

| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

PREGAO ELETRONICO SRP Nº 001/2024 JBA

Processo Administrativo Nº 001/2024

PREÂMBULO

ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES - APM DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES, MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL, ESTADO DO TOCANTINS através da ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES - APM DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES , associação privada, por intermédio da sua Presidente, Sra., LEIDIANY SIMÃO DA SILVA, TORNA PÚBLICO que fará realizar licitação pública na modalidade PREGAO ELETRONICO SRP Nº 001/2024 JBA, por Sistema Eletrônico Administração Compras, através meio do de de www.portaldecompraspublicas.com.br, de conformidade com as disposições nos termos da Lei Federal nº.14.133/2021, do Decreto Municipal nº 112, de 31 de março de 2023, bem como a Lei Complementar Federal nº 123/2006 e demais legislações aplicáveis e suas alterações. Esta licitação será conduzida pelo Pregoeiro Oficial e equipe de apoio.

DATA DA SESSAO: 03/06/2024

HORA DA SESSAO: 09:00 HORAS (Horário de Brasília)

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:

INICIO: 20/05/2024 às 08:00 horas

TÉRMINO: 03/06/2024 às 08:30 horas

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO DISTRITO DE LUZIMANGUES, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.

Conforme Termo de Referencia Anexo I e demais Anexos, os quais integram este Edital, independente de transcrição.

- **1.1** A licitação será realizada em grupos, formados por lotes, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.
- **1.1.1** O critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO POR LOTE, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- **1.2** As quantidades constantes na especificação do ANEXO II são estimativas, podendo a Administração não contratar a totalidade da mesma.

2. JUSTIFICATIVA E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO:

2.1 Conforme itens 02 do Anexo I Termo de Referência.

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 portal de compras públicas www.compraspublicas.com.br.
- **3.1.1** Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- **3.2** O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do



| FLS | |
|----------|--------|
| | _ |
| Assinatu | ra |

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 as sociedades cooperativas mencionadas no <u>artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual MEI, nos limites previstos da <u>Lei Complementar nº 123, de 2006</u> 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



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da <u>Lei nº 14.133/2021</u>.

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** Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- **4.2** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o O PREÇO PROPOSTO, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- **4.3** No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- **4.3.1** Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- **4.3.2** Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do <u>artigo 7°, XXXIII, da Constituição</u>;
- **4.3.3** Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- **4.3.4** Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- **4.4** O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- **4.5** O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- **4.5.1** 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;
- **4.5.2** Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na <u>Lei Complementar nº 123, de 2006</u>, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- **4.6** A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, e neste Edital.
- **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** Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- **4.8.1** A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- **4.8.2** Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- **4.9** O valor final minimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- **4.9.1** Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **4.10** 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.
- **4.11** O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
- **4.12** Os licitantes PODERÃO ENCAMINHAR, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- **4.13** Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento, conforme art. 63, iniso II da lei 14.133/2021.
- **4.14** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- **5.1** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- **5.1.1** Valor unitário do LOTE;
- **5.1.2** Marca;
- **5.1.3** Fabricante;
- **5.2** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- **5.2.1** O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- **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 obieto.
- **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** Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- **5.8** A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- **5.8.1** O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- **5.8.2** Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- **5.8.3** 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 edital.
- **5.9** O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e ou Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

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 MENOR VALOR POR LOTE.
- **6.6** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- **6.7** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- **6.8** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser indicado pelo pregoeiro no momento de cadastramento no sistema.
- **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 ABERTO.
- **6.11** No envio de lances no pregão eletrônico no 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** Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- **6.13** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- **6.14** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- **6.15** 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.
- **6.16** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no http://www.portaldecompraspublicas.com.br, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **6.17** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- **6.18** 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.
- **6.18.1** 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.
- **6.18.2** 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.
- **6.18.3** 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.
- **6.18.4** 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.
- **6.19** 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.
- **6.19.1** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no <u>art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, nesta ordem:
- **6.19.1.1** Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- **6.19.1.2** 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;
- **6.19.1.3** Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- **6.19.1.4** Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- **6.19.2** Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- **6.19.2.1** 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;
- **6.19.2.2** Empresas brasileiras;
- **6.19.2.3** Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- **6.19.2.4** Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da <u>Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009</u>.
- **6.20** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- **6.20.1** 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.
- **6.20.2** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- **6.20.3** O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **6.20.4** 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.
- **6.20.5** O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- **6.21** 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 3.6 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, $\S1^{\circ}$).
- **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 os itens 3.5 e 4.5 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** Contiver vícios insanáveis;
- 7.6.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- **7.6.3** Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.6.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- **7.6.5** Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- **7.7** No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- **7.7.1** 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.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **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** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- **7.12** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

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 itens 8.2, 8.3, 8.4 e 8.5 deste Edital, **exceto Qualificação Técnica, que será exigida conforme item 8.24.**
- **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 PARA DA COMPROVAÇÃO DA HABILITAÇÃO JURÍDICA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:

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

8.3 PARA A COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:

a) 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- b) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Estadual ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei;
- c) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Municipal ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei;
- d) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, devidamente válida, emitida pela Caixa Econômica Federal, que comprove inexistência de débito perante o FGTS;
- **e)** Comprovante de inscrição Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ e/ou Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);
- f) Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, emitida através do site www.tst.jus.br/certidão, de acordo com a Lei nº 14.133, de 01/04/2021, ou outra que tenha a mesma comprovação na forma da lei.
- **8.3.1** Para a regularidade fiscal e trabalhista, será aceita certidão positiva com efeito de negativa.
- **8.3.2** Caso a Licitante seja considerado isento de tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual ou da Fazenda Municipal do domicílio ou sede da mesma, ou outra equivalente que demonstre tal isenção.

