento das obrigações contratuais pertinentes, conforme a Lei de licitações (Lei 14.133 /2021).
- 12.5. A CONTRATANTE efetuará a retenção e o recolhimento de tributos, quando a legislação assim exigir.
- 12.6. Nenhum pagamento será efetuado ao contratado caso o mesmo se encontre em situação irregular perante a Previdência Social (INSS), o Fundo de Garantia Sobre Tempo de Serviço (FGTS), Certidão Negativa de Débito Trabalhista (CNDT) e os Tributos Federais.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 13.1. Promover, por meio do FISCAL DE CONTRATO designado por Portaria, o acompanhamento do fornecimento dos produtos e a fiscalização do contrato, sob os aspectos qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma;
- 13.2. Permitir o acesso dos empregados da CONTRATADA às suas dependências para a execução do fornecimento;
- 13.3. Prestar informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA ou por seus prepostos;
- 13.4. Efetuar o pagamento devido pelo fornecimento dos produtos, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato;
- 13.5. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos em desacordo com as exigências deste Termo de Referência;
- 13.6. Notificar, por escrito à CONTRATADA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto, fixando prazo para a sua correção;
- 13.7. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa realizar o fornecimento;
- 13.8. Fiscalizar para que durante a vigência do Contrato sejam mantidas as condições de habilitação exigidas na licitação.

DAS OBRIGAÇÕES DA PROPONENTE VENCEDORA

- 14.1. Levar, imediatamente, ao conhecimento do FISCAL DE CONTRATO, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a realização do fornecimento, para adoção de medidas cabíveis;
- 14.2. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo FISCAL DE CONTRATO, atendendo de imediato as reclamações;
- 14.3. Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir imediatamente, às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos, em que se verificarem imperfeições, defeitos, incorreções ou que vierem ser rejeitado pelo FISCAL DE CONTRATO;
- 14.4. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração seja qual for, desde que praticado por seus técnicos durante a execução do objeto contratado, ainda que no recinto da CONTRATANTE;
- 14.5. Fornecer, na forma solicitada pelo FISCAL DE CONTRATO, Relatório de Atividades realizadas;
- 14.6. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;

- 14.7. Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho das atividades pertinentes ao contrato ou em conexão com elas, ainda que nas dependências da CONTRATANTE;
- 14.8. Executar fielmente o objeto contratado, de acordo com as normas legais, verificando sempre o seu bom desempenho, cumprindo os prazos estabelecidos em conformidade com a proposta apresentada e nas orientações do FISCAL DE CONTRATO, observando sempre os critérios de qualidade dos produtos ou serviços a serem fornecidos;
- 14.9. Executar o objeto contratual através de pessoas idôneas, assumindo total responsabilidade para quaisquer danos ou faltas que as mesmas venham a cometer no desempenho de suas funções, obrigando-se a indenizar a CONTRATANTE, por todos os danos e prejuízos que eventualmente ocasionarem;
- 14.10. Manter um preposto, aceito pela Administração do CONTRATANTE, durante o período de vigência deste contrato, para representá-la sempre que for necessário;
- 14.11. Responsabilizar-se solidariamente com os fornecedores dos materiais (fabricante, produtor ou importador) pelos vícios de qualidade e/ou quantidade que os torne irre recuperáveis, impróprios ou inadequados à utilização a que se destinam ou que lhes diminua o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade com as indicações constantes da embalagem.
- 14.12. É vedada, a contratada, o interrompimento do fornecimento dos pedidos realizados antes de decorrido o tempo mínimo de 60 dias a partir da data de geração da nota fiscal, por atraso de pagamento da mesma.

DAS PENALIDADES CONTRATUAIS

- 15.1. Advertência;
- 15.2. Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;
- 15.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;
- 15.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre em que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 16.1. É vedada a subcontratação parcial do objeto, associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA, não se responsabilizando a CONTRATANTE por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros;
- 16.2. É permitida a subcontratação de bens/serviços de natureza acessória e instrumental, pelos quais a CONTRATADA manter-se-á integralmente responsável.
- 16.3. A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretroatável dos seus termos, regras e condições. Nos preços já estão inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, taxas ou outras.

ANEXO I – DA DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

LOTE 01 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOQUE SECO (NÃO-PERECÍVEIS)

ITENS 01-40

LOTE 01 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOQUE SECO (NÃO-PE RECÍVEIS) - ITENS 01-40

Nº ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	OBSERVAÇÃO	QUANT.	UNID.
01	AÇAFRÃO EM PÓ (kg): Características gerais: cúrcuma desidratada e moída. Açafrão puro, de boa qualidade. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, especialmente sem acréscimo de fubá, parasitas e de detritos animais. Devem estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. SEM GLÚTEN. Embalagem: acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem Com peso individual de kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	80	KG
02	ACHOCOLATADO EM PÓ (400g): Características gerais: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), ferro, fibra alimentar, cálcio e enriquecido com (7) sete vitaminas. CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico ou aluminizada e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 400g do produto distribuídos em fardos de 10 Kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem	Validade: mínima de 08 (oito) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	6.000	PCT

	do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.			
03	AÇÚCAR CRISTAL (1kg): Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar, cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem: acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 1kg do produto distribuídos em fardos de 10kg ou 30kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 02 (dois) anos, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	5.000	KG