8.4 PARA COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:

- **8.4.1** Certidão Negativa de Falência ou Concordata ou de Recuperação Judicial ou extrajudicial (na forma da lei nº 11101/05), expedida pelo distribuidor da sede da licitante, ou Certidão de Falência e Execuções Fiscais (emitida pela internet) ambas com antecedência máxima de 60 (sessenta) dias anteriores à data de abertura dos envelopes, quando não constar em seu corpo a validade.
- **8.4.2** Nos casos em que a certidão seja positiva de recuperação, as empresas deverão apresentar comprovação de que o plano de recuperação foi acolhido na esfera judicial, nos termos do art. 58 da lei 11.101/2005;
- **8.4.3** Qualificação Econômica Financeira:
- **8.4.3.1** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais (2021 e 2022) exceto o (MEI) Micro Empreendedor Individual, já exigíveis e apresentados na forma da lei, registrado na Junta Comercial do Estado que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

8.5 DAS DEMAIS DECLARAÇÕES

- a) Declaração de Elaboração Independente de Proposta (modelo Anexo IV do Edital);
- **b)** DECLARAÇÃO CONJUNTA (modelo Anexo V):
- I. Declaração de Ciência e Termo de Responsabilidade;
- II. Declaração de Atendimento ao Art. 7º da CF;
- III. Declaração de Inexistência de Vínculo com a Administração Pública;
- **IV.** Declaração de Inexistência de Fatos Supervenientes, Suspensão Temporária ou Inidoneidade para Licitar;
- V. Declaração de Inexistência de Parentesco com a Municipalidade;
- **VI.** Declaração de Que Cumpre as Exigências de Reserva de Cargos Para Pessoa com Deficiência e Para Reabilitado da Previdência Social e para Aprendiz;
- VII. Declaração de Enguadrado como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte (Se For o Caso);
- VIII. Declaração de Organização em Cooperativa (Se For o Caso);
- **8.6** 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.
- **8.7** 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.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **8.8** Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- **8.8.1** Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% A 30 %, para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- **8.9** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por documentos escaneado em formato PDF, legível sem emendas e ou rasuras.
- **8.10** 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.
- **8.11** 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).
- **8.12** 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.
- **8.13** 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.
- **8.14** A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
- **8.14.1** 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).
- **8.15** 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).
- **8.15.1** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).
- **8.16** A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- **8.16.1** Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf ou não tenham sido apresentados conforme item 4.12 do edital, serão enviados por meio do sistema, em formato digital em pdf, no prazo de 02 (DUAS) HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- **8.16.2** O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- **8.16.3** Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- **8.17** A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- **8.17.1** Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- **8.17.2** Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **8.18** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (<u>Lei 14.133/21, art. 64</u>, e <u>IN 73/2022, art. 39, §4º</u>):
- **8.18.1** 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
- **8.18.2** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- **8.19** 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.
- **8.20** 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 8.16.1.
- **8.21** 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.
- **8.22** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).
- **8.23** Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8.24 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

8.24.1 A **empresa proponente deverá apresentar** qualificação técnica conforme exigido no item 15.24.1 do Termo de Referencia Anexo I.

9. DOS RECURSOS

- **9.1** 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 <u>art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021</u>.
- **9.2** Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.
- **9.3** O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- **9.4** Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 9.4.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- **9.4.2** O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- **9.4.3** O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- **9.4.4** 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.
- **9.5** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- **9.6** 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.
- **9.7** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.



| F | LS |
|---|------------|
| | |
| | Assinatura |

- **9.8** 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.
- **9.9** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- **9.10** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **9.11** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- **10.1** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- **10.1.1** 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;
- **10.1.2** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 10.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 10.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 10.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 10.1.2.4 deixar de apresentar amostra;
- 10.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- **10.1.3** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- **10.1.3.1** recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- **10.1.4** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 10.1.5 fraudar a licitação
- **10.1.6** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- **10.1.6.1** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 10.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- **10.1.6.3** apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 10.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- **10.1.8** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- **10.2** Com fulcro na <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 10.2.1 advertência;
- **10.2.2** multa;
- **10.2.3** impedimento de licitar e contratar e
- **10.2.4** 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.
- **10.3** Na aplicação das sanções serão considerados:
- **10.3.1** a natureza e a gravidade da infração cometida.
- **10.3.2** as peculiaridades do caso concreto
- 10.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- **10.3.4** os danos que dela provierem para a Administração Pública
- **10.3.5** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- **10.4** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10** (dez) **dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
- **10.4.1** Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **10.4.2** Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- **10.5** 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.
- **10.6** 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.
- **10.7** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- **10.8** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5°, da Lei n.º 14.133/2021.
- **10.9** 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 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- **10.10** 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.
- **10.11** 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.
- **10.12** 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.
- **10.13** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- **10.14** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **11.1** Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- **11.2** O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- **11.3** A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- **11.4** Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **11.5** O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- **11.6** A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- **11.7** Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- **12.1** Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
- **12.1.1** Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- **12.1.2** Dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- **12.2** Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- **12.2.1** A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
- **12.2.2** 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.
- **12.3** A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- **12.3.1** Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
- **12.3.2** Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
- **12.4** Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
- **12.4.1** Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- **12.4.2** Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- **13.1** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- **13.2** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- **13.3** A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: www.portaldecompraspublicas.com.br
- **13.4** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- **13.5** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- **13.6** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO:

14.1 Conforme item 10 do Anexo I Termo de Referência.



| F | LS | • |
|---|------------|---|
| | | |
| | Assinatura | |

15. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

15.1 Conforme itens 6 do Anexo I Termo de Referência.

16. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

16.1 Conforme item 11 do Anexo I Termo de Referência.

17. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

17.1 Conforme itens 08 e 09 do Anexo I Termo de Referência.

18. LOCAL DE ENTREGA E PRAZOS DE EXECUÇÃO

18.1 Conforme itens 07 e 19 do Anexo I Termo de Referência.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- **19.1** Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- **19.2** 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.
- **19.3** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- **19.4** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- **19.5** 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.
- **19.6** 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.
- **19.7** 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.
- **19.8** 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.
- **19.9** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- **19.10** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

20. DOS ANEXOS DO EDITAL

20.1 Este Edital é composto pelos seguintes Anexos:

| | | somposeo peros seguintes rinexosi |
|-----------|---|---|
| ANEXO I | - | TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO |
| ANEXO II | - | ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTITATIVOS |
| ANEXO III | - | MODELO DE PROPOSTA |
| ANEXO IV | - | MODELO DE DECLARAÇÃO DE LABORAÇÃO INDEPEDENTE DE PROPOSTA |
| ANEXO V | - | MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA |
| ANEXO VI | - | MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO |
| ANEXO VII | - | MINUTA DO CONTRATO |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

21. DO FORO

21.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Porto Nacional - TO, por mais privilegiado que outro seja, para ser dirimidas eventuais dúvidas decorrentes desta Licitação, não resolvidas na esfera Administrativa.

Porto Nacional - TO, 15 de maio de 2024.

LEIDIANY SIMÃO DA SILVA

Presidente da Associação Autoridade competente



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO

1 DEMANDANTE:

Demandante: Associação de Pais e Mestres - APM da Escola Municipal Jacinto Bispo Arantes

Responsável: Leidiany Simão da Silva

2 DA JUSTIFICATIVA

- **2.1** Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade ao que determina o art. 6º 14.133/21, inciso XXIII.
- **2.2** A alimentação como um direito social, estabelecido no art. 6º da Constituição Federal Brasileira, após a Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, retrata o dever do poder público de adotar políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar SISAN;
- **2.3** E, o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) é uma importante política pública no âmbito escolar que tem entre outras finalidades oferecer uma alimentação escolar de qualidade e segura para contribuir com o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares mais saudáveis.
- **2.4** Neste contexto, os recursos do PNAE serão utilizados para aquisição exclusiva de gêneros alimentícios, definidos pela equipe de nutricionistas, respeitando a Resolução/FNDE nº 06 de 08/05/2020, que serão entregues para os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Porto Nacional.
- **2.5** No caso em comento, justifica-se o fato de a Associação de Pais e Mestres APM da Escola Municipal Jacinto Bispo Arantes ser a Gerenciadora da Ata de Registro de preços, devido as Unidades Executoras não possuírem em seu quadro de pessoal nenhum servidor com capacidade técnica suficiente para o gerenciamento dela. Por isso faz-se necessário que a Associação de Pais e Mestres APM da Escola Municipal Jacinto Bispo Arantes seja a gerenciadora da devida Ata.
- **2.6** No caso em comento, justifica-se o fato de a Associação de Pais e Mestres APM da Escola Municipal Jacinto Bispo Arantes ser a Gerenciadora da Ata de Registro de preços, devido as Unidades Executoras não possuírem em seu quadro de pessoal nenhum servidor com capacidade técnica suficiente para o gerenciamento da mesma. Por isso faz-se necessário que a Associação de Pais e Mestres APM da Escola Municipal Jacinto Bispo Arantes seja a gerenciadora da devida Ata.

3 DO OBJETO

- **3.1** Este Termo de referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios para suprimento de demanda de alimentação escolar da rede municipal de ensino do DISTRITO DE LUZIMANGUES, de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e conforme condições, quantidades, qualidades e demais exigências estabelecidas no Termo de Referência.
- **3.2** A aquisição dos gêneros alimentícios destina-se ao suprimento das necessidades da Rede Municipal de Ensino de Luzimangues em Porto Nacional/Tocantins, em cumprimento ao Art. 29, da Resolução nº 06/2020.
- **3.3** As quantidades solicitadas referem-se à previsão de compras do ano de 2024, de setembro a dezembro, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme as quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade de cada unidade escolar.