04	AMIDO DE MILHO (kg): Características gerais: sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Embalagem: acondicionado em embalagem resistente de polietileno, atóxico e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 500g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	1.000	KG
05	ARROZ BRANCO LONGO FINO (1kg): Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, pedras, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem: acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 1kg do produto distribuídos em fardos de 10kg ou 30 kg.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e	15.000	KG

	Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	etc.		
06	ARROZ PARBOILIZADO (1kg): Características gerais: subgrupo parboilizado, classe longo fino, polido, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem: acondicionado em saco plástico de polietileno atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 1kg do produto distribuídos em fardo com 30 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	1.000	KG
07	AVEIA EM FLOCOS FINOS (450g): Características gerais: aveia em flocos rico em fibra alimentar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (da qual 53% é farinha integral), açúcar, maltodextrina, inulina, aromatizantes, antiumectante carbonato de cálcio, e regulador de acidez fosfato dissódico, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações. Embalagem: acondicionado em embalagem primária de saco plástico de polietileno, atóxico, resistente e reembalados em embalagem secundária em caixa de papelão devidamente lacrada. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 450g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem	Validade: mínima de 10 (dez) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	100	PCT

	do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.			
08	BISCOITO DOCE, TIPO MAIZENA OU MARIA (350g): Características gerais: tipo maisena ou Maria, de sabor tradicional ou chocolate. Fabricado a partir de matérias primas sãs, conter sabor, cor e odor característicos, textura crocante e em perfeito estado de conservação. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade. Embalagem: acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixa de papelão devidamente lacrada. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 350 gramas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	2.000	PCT
09	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA (300g): Características gerais: tipo rosquinha sabor coco, leite ou nata. Fabricado a partir de matérias primas sãs, conter sabor, cor e odor característicos, textura crocante e em perfeito estado de conservação. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Embalagem: acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixa de papelão devidamente lacrada. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 300 gramas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	3.000	PCT

	do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.			
10	BISCOITO SALGADO, ÁGUA E SAL (350g): Características gerais: tipo água e sal, fabricado a partir de matérias primas sãs, conter sabor, cor e odor característicos, textura crocante e em perfeito estado de conservação. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Embalagem: acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixa de papelão devidamente lacrada. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 350 gramas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	13.500	PCT

11	CAFÉ TORRADO E MOÍDO (250g): Características gerais: café torrado e moído em pó, tipo tradicional, moagem média ou fina, submetido a tratamento térmico adequado. Com selo ABIC. Embalagem: a vácuo com caixa externa devidamente lacrada. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 250g do produto. ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA (RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 10 (dez) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	2.000	PCT
12	CANELA EM PÓ (20g): Características gerais: canela em pó, especiaria constituída por cascas de Cinnamomum cassia selecionadas, limpas e moídas em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia. ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA (RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003).	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o	100	UND

	Embalagem: primária acondicionado em embalagem (potes) de polietileno com tampa, atóxico e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 20g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.		
13	COCO RALADO (100g): Características gerais: coco ralado, puro, sem adição de açúcar, em flocos finos. Embalagem: acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno, atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 100g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	400	PCT
14	COLORAU (colorífico) (100g): Características gerais: colorau extra forte, produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá e óleo vegetal, pó fino, de coloração avermelhada. Deve estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. SEM GLÚTEN. Embalagem: acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 100g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem	Validade: mínima de 08 (oito) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	6.000	PCT

	do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.			
15	CREME DE MACAXEIRA (200g): Características gerais: creme de macaxeira, alimento infantil, amido de mandioca conhecido como massa de macaxeira, carimã e farinha mimosa, em pó, utilizado para engrossar mingaus e caldos. INGREDIENTES: Amido de mandioca, sem corantes, aromatizantes e conservantes. Embalagem: acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 200g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	1.500	PCT
16	EXTRATO DE TOMATE (300g): Características gerais: extrato de tomate simples, concentrado. Apresentando cor, odor e sabor próprios e com a consistência de massa e não líquido. Embalagem: acondicionado em embalagem em polietileno, atóxico ou aluminizada, original de fábrica na opção sachê de 300g. Com peso individual de 300g. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, não contém glúten, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 10 (dez) meses, a contar a partir da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e	1.500	PCT

		etc.		
17	FARINHA DE MANDIOCA (BRANCA) (1kg): Características gerais: Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas, matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem: acondicionada em embalagem de polietileno, atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 1kg do produto distribuídos em fardos de 10kg ou 30 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	1.000	KG
18	FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO (1kg): Características gerais: Farinha de Trigo Especial de primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas, matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem: acondicionada em embalagem de polietileno, atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 1kg do produto distribuídos em fardos de 10kg ou 30 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	150	KG

	do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.			
19	FEIJÃO CARIOCA (1kg): Características gerais: Feijão comum, tipo 1, classe cores, grupo I, produto novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso. Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Embalagem: acondicionada em embalagem de polietileno, atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 1kg do produto distribuídos em fardos de 10kg ou 30 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	2.000	KG
20	FEIJÃO FRADINHO (1kg): Características gerais: Feijão Caupí, grupo II, classe branco, tipo 1, produto novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso. Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Embalagem: acondicionada em embalagem de polietileno, atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 1kg do produto distribuídos em fardos de 10kg ou 30 kg.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	1.000	KG

	Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.			
21	FEIJÃO PRETO (1kg): Características gerais: Feijão comum, grupo I, classe preto, tipo 1, produto novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso. Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Embalagem: acondicionada em embalagem de polietileno, atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 1kg do produto distribuídos em fardos de 10kg ou 30 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	400	KG
22	FLOCÃO DE ARROZ (500g): Características gerais: farinha obtida a partir de moagem de grãos de arroz, de cor branca com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas, e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. SEM GLÚTEN. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente e original de fábrica. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas	Validade: mínima (08) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e	3.000	PCT

	que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 500g distribuídos em fardos de 30 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	etc.		
23	FLOCÃO DE MILHO (400g): Características gerais: Farinha obtida a partir de moagem de grãos selecionados de milho, de cor amarela com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas, e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. SEM GLÚTEN. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente e original de fábrica. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 400g distribuídos em fardos de 12kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima (08) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	12.000	PCT

24	FOLHA DE LOURO (4g): Características gerais: louro em folhas secas, obtido de espécimes vegetais genuínos, limpos e secos, de coloração verde-pardacenta; com aspecto, cheiro e sabor próprios, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 70 (Decreto 12.342/78), Resolução/CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020. Isento de sujidades, parasitas, larvas, material estranho e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. SEM GLÚTEN. Embalagem: acondicionado em embalagem primária em saco de polietileno, atóxico, transparente, resistente e hermeticamente vedada e embalagem secundária em caixa de papelão apropriada. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 4g cada pacote. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 10 (dez) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	300	PCT
25	FUBÁ MIMOSO (500g): Características gerais: Fubá de milho, produto obtido da moagem do grão de milho, são e limpo. Isento de sujidades, parasitas, larvas, material estranho e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente e original de fábrica. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e	800	PCT

	embalagem. Com peso individual de 500g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	etc.		
26	LEITE EM PÓ (200g): Características gerais: leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com vitaminas e minerais, isenta de gorduras trans., obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Isento de mofos, de odores estranhos e substâncias nocivas. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem: acondicionado em embalagem primária em polietileno, atóxico ou aluminizada e a secundária deverá ser envolvida em material plástico transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem Com peso individual de 200g distribuídos em fardo de 10kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, sobre glúten, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 10 (dez) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	50.000	PCT
27	MACARRÃO PARAFUSO (500g): Características gerais: produto originado da sêmola de trigo ou sêmola à base de farinha, tipo parafuso, sem ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico. Apresentar cor e odor próprios. Isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade. Contém glúten.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o	6.000	PCT

	Embalagem: acondicionado a embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado e a embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado e lacrada. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Com peso individual de 500g distribuídos em fardos de 10kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, não contém glúten, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.		
28	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (400g): Características gerais: produto originado da sêmola de trigo ou sêmola à base de farinha, tipo espagete, fino, enriquecido com ferro e ácido fólico, sem ovos e corantes naturais. Apresentar cor e odor próprios. Isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade. Contém glúten. Embalagem: acondicionado a embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado e a embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado e lacrada. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Com peso individual de 400g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, não contém glúten, peso, lote,	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	8.000	PCT

	fabricante, data de fabricação e validade.			
29	MILHO PARA CANJICA AMARELO (500g): Características gerais: classe amarela, tipo 1, grupo especial, subgrupo despêliculado. O produto deve estar isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Não deve apresentar cheiro de mofo. Embalagem: a embalagem primária do produto deverá acondicionada em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente, original de fábrica e selado e a embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado e lacrada. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 500g distribuídos em fardos de 10kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, não contém glúten, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	4.000	PCT
30	MILHO PARA CANJICA BRANCO (500g): Características gerais: classe branca, tipo I, grupo especial, subgrupo despêliculado. O produto deve estar isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Não deve apresentar cheiro de mofo. Embalagem: a embalagem primária do produto deverá acondicionada em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente, original de fábrica e selado e a embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado e lacrada. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 500g distribuídos em fardos de 10kg.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	1.500	PCT

	Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, não contém glúten, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.			
31	MILHO PARA PIPOCA (500g): Características gerais: milho para pipoca, tipo I. Aspecto cor e sabor próprios. O produto deve estar isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Não deve apresentar cheiro de mofos. Embalagem: a embalagem primária do produto deverá acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente, original de fábrica e selado e a embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado e lacrada. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 500g distribuídos em fardos de 10kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, não contém glúten, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	500	PCT