4 DA MODALIDADE DA LICITAÇÃO:

- **4.1** A licitação para a aquisição do objeto deste Termo de Referência será processada na modalidade pertinente, com o critério de julgamento: **MENOR PREÇO POR LOTE.**
- **4.2** Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade ao que determina a legislação vigente.
- **4.3** Os procedimentos, bem como os casos omissos, serão regidos pelas legislações aplicáveis, em especial pela Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

5 DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS TOTAIS ESTIMADOS DO OBJETO:

5.1 As quantidades constantes deste Termo de Referência são estimativas de consumo, não obrigando a Associação de Pais e Mestres - APM da Escola Municipal Jacinto Bispo Arantes e as unidades participantes à aquisição de sua totalidade.

| PLANILHA DA DESCRIÇÃO TÉCNICA DETALHADA | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| ITEM | DESCRIÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS | MARCAS SUGERIDAS | | | |
| 1. | Abacate – de primeira qualidade, casca lisa, in natura; características adicionais: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. | - | | | |
| 2. | Abacaxi – do tipo pérola ou hawai; de primeira; graudo. Classificação: grupo I (polpa amarela), subgrupo: colorido (Até 50% da casca amarelo-alaranjada), classe: 3 (peso do fruto maior que 1,500Kg até 1,800Kg), categoria I. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afetem a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | - | | | |
| 3. | Abóbora – do tipo comum, de Primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | - | | | |
| 4. | Açafrão - <u>Descrição do objeto</u> : o condimento vegetal deve ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. <u>Características gerais</u> : o produto deve ser obtido, processado, embalado, | Apti Maratá Kitano | | | |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| | armazenados, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de boas práticas de fabricação. O produto deve atender aos regulamentos técnicos específicos de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação; contaminantes; características macroscópicas, microscópicas e microbiológicas; rotulagem de alimentos embalados; rotulagem nutricional de alimentos embalados, quando for o caso; informação nutricional complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Deve obedecer a resolução Rdc nº 276, de 22 de setembro de 2005. Características sensoriais (organolépticas): cor: amarelada intensa, cheiro: forte, agradável, característico; sabor: acre, levemente picante; características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem de polietileno contendo 30 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. | | |
|----|--|----------------|---------------------------|
| 5. | Açúcar - <u>Características Técnicas:</u> Produto processado da cana-de-açúcar, em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração. <u>Embalagem:</u> Deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas, de 2 kg cada pacote, de polietileno leitoso, hermeticamente selado. <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias. | 1. 2. 3. | Cristal Itajá União |
| 6. | Alecrim desidratado - folhas de alecrim desidratadas. Deve estar isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não deverá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Embalagem: 6g. | | |
| 7. | Alface – de primeira. Grupo: crespa; subgrupo: verde; Classe: 40 (peso da planta variando de 400g a 450g); Grau de Hidratação: 3 - Bom (presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde); Grau de Limpeza: 3 - Bom (alguma presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas); categoria I. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | _ | |
| 8. | Alho - brasileiro, tipo 5/6; de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido,com bulbos curados, sem chocamento, isento de suidades, parasitos e materiais estranhos. O veículo de entrega | - | |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| _ | | | |
|----|---|----|-----------------------------------|
| | deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | | |
| | Amido de milho - o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 37 | | |
| 9. | (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 26 FNDE. <u>Descrição do objeto</u> : pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,2%; teor máximo de umidade de 14% PP, acidez máxima de 2,5%v/p e 84 % p/p de amido. Não devera apresentar impurezas visíveis ou sujidades. <u>Embalagem</u> : primária de pacotes de polietileno, pesando 200 g, indelével, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais e ingredientes, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e ou componentes. <u>Prazo de validade</u> : mínima de 12 meses após data de fabricação. | 2. | Maizena Sinhá Apti |
| 10 | Arroz – <u>Descrição do objeto</u> : Produto beneficiado, polido, classe longo, grão inteiros, fino do tipo 1 (um) ("agulhinha"). Deverá ser da safra corrente. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Cor, sabor e odor característicos. <u>Prazo de validade</u> : Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias. <u>Embalagem:</u> Acondicionado em pacote de 5 (cinco) kg. | 2. | Tio Jorge Tio Urbano Amigão |
| 11 | Aveia em flocos - peso líquido de 170g. Embalagem: Produto envolto | 2. | Nestlé Nutry Yoki |
| 12 | Azeite de oliva extravirgem - Azeite de oliva extra virgem puro sem mistura, com acidez até 0,8%, embalagem escura de 250ml . Com identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo. | | |
| 13 | nadura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. | | |
| 14 | Banana - do grupo prata. Classe 12 (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter | - | |



| Fl | LS | |
|----|------------|--|
| | | |
| | Assinatura | |

| 15 | coloração amarela. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. Batata doce - classificação extra, as raízes deverão ser de coloração branca ou rosada, sem danos mecânicos e doenças. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | - |
|----|---|---|
| 16 | Batata inglesa - deverá ser da variedade Monalisa Escovada; Classe II (Calibre de 42 a 70mm); Categoria I; Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto, serem escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 25% de sua superfície ou até 1 mm de espessura, ou ainda 0,4% do peso total da embalagem. Os tubérculos deverão estar livres de substâncias tóxicas pocivas à saúda humana acima do limite pré estabelecido pelas legislações | - |
| 17 | Beterraba - deverá ter classificação Extra, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, | _ |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| | sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | |
|----|--|--|
| 18 | frescas; -nao estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesoes de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | |
| 19 | Café – Descrição do objeto: em pó homogêneo, torrado e moído de primeira qualidade; constituídos de café 100% arábica ou predominante arábica; com classificação de bebida mole a dura (isento de riado, rio ou rio zona); torração média (nº disco Agtron entre 55 e 65); Características sensoriais (organolépticas): isento de odores estranhos e com aroma intenso; a marca deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café) da ABIC, em plena validade. Embalagem: em embalagem tipo almofada, pacote com 250 (duzentos e cinquenta) gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previstas na legislação vigente, contendo data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Prazo de validade: deverá ser de no mínimo 3 (três) meses a partir da entrega do produto. | Paraíso Três corações Maratá |
| 20 | Canela em pó - Canela; em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos sãos e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; embalagem de 30g, resistente e vedada; apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela Anvisa. | 1. Apti 2. Maratá 3. Kitano |
| 21 | Carne acém moída - Características Técnicas: Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à | - |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| 22 | temperatura de -18°C ou inferior. Apresentação: moída com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, ordor – característicos e sem sinais de descongelamento). Embalagem primária: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. Data de fabricação: máximo 30 dias no ato da entrega. Carne acém pedaço - Características Técnicas: Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. Apresentação: em pedaço com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, ordor – característicos e sem sinais de descongelamento). Embalagem primária: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. Data de fabricação: máximo 30 dias no ato da | - |
|----|---|---|
| 23 | em pedaços com preservação das características organolepticas (cor – vermelho brilhante, ordor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária:</u> a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. <u>Pacotes de 1 a 3 kg,</u> devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de</u> | - |
| 24 | <u>Carne bovina fígado - Características Técnicas:</u> Carnes provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | |



| Fl | LS | - |
|----|------------|---|
| | | |
| | Assinatura | |

| 1100 | denişti bilini il inibili il inibili il gireni il g | 101 0 111111111120 |
|------|---|--------------------|
| | Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. Apresentação: em bifes ou tiras, com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, ordor – característicos e sem sinais de descongelamento). Embalagem primária: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. Data de fabricação: máximo 30 dias no ato da entrega. Carne bovina peito- Características Técnicas: Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de | |
| 25 | hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. Apresentação: pedaço, com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, ordor – característicos e sem sinais de descongelamento). Embalagem primária: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a | |
| 26 | Carne bovina, coxão mole - Descrição do objeto: carne de 1ª categoria - no corte coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em pedaço congelada, no corte coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Apresentação: em pedaço, com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, ordor – característicos e sem sinais de descongelamento). Embalagem primária: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. Data de fabricação: máximo 30 dias no ato da entrega. | |
| 27 | Cebola - de primeira, tamanho médio, se apresentando de ótima | - |



| Fl | LS | - |
|----|------------|---|
| | | |
| | Assinatura | |

| | Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos, deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico | | |
|----|---|----------------|--------------------------------|
| 28 | Cenoura – Grupo: Nantes (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe: 14 (comprimento mínimo 14cm e máximo 18cm e 2,5cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radicelas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | - | |
| 29 | Cheiro verde – <u>Características Gerais:</u> composto de cebolinha e coentro, de 1ª qualidade. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : folhas sem manchas amareladas ou marrons, sem vestígios de fungos ou pragas, sem sujidades, textura e consistência de vegetal fresco. Sem sinais de escurecimento enzimático ou deterioração de qualquer espécie. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. <u>Embalagem:</u> o produto deve estar acondicionado em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico, individuais com molho/maços de até 300g, com etiqueta de pesagem. | - | |
| 30 | Chocolate em pó – <u>Características Técnicas:</u> mistura para o preparo de chocolate em pó enriquecido com vitaminas e minerais, formulado a partir de matérias –primas selecionadas. <u>Ingredientes:</u> cacau em pó, açúcar orgânico minerais (cálcio ferro e zinco) vitaminas (C B3, B2, B6, B1 e A) | 1. 2. 3. | Garoto Nestlé Dr. Oetker |



| FLS | |
|-------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| 31 | Coco ralado – <u>Características Técnicas:</u> Elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. <u>Embalagem</u> : Embalagem íntegra de 50g . <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Aspecto fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. <u>Prazo de validade:</u> produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. | Sococo Mais Coco Du Coco |
|----|--|--|
| 32 | Colorífico em pó – <u>Características Técnicas:</u> Apresentação natural, aspecto físico pó, embalagem contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. <u>Embalagem:</u> embalagem 30g. <u>Prazo de validade:</u> Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. | Maratá Sinhá Kitano |
| 33 | Couve, manteiga – de Primeira, da variedade manteiga, deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | |
| 34 | Couve-flor - De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagens até 1kg. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | - |
| 35 | Ervilha - ARMAZENAMENTO : Acondicionada em sachês, validade mínima 1 ano e 4 meses a contar da data da entrega CLASSIFICAÇÃO : simples, imersa em liquido; tamanho e coloracao uniformes EMBALAGEM : suas condicoes deverao estar de acordo com a Resolução RDC 272 de 22 setembro de 2005. Embalagem: sendo considerado como produto drenado 170g. | Predilecta Fugine Bonaré |
| 36 | Extrato de tomate – <u>Embalagem:</u> sachê de 300g . <u>Características</u> <u>técnicas:</u> Polpa de tomate, sal e/ açúcar. Deve estar de acordo com a legislação específica. Sem glúten. <u>Prazo de validade:</u> igual ou superior a 180 dias a contar da data de entrega. | Quero Fugine Bonaré |
| 37 | Farinha de aveia - Especificação: Uso em bolos, mingaus, vitaminas e leites. Fonte de fibras, proteínas e energia. Ingredientes: Aveia. Embalagem de 165g com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega | Quaker Italac Dona Raiz |
| 38 | Farinha de mandioca – <u>Características técnicas</u> : Farinha de mandioca seca e torrada, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de matérias terrosas, parasitas e umidade. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores. <u>Embalagem:</u> pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 180 dias. | 1. Lopes 2. Yoki 3. Amafil |