32	MILHO VERDE EM CONSERVA (170g): Características gerais: produto industrializado à base de milho, salmoura (água e sal), resultante do preparo de processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele e corantes artificiais. Isento de sujidades, fermentação e não indicar processamento defeituoso. Industrializado. Embalagem: acondicionado em embalagem em polietileno, atóxico ou aluminizada, original de fábrica na opção sachê de 170g. Com peso individual de 170g. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, não contém glúten, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 04 (quatro) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	600	UND
33	MISTURA LÁCTEA CONDENSADA (395g): Características gerais: produto obtido a partir da união do leite, soro do leite ou outros derivados, adicionado de açúcar e evaporado, em equipamento a vácuo, até a obtenção do teor ideal de sólidos totais. Contendo leite integral, açúcar e lactose. Embalagem: acondicionado em embalagem de papelão tipo longa vida contendo 395g. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente e registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, não contém glúten, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	300	LATA

34	ÓLEO DE SOJA (900ml): Características gerais: produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorigeração ou não de desodorização. Líquido viscoso, refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não contém glúten, não transgênico e que que contenha no máximo 9% de gorduras saturadas por porção. Embalagem: acondicionado em garrafas PET de 900ml. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, amassadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, não contém glúten, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	3.000	LATA
35	ORÉGANO (100g): Classificação/Características gerais: orégano desidratado, constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente, vedado hermeticamente e limpo. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 100g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, não contém glúten, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 10 (dez) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	80	PCT

36	PIMENTA DO REINO (15kg): Classificação/Características gerais: pimenta do reino preta moída, em pó, de boa qualidade, pura, seca, fina, sem grumos, livre de sujidades, parasitas, fungos, material estranho e bolores, cor uniforme e odor característico. SEM GLÚTEN. Embalagem: acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 15kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, não contém glúten, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	40	KG
37	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA ESCURA (400g): Classificação/Características gerais: proteína texturizada de soja escura, apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. produzida através da farinha desengordurada de soja e corante caramelo. Sem colesterol, sem gordura trans e sem sódio. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 400g. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 400g distribuídos em fardos de 8kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, não contém glúten, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	1.000	PCT

38	SAL IODADO (1kg): Classificação/Características gerais: produto moído, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, cor clara, aspecto e sabor característico, constituído de cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemectante INS-535 (ferrocianeto de sódio). Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 1kg distribuídos em fardos de 30kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, não contém glúten, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	1.000	KG
39	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE (250g): Características gerais: peixe de água salgada, conservado em molho de tomate (no mínimo na proporção de 30%), eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Livre de gorduras trans, sem conservantes, selo do SIF INS-558. Não poderá conter colorífico. Embalagem: embalagem primária em lata recravada e esterilizada. As mesmas devem estar sem presença de amassados, perfurações ou abaulamentos. Em lata recravada e esterilizada. Com peso individual de 250g a lata. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, não contém glúten, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 04 (quatro) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	1.500	LATA

40	VINAGRE DE ÁLCOOL (500ml): Características gerais: produto provido somente da fermentação acética de líquidos alcoólicos. Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo. Líquido, de cor, odor e sabor característico. Acidez volátil mínima de 4 gramas em 100ml e sua graduação alcoólica não poderá exceder a 1º G.L. (um grau Gay Lussac). Embalagem: acondicionado em garrafa plástica transparente e tampa inviolável, hermeticamente fechado. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, amassadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 500ml do produto em caixas com 12 unidades. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, não contém glúten, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 02 (dois) anos, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	800	UND
----	---	---	-----	-----

ANEXO I – DA DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

LOTE 02 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOQUE SECO PARA NECESSIDADES ESPECIAIS
ITEM 01-05

Nº ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	OBSERVAÇÃO	QUANT.	UNID.
01	ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO AÇÚCAR (180g): Características gerais: pó para preparo de achocolatado para dietas de ingestão controlada de açúcares. Fortificado com vitaminas e minerais. Sem adição de leite e derivados. Isento de sacarose, com adoçante a base de edulcorante natural. Embalagem: acondicionado em potes plásticos em polietileno, atóxico ou latas aluminizada e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, amassadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 180g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução (ANVISA/INMETRO). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 08 (oito) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	100	UND
02	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO À BASE DE ESTÉVIA (100ml):	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar a	100	

	Características gerais: adoçante dietético, aspecto líquido límpido e transparente. Ingredientes: sacarina sódica, com bico dosador, com edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclomato de sódio. Embalagem: acondicionado em frascos de 100 ml com bisco dosador, em polietileno, atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, amassadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 100ml cada frasco. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução (ANVISA/INMETRO). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	partir da data de entrega.			
03	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER SEM LACTOSE (300g): Características gerais: biscoito salgado cream-cracker sem lactose e sem proteína do leite, sem gordura trans. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 6%, enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada Embalagem: acondicionado a embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado e a embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado e lacrada. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Com peso individual de 400g.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	200		PCT

	Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, não contém glúten, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.			
04	LEITE SEM LACTOSE EM PÓ (400g): Classificação/Características gerais: leite em pó integral instantâneo para dietas com restrição de lactose. Rico em vitaminas A e D, fonte de vitamina C. Ingredientes: enzima lactase e estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem: acondicionado em embalagem em polietileno, atóxico, aluminizada e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 400g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução (ANVISA/INMETRO). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	300	UND
05	MACARRÃO SEM GLÚTEN (500g): Características gerais: macarrão isento de glúten, de fécula de batata, de arroz ou outros. Embalagem: acondicionado a embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria	100	

	polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado e a embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado e lacrada. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Com peso individual de 500g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, não contém glúten, peso, lote, fabricante, data de fabricação e validade.	tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.		PCT
--	---	---	--	------------

ANEXO I – DA DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

LOTE 03 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: CARNES E DERIVADOS – ITENS – 01-08.

Nº ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	OBSERVAÇÃO	QUANT.	UNID.
01	CARNE BOVINA EM PEDAÇO (ISCAS) (kg): Classificação/Características gerais: miolo de acém, peito, fraldinha, coxão duro ou músculo dianteiro, em pedaço único, magra, sem osso, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. Congelada sob a temperatura de -10 a -25°C, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, sem vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) meses a contar da data da entrega. Com data de fabricação de até 45 dias do momento da entrega Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique	5.000	KG

	satisfatórias. Processada termicamente Embalagem: acondicionado em embalagem de polietileno, atóxica, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 02 kg a peça inteira. No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sisp/sim). Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 2 kg cada pacote.	protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.		
02	CARNE BOVINA MOÍDA (kg): Classificação/Características gerais: Tipo de carne de gado moída de 2ª (acém, peito, fraldinha, capa de filé, coxão duro ou músculo dianteiro). O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. Isenta de cartilagens, magra, deverão apresentar-se livres de parasitas, sujidades, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O produto deverá estar de acordo com a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características Físico-químicas: Máximo permitido de água: 3%, gordura: máximo de 10%, 3% de aponevroses. Carne Bovina – Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 18°C), resfriada (0° a 7°C).	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) meses a contar da data da entrega. Com data de fabricação de até 45 dias do momento da entrega Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	18.000	KG

	Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, em sacos de polietileno, atóxico, flexível e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária deve ser em caixas lacradas de 10 kg devendo estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras, rasgos ou furos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 2 kg cada pacote.			
03	CARNE BOVINA, OSSO BUCO DIANTEIRO (kg): Classificação/Características gerais: osso buco, dianteiro, constituído de músculo e uma parte óssea onde se localiza o tutano, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. Congelada sob a temperatura de -10 a -25°C, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. Embalagem: acondicionado em embalagem de polietileno, atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 05 kg, no rótulo da embalagem primária, deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde -	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) meses a contar a partir da data de fabricação. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	6.000	KG

	ANVISA, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sisp/sim). Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 5 kg cada pacote.			
04	CHARQUE DIANTEIRO, BOVINO (kg): Classificação/Características gerais: carne bovina salgada dessecada, charque dianteiro, ponta de agulha e sadio. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada. Caracterizado por odor e gosto fortes típicos, coloração vermelho-vivo, sem necessidade de refrigeração, textura firme e cor característica Isento de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: acondicionado em embalagem primaria plástica de polietileno flexível, atóxica especial, transparente a vácuo e resistente e embalagem secundária acondicionada em caixa de papelão devidamente lacrados. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente. Produto inspecionado pelo S.I.E. ou S.I.F. Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) meses a contar da data da entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	500	KG

	produto ou embalagem. Com peso individual de 500g cada pacote.			
05	FRANGO, COXA E SOBRECOXA INTERFOLHADA (kg): Classificação/Características gerais: carne in natura, origem avícola, tipo coxa e sobrecoxa interfolhada de frango, apresentação sem tempero. O frango deverá estar congelado à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem amolecimento ou pegajosidade, cor própria sem manchas esverdeadas. Isento de sujidades, parasitas, larvas, vestígios de descongelamento e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: acondicionados em embalagem primária plástica atóxica, transparente e original de fábrica e resistente e embalagem secundária acondicionada em caixa de papelão devidamente lacrados. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente. Produto inspecionado pelo S.I.E. ou S.I.F. Devidamente identificada a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 1kg cada pacote/bandeja.	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) meses a contar a partir da data de fabricação. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	3.000	KG

06	FRANGO INTEIRO CONGELADO (kg): Classificação/Características gerais: carne in natura, origem avícola, tipo frango inteiro, apresentação sem tempero. O frango deverá estar congelado à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem amolecimento ou pegajosidade, cor própria sem manchas esverdeadas. Isento de sujidades, parasitas, larvas, vestígios de descongelamento e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: acondicionados em embalagem primária plástica atóxica, transparente e original de fábrica e resistente e embalagem secundária acondicionada em caixa de papelão devidamente lacrados. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente. Produto inspecionado pelo S.I.E. ou S.I.F. Devidamente identificada a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual aproximadamente de 2,5 a 3,0kg cada unidade de frango inteiro.	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	20.000	KG
----	--	---	--------	----

07	FRANGO, PEITO COM OSSO (kg): Características gerais: carne in natura, origem avícola, tipo peito com osso, limpo, magro, proveniente de aves saudáveis, não temperado. O frango deverá estar congelado à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem amolecimento ou pegajosidade, cor própria sem manchas esverdeadas. Isento de sujidades, parasitas, larvas, vestígios de descongelamento e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: acondicionados em embalagem primária plástica atóxica, transparente e original de fábrica e resistente e embalagem secundária acondicionada em caixa de papelão devidamente lacrados. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente. Produto inspecionado pelo S.I.E. ou S.I.F. Devidamente identificadas a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 1kg pacote/bandeja.	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) meses a contar a partir da data de fabricação. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	10.000	KG
----	---	--	--------	----

08	LINGUIÇA CALABRESA (kg): Características gerais: linguiça Tipo Calabresa Cozida e Defumada é produzida com cortes de carne suína. Isento de: coloração arroxeadas, acinzentada e esverdeada. Caracterizado por odor e gosto fortes típicos, coloração vermelho-vivo, sem necessidade de refrigeração, textura firme e cor característica. Isento de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: acondicionado em embalagem primaria plástica de polietileno flexível, atóxica especial, transparente a vácuo e resistente e embalagem secundária acondicionada em caixa de papelão devidamente lacrados. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente. Produto inspecionado pelo S.I.E. ou S.I.F. Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 2,5kg cada pacote.	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (30) dias a contar a partir da data de fabricação. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	3.000	KG
----	---	--	-------	----

ANEXO I – DA DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

LOTE 04 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: DERIVADOS LÁCTEOS E REFRIGERADOS – ITENS 01-05.

Nº ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	OBSERVAÇÃO	QUANT.	UNID.
01	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA (900g): Classificação/Características gerais: bebida láctea fermentada com preparado de fruta, com consistência cremosa ou líquida, cor e odor e sabor característicos aos adicionados, refrigerado, mistura homogênea e sem precipitação. Isento de sujidades, mofos, parasitas, larvas, vestígios de descongelamento e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Isento de mofo e sem precipitação. Embalagem: acondicionada em embalagem primária de saco plástico atóxica de polietileno de alta densidade e embalagem secundária deverá ser plástica reforçada e adequada ao empilhamento recomendado e lacrada. Com peso individual de 900g. Serão consideradas impróprias e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Devidamente identificada com informação nutricional do produto, ingredientes, carimbo de inspeção estadual e federal, procedência, nome e/ou marca, lote, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, amassadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 900g cada garrafa. À rotulagem deve	Validade: mínima de 45 (quarenta e cinco) dias, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	3.000	UND

	conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de fabricação, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca lote e informações nutricionais.			
02	MARGARINA COM SAL (500g): Classificação/Características gerais: produto industrializado, gorduroso em emulsão estável e homogênea; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com no mínimo 65% de lipídeos em sua composição, com sal. Manter resfriado entre 5°C e 16°C Enriquecidos de vitaminas. SEM GLUTEM. Caracterizando aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço, mofos e bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: acondicionado em embalagem primária em pote plástico com tampa e resistente e embalagem secundária acondicionada em caixa de papelão devidamente lacrados. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, amassadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 500g cada pote, distribuídos em caixas de 6kg. A embalagem deverá conter externamente identificação do produto, apresentando o	Validade: mínima de 09 (nove) meses, a contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	4.500	UND

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. EDISON LOBÃO – MA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ: 06.077.947/0001- 87
SETOR DE NUTRIÇÃO

	selo do SIF, data de fabricação e validade, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido, número do lote e registro, quantidade do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.			
03	PICOLÉ DE FRUTAS (65g): Classificação/Características gerais: picolé de frutas no palito, sem lactose, a base de água, açúcar e fruta ou polpa de fruta. Sabores: uva, morango, limão, abacaxi, açaí, tangerina, coco, cajá, maracujá, goiaba ou graviola. Serão escolhidos pelo menos 3 dos sabores descritos. Embalagem: Peso de 65 gramas a unidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	10.000	UND

04	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI (kg): Características gerais: polpa de frutas para suco sabor abacaxi. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis, sem açúcar. Deve apresentar-se na forma de polpa de fruta congelada, sendo cor, aroma e sabor característicos. Embalagem: A embalagem primária deve ser de plástico, resistente, atóxica, de 01 kg cada unidade. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12 de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. A rotulagem deve apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	1.000	KG
----	---	--	-------	----

05	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU (kg): Características gerais: polpa de frutas para suco sabor caju. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis, sem açúcar. Deve apresentar-se na forma de polpa de fruta congelada, sendo cor, aroma e sabor característicos. Embalagem: A embalagem primária deve ser de plástico, resistente, atóxica, de 01 kg cada unidade. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12 de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. A rotulagem deve apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	800	KG
----	---	--	-----	----

ANEXO I – DA DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

LOTE 05 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: HORTIFRUTIGRANJEIROS – ITENS 01 – 12.