| Fl | LS | - |
|----|------------|---|
| | | |
| | Assinatura | |

| 39 | Farinha de trigo – Características técnicas: Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade. Características sensoriais (organolépticas): Pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado, úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem: Embalagem plástica atóxica transparente ou de papel original de fábrica de 01Kg. Embalagem isenta de sujidades ou rasgos. O produto deverá ser entregue com data não superior a 30 dias de sua fabricação. Prazo de validade: Validade de no mínimo 06 meses. | 1. 2. 3. | Dona Benta Rosa Branca Qualitá |
|----|--|----------------|---|
| 40 | Feijão carioca – <u>Características técnicas:</u> tipo 1, novo. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. <u>Embalagem:</u> deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. | 1. 2. 3. | Kicaldo Camil Urbano |
| 41 | Fermento biológico - fermento biológico em pó, seco, embalagem de 10 g , prazo de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. | 1. 2. 3. | Dona Benta Fleischmann Dr. Oetker |
| 42 | Fermento químico - <u>Ingredientes:</u> amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio. <u>Embalagens:</u> devem ser intactas, em latas/potes de 100 g . <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias. | 1. 2. 3. | Royal Fleischmann Dr. Oetker |
| 43 | Filé de peixe, tilápia - tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-18°c), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif. | | |
| 44 | Flocão de arroz - Descrição do objeto: farinha de arroz flocada, précozida, branca. Características sensoriais (organolépticas): com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: acondicionado em embalagens de 500 gramas, atóxico, não violada, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo 3 (três) meses. | 1. 2. 3. | Coringa Maratá Sinhá |
| 45 | Flocão de milho – Descrição do objeto: farinha de milho flocada, précozida, amarela. Características sensoriais (organolépticas): com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: acondicionado em embalagens de 500 gramas, atóxico, não violada, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo 3 (três) meses. | 1. 2. 3. | Coringa Maratá Sinhá |
| 46 | Frango coxa e sobrecoxa - <u>Características Técnicas:</u> Corte de frango in - natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e | | Bonasa Superfrango Friato |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| | pele) durante o processamento. Os cortes de frango de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar -se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá -la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem e estar de acordo com a RDC nº13 de 02 de janeiro de 2001. Embalagem primária: Bandejas/Sacos de 1 kg, produto congelado, devidamente identificados com rótulo de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: de no máximo 30 dias no ato da entrega . Prazo de validade: mínimo de 6 meses. | | |
|----|--|----------------|---|
| 47 | Frango peito - Características Técnicas: Corte de frango in - natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar -se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá -la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem e estar de acordo com a RDC nº13 de 02 de janeiro de 2001. Embalagem primária: Bandejas de 1 kg, produto congelado, devidamente identificados com rótulo de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: de no máximo 30 dias no ato da entrega . Prazo de validade: mínimo de 6 meses. | 1. 2. 3. | , |
| 48 | Inhame - produto de boa qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro | - | |
| 49 | Laranja – Variedade: Pêra. De Primeira. Grupo C4 (Coloração); Classe 68 (diâmetro variando de 68mm a 72mm); Categoria I. Tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amarelada, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. | - | |



| FI | LS |
|----|------------|
| - | |
| - | Assinatura |

| | O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | | |
|----|--|----------------|------------------------------------|
| 50 | Leite condensado - Embalagem de 270g , tetra pack, contendo leite integral, açúcar e lactose. | 2. | Piracanjuba Italac Camponesa |
| 51 | Leite de coco - procedentes de frutos sãos e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 200 ml , contendo a marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 14 meses a contar da data da entrega. | 1. 2. 3. | |
| 52 | Leite longa vida, integral, UHT - <u>Características técnicas:</u> Leite ultrapasteurizado (UHT) integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. composição: leite fluído integral e estabilizante citrato de sódio. <u>Embalagem:</u> longa vida (Tetra Pak) com 1L, sem sinais de violação ou estufamento. Devendo constar na embalagem a | 2. | Piracanjuba Itambé Italac |
| 53 | Leite em pó, integral - Composição: produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: po fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Leite em pó integral, mix vitaminico contendo, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, magnésio, fluor, selênio e vitamina A, C, D, E, B1, B2, B6, B9 (ácido fólico), B12, H, K, PP, pantotenico de calcio e lecitina de soja. Matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; o leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, maa.embalagem a embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. a embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rotulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. NÃO É COMPOSTO LÁCTEO. | 2. | Piracanjuba Itambé Italac |
| 54 | Leite em pó, zero lactose - O produto deverá apresentar registro completo no ministério da agricultura CIF/DIPOA, estar de acordo com a NTA 02 e 79 (Decreto 12.486/78), RDC nº 259 de 20/09/2002, RDC nº 429 de 08/10/2020 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto os quais deverão ser declarados. Não deverá | 2. | Piracanjuba Itambé Italac |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| | conter gordura trans, corantes artificiais e/ou naturais, açúcar e edulcorantes artificiais e/ou naturais. Características: pó uniforme deverá ter boa solubilidade, sem grumos, cor característica não rançoso. Embalagem primária: lata com tampa e lacre de proteção intacto ou em sachê atóxico, com quantidade de 300 gramas . Embalagem secundária: embalagem que permita o armazenamento adequado do produto, atóxica e resistente. | | |
|----|---|----------------|-----------------------------|
| 55 | Limão, tipo taiti - Descrição: fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem sinais de fungos ou apodrecimento. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | | |
| 56 | Linhaça - Linhaça marrom. Semente de linho marrom. Produto de grau alimentício. Embalagem 200g . | | |
| 57 | Maçã - In Natura, 1ª qualidade casca íntegra, consistência firme. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | - | |
| 58 | Macarrão – <u>Características técnicas:</u> Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1, da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, com água e ovos. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Não poderá conter amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada neste item. Aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, sem sinais de farelo ou bichinhos; formato curto, <u>tipo Espaguete</u> . <u>Embalagem:</u> peso líquido de 500 (quinhentos) gramas de produto. <u>Prazo de validade:</u> deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses. | 1. 2. 3. | Galo Liane Dona Benta |
| 59 | Mamão - In Natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortalicas deverão ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer | - | |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| | reciclado. | |
|----|---|--|
| 60 | Mandioca – Extra, deverá ser de classificação branca, ter raízes com 45 a 50 cm de comprimento e diâmetro de 6 cm, sem danos mecânicos, sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | - |
| 61 | Maracujá – azedo, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, verdoso, com polpa intacta e firme, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. No preço cotado estão incluídos todos os insumos que os compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na aquisição do objeto desta licitação. Prazo de validade de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | |
| 62 | Margarina – <u>Características técnicas:</u> margarina cremosa, água, com sal (1,3%) com no everã 80% de everão, leite em pó desnatado. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : com aspecto, cor, cheiro e sabor, aroma ou natural de manteiga, vitamina a 15.000 ui por kg, | Delícia Qualy Primor |
| 63 | Margarina sem lactose - Margarina de consistência cremosa, sem adição de leite, com sal, vitamina A de 15 a 50 mil U.I., com 60% de lipídios, conservada em temperatura ambiente, acondicionada em pote plástico de 500 gramas, fechados, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Validade de 6 meses a contar da data da entrega. | |
| 64 | Maxixe - In natura, de 1ª qualidade - isento de fungos e sujidade. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de | - |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| | origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | | |
|----|---|----|-------------------------------|
| 65 | Melancia – De Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | - | |
| 66 | Milho para canjica, amarelo - <u>Características sensoriais</u> (<u>organolépticas</u>): Grãos homogêneos, odor e sabor característico de milho, produto 100% natural, sem glúten. <u>Embalagem: atóxica transparente com 500g.</u> Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. <u>Prazo de validade</u> : produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. | 2. | Sinhá Yoki Zaeli |
| 67 | Milho verde – <u>Características Gerais:</u> apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. <u>Embalagem:</u> fornecido em embalagens limpas (bandeja peso , secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. <u>Apresentação:</u> embalados em bandeja contendo mínimo de 5 unidades, com peso líquido médio total de 1 kg. | - | |
| 68 | Milho verde enlatado - em conserva, sachê/copos/latas de 200g : Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 13/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. | 2. | Quero Fugini Predilecta |
| 69 | Morango - <u>Características gerais</u> : Morango, fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície. Embalagem primária: em bandejas plásticas com peso médio de 400 gr . Embalagem secundária: caixas de papelão com peso aproximado 1,6 kg, com características que atendam a NTA 17 (Decreto 12.486/ de 20/10/78), com padrões da embalagem da instrução normativa nº 09 de 12/11/02. (SARC, ANVISA, INMETRO). O veículo de entrega deverá estar de acordo com as | | |



| Fl | LS | • |
|----|------------|---|
| | | |
| | Assinatura | |

| | normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. Óleo de soja – <u>Características Gerais</u> : Produto constituído principalmente | | |
|----|--|---------------------------------------|--|
| 70 | por triglicerídeos de ácidos graxos, refinado, límpido e isento de impurezas. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : cor, odor e sabor característicos, isento de ranços. <u>Embalagem</u> : peso líquido de no mínimo 900 (novecentos) mililitros de produto. <u>Prazo de validade</u> : produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses. | 1. Liza 2. Soya 3. Sinhá | |
| 71 | Orégano - Características Gerais: Orégano, tempero seco. Ingredientes: folhas de orégano picadas e desidratadas. Não contém glúten. Embalagem: plástica atóxica de 20g. VALIDADE: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. | | |
| 72 | Ovo – Ovo de galinha em casca, in natura, branco, classe A, médio. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº 05/7/1991 – CIPOA/MA e o Decreto nº 56.585 DE 20 DE JULHO DE 1965 e Decreto nº 9.013 DE 29 DE MARÇO DE 2017. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA. Características: Casca e cucula de forma normal, lisas, limpas e intactas com peso mínimo de 50 (cinquenta) gramas por unidade ou 600 (seiscentas) gramas por dúzia. O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares. Os ovos devem ser acondicionados em bandejas de papelão ondulada com capacidade para 12 (doze) unidades resistentes de modo a | - | |



| FI | LS | |
|----|------------|--|
| | | |
| | Assinatura | |

| | ser efetuadas em veículos fechados. O produto e o transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente. O veículo de transporte em carroceria fechada, refrigerado (respeitando a temperatura do produto) com Certificado de Vistoria Concedido pela Autoridade. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na Unidade Escolar. | |
|----|--|--|
| 73 | risicas, quimicas ou biologicas que coloquem em risco a saude do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo 200 gramas (ou seja, 4 unidades), sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retornáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega. | Pullman Bauducco Wickbold 1. Pão da hora |
| 74 | mofos ou qualquer outra sujidade que comprometa a qualidade nutricional | 2.Forno de |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| | do produto. Com Alvará Sanitário. De acordo com as dicas de preparo, o produto deve apresentar cor, sabor, cheiro característicos e agradáveis. Ingredientes: Polvilho Doce, Polvilho Azedo, Ovos, Queijo, Óleo, Sal, Água, Corante Artificial: Amarelo Crepúsculo. Não contém Glúten. A pesagem dos ingredientes deve ser feita de acordo com a formulação do fabricante. Cada unidade de pão de queijo deve ser modelada com peso de 25 A 30g, todos uniformes e arredondados. Logo após a modelagem devem ser armazenados em embalagem de Polietileno em devidas condições de higiene e sanitárias, contendo informação nutricional, rótulo, modo de preparo, entre outras informações. Devem ser fornecidos em embalagem de 1kg. O armazenamento deve ser feito em câmara ou freezer com temperaturas -15° C até o dia da entrega. O produto deve ser entregue em temperatura adequada, congelado, intacto. Validade mínima de 60 dias | minas 3.Yoki |
|----|--|---|
| 75 | químico. <u>Embalagem:</u> sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro (sem achatar ou farelando). <u>Prazo de validade</u> : mínimo de 24 horas após a entrega. | - |
| 76 | Pão hot dog - Características técnicas: farinha de trigo, leite, ovo, sal, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico. Embalagem própria para o alimento, contendo data da fabricação, validade e dados do fornecedor. Embalagem: pacote de 500g. | Qualitá Di Napoli Sevenboys |
| 77 | Pepino - de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de até 3Kg. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | - |
| 78 | Pimenta de cheiro - de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma e sabor típico da espécie em perfeito estado, sem ferimento ou defeito. Embalagem de até 500g. | - |
| 79 | Pimentão verde - pimentão verde in natura de ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Nao apresentar defeitos como: murcho, podridão, queimado, dano na casca; deve ser fresco; apresentar grau de evolução completa do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa,parasitas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem fisica ou mecanica que afete a sua aparencia; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor. | - |
| 80 | Polpas de frutas (Polpa de abacaxi)- Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por | Sabor da natureza Brasfruit Polpa norte |



| Fl | LS | | |
|----|--------|------|--|
| | | | |
| | Assina | tura | |

| | unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA. | |
|----|---|---|
| 81 | Polpas de frutas (Polpa de acerola) - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA. | Sabor da natureza Brasfruit Polpa norte |
| 82 | Polpas de frutas (Polpa de cajá)- Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA. | Sabor da natureza Brasfruit Polpa norte |
| 83 | Polpas de frutas (Polpa de caju)- Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA. | Sabor da natureza Brasfruit Polpa norte |
| 84 | Polpas de frutas (Polpa de goiaba)- Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA. | Sabor da natureza Brasfruit Polpa norte |
| 85 | unitario: 1kg. Informação nutricional: porção 20g: valor energetico /1kcal, carboidrato 18g, proteína 0g, gorduras totais 0g, sódio 0mg. | Lopes Matuto Amafil |
| 86 | Queijo mussarela – Características Técnicas: Produto fatiado, elaborado unicamente com leite de vaca pasteurizado padronizado com 2,8% de gordura, fatiado e interfolhado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o registro no SIF, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. Ingredientes: fermento lácteo, coalho bovino líquido e cloreto de sódio. Características sensoriais (organolépticas): Conter cheiro e sabor característicos do produto, textura firme e sem buracos. Embalagens: sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente com até 01kg do produto e com etiqueta de identificação visível com a data do fatiamento, validade, peso. Prazo de validade: igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. | Mel Piracanjuba Italac |
| 87 | Quiabo - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em | - |



| FI | LS | | |
|----|--------|------|--|
| | | | |
| | Assina | tura | |

| | serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | | | |
|----|---|----|------------------------------|--|
| 88 | Repolho verde – de primeira, Grupo: Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Classe: IV (peso variando 1.000 g a 1.500 g). Categoria I. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | - | | |
| 89 | Rosca, assada – Características Técnicas: Peso da unidade 50 g. Características sensoriais (organolépticas): Formato característico com | - | | |
| 90 | Sal - <u>Características Técnicas:</u> Refinado, iodado; <u>Características sensoriais</u> (<u>organolépticas</u>): não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas ao produto; características organolépticas próprias do produto. | 2. | Cisne Golfinho Purosal | |
| 91 | Salsicha - as salsichas deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3kg à 5kg por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. | - | | |
| 92 | Tomate - Grupo de formato: III - Santa Cruz (formato do fruto entre 1,00 e 1,15); Grupo de Coloração: Rosado; Sub Grupo: II - Colorido (tomate com a cor entre o subgrupo I e 90% da cor final). Classe ou calibre: 70 médio (diâmetro variando de 70mm a 80mm); Categoria I; Apresentação: Normal (frutos isolados). Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que | - | | |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| | alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. | |
|----|--|-------------------------|
| 93 | Torradas - torrada, de pão francês, base da massa farinha de trigo refinada, tradicional. torrada salgada, integral em embalagem original, individual, com peso mínimo de 14 gramas, com no máximo 130mg de sódio por porção. | |
| 94 | Uva passas preta - desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 100g | La violetera