Nº ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	OBSERVAÇÃO	QUANT.	UNID.
01	AIPIM (kg): Características gerais: aipim ou mandioca extra AA, in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	600	KG

02	ALHO NACIONAL (kg): Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Embalagem: Acondicionada em caixas de papelão original do fabricante. Com peso de 10 Kg cada caixa. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	1.000	KG
03	BATATA INGLESA (kg): Características gerais: in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Deve estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	600	KG
04	BETERRABA (kg): Características gerais: in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	300	KG

	terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Deve estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofos. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.		
05	CENOURA (kg): Características gerais: in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Deve estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	500	KG
06	MAÇÃ NACIONAL (kg): Características gerais: de coloração vermelha, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação, em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com	400	KG

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. EDISON LOBÃO – MA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ: 06.077.947/0001- 87
SETOR DE NUTRIÇÃO

	fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.		
07	MAMÃO FORMOSA (kg): Características gerais: in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e são, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	800	KG
08	MELÃO AMARELO (kg): Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível,	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	1.500	KG

	atóxica, resistente e transparente.			
09	OVOS DE GALINHA (UND): Características gerais: ovos brancos de galinha, tamanho grande, peso mínimo 49g, de primeira qualidade, classe A, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Aspectos externos – casca limpa, íntegra, portanto sem sujidades, trincas e ainda em manchas ou deformações. Embalagem: embalagem primária atóxica em dúzias e em embalagem secundária de papelão atóxica resistente e não reutilizadas, com registro no órgão competente.	Validade: mínima de 20 (vinte) dias, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	5.000	UND

10	REPOLHO BRANCO (kg): Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	500	KG
11	TANGERINA, MEXERICA (kg): Características gerais: in natura extra, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, polpa firme ao toque. Isento de corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	700	KG

12	UVA VITÓRIA (kg): Características gerais: in natura, sem semente, cor roxa, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, polpa firme ao toque. Isento de corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	100	KG
----	--	---	-----	----

ANEXO I – DA DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

LOTE 06 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: PRODUTO DE PANIFICAÇÃO – ITEM 01 - 03.

Nº ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	OBSERVAÇÃO	QUANT.	UNID.
------------	-------------------------	------------	--------	-------

01	BOLO MESCLADO/LARANJA/MILHO (2,5kg): Características gerais: preparado com farinha de trigo, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, ovos, óleo vegetal ou margarina, fermento químico, sem recheio ou cobertura e fortificado com ferro e ácido fólico e adicionado de fermento químico. Ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Embalagem Cada bolo deverá pesar em média 2,5 kg (equivalente a 20 pedaços). O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Está de acordo com a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.	Validade: Quando da entrega, o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (6) seis horas após a entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar.	800	UND
02	PÃO FRANCÊS (kg): Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante e de textura e granulação fina não uniforme. Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, uma interior mais macia e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A	Validade: o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (06) seis horas após a entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	3.000	KG

	empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Embalagem: em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso de 50g cada.			
03	PÃO MASSA FINA (kg): Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca lisa e bem assada e de textura e granulação fina não uniforme. Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, uma interior mais macia e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Embalagem: em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso de 50g cada.	Validade: o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (06) seis horas após a entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	2.000	KG



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. EDISON LOBÃO – MA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ: 06.077.947/0001- 87
SETOR DE NUTRIÇÃO

ANEXO II – RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO/MA, ÁREA DE ABRANGÊNCIA (ZONA URBANA E RURAL) E ENDEREÇOS ATENDIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE.

ANEXO II		
LISTA DE ENDEREÇOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS - ZONAS URBANA E RURAL		
Nº	ESCOLA	ENDEREÇO
01	CMEI - ESTAÇÃO DO SABER	Av. Mirante, 20, Santa Rita – SEDE.
02	CMEI - ZILDA ARNS	Rua Padre Cícero, s/n, Bananal – BANANAL.
03	CRECHE TIA NYETTA	Rua Carajás, 30, Bananal – BANANAL.
04	CRECHE SANTA TEREZINHA	Rua Urbano Rocha, 753 – SEDE
05	EM ALBERTINA DE ALENCAR NEIVA	Rua Dom Marcelino, s/n, Centro – SEDE
06	EM ANTONIO RAYOL	Rua Santa Teresa, s/n - SEDE.
07	EM JOSÉ ABDALLA	Rua Santa Rita, s/n - SEDE.
08	EM JUVENAL RIBEIRO	Estrada da Cachoeirinha
09	EM MÁRCIA SILVA LIMA	Rua Raimundo Barros, s/n - BANANAL
10	EM PADRE JOSIMO TAVARES	Rua São Francisco, s/n, Gameleira – GAMELEIRA.
11	EM PAULO RENATO SOUZA	Rua Ponte Nova, s/n, Bananal – BANANAL.
12	EM SANTA CLARA	Rua João Luís, s/n. Centro – SEDE.
13	EM SANTA LUZIA (Casas Novas)	Fazenda São Raimundo/Casas Novas-PÉ DA SERRA
14	EM SANTA RITA	Rua Maria Bandeira, s/n, Bananal – BANANAL.
15	EM SANTA RITA DE CÁSSIA	Rua Imperatriz II, s/n - SEDE.
16	EM SÃO JOÃO	Avenida Fiquene, s/n – Ribeirãozinho da Roça.
17	EM SIMPLÍCIO MOREIRA	Av. Bernardo Sayão, s/n - SEDE.
18	EM VITAL BRASIL	Rua Santa Rita, s/n – SETOR AGRÍCOLA.
19	EM ZUMBI DOS PALMARES	Rua Padre Josimo, s/n, Vila Palmares – VILA PALMARES.

Governador Edison Lobão, 14 de janeiro de 2025.

Thaize Freitas Lima
Nutricionista – CRN 5287

De acordo:

Lydia Rakel Silva Everton
Gerente de Planejamento
Portaria: 050/2025

RAFAEL ABREU SANTOS
Diretor da Gerência de Contratações Públicas.
PORTARIA Nº 029/2025.

APROVAÇÃO

Prefeitura Municipal de Governador Edison Lobão - MA | CNPJ: 01.597.627/0001-34
Rua Imperatriz II, nº 800, Centro, Governador Edison Lobão, Maranhão, Brasil
Home Page: <https://portal.governadoredisonlobao.com>

DO TERMO DE REFERÊNCIA

Prezado,

À vista das informações contidas nestes autos e com observância às normas vigentes, APROVO o presente Termo de Referência da Secretaria de Educação do Município de Governador Edison Lobão – MA e AUTORIZO a continuidade dos tramites legais para realização do procedimento Administrativo.

Governador Edison Lobão, 14 de janeiro de 2025.

Atenciosamente,

GERALDO EVANDRO BRAGA DE SOUSA
Secretário Municipal de Educação
PORTARIA Nº 005/2025.

ANEXO II

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Prefeitura Municipal de Governador Edison Lobão - MA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

A Prefeitura Municipal de Governador Edison Lobão – MA, através da Secretaria Municipal de Educação, Rua João Luís, nº 1101, Centro, Governador Edison Lobão – MA CEP: 65.928-000, Governador Edison Lobão – MA, 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 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 nº **342779.2025.2152-08**, 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 sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preço para futura e eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios para Compor o Cardápio da Merenda Escolar Para o Ano Letivo de 2025, dos Alunos da Rede Municipal de Educação de Governador Edison Lobão/MA, , Termo de Referência, anexo I do edital de Licitação nº 001/2025 que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Item do TR	Fornecedor							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

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

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

3.1. O órgão gerenciador será o (nome do órgão)...

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. 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:

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

4.1.2. 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

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

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

4.2.1. 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.

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

4.4. 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.

4.5. 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.

Dos limites para as adesões

4.6. 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.

4.7. 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.

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

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

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. 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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

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

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

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob

pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

5.14.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado 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

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

10.1.1. As sanções também se aplicam aos

integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

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 III

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº ____/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 342779.2025.2152-08

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE **GOVERNADOR EDISON LOBÃO-MA**, POR INTERMÉDIO DO E

Pelo presente contrato que celebram entre si, de um lado O Município de XXXXXXXXXXXXXXXXXX, por intermédio da _____, situada na _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, neste ato representado pelo Sr. _____, portador da cédula de identidade nº _____ SSP/MA e do CPF nº _____, doravante denominada CONTRATANTE e o(a) _____, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº _____, sediado(a) na _____, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por _____ (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa ou procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 342779.2025.2152-08 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

14.12. O objeto do presente instrumento é a **CONTRATAÇÃO DE XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

14.13. Descrição do objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					

14.14. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 14.14.1. O Termo de Referência;
- 14.14.2. O Edital da Licitação;
- 14.14.3. A Proposta do contratado;
- 14.14.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de xx (xx) anos contados a partir da data de assinatura do contrato prorrogável por até xx anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. 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.

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

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é de R\$..... (.....)

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

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em ____/____/____.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA (indicar o índice a ser adotado), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

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

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

8.1.3. 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;

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

8.1.5. 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.

8.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

8.1.9. A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês.

8.1.11. 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 NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

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

9.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.1.2. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

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

9.1.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.1.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no

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

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

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

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

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

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

9.1.14. 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 n.º 14.133, de 2021.

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

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133, de 2021, o contratado que:

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

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

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei n.º 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 n.º 14.133, de 2021);
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de

penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. **Multa:**

1.1. Moratória de 20% (vinte por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

1.2. 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)

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

1.2.2. 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)

1.2.3. 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).

1.2.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

11.4. 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.

11.5. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.6. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.7. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.8. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.9. 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 SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.4. 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.

12.5. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.6. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.7. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

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

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

12.9.1. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.9.2. Indenizações e multas.

12.10. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.11. 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 TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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

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 contrato.

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

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

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 nº 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 SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de XXXXXXXXXXXXXXXX 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.

17.2. Para firmeza e validade do pactuado, o presente contrato administrativo foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

XXXXXXXXXXXX-MA xx, de xxxxxxxxxxxx de 2025

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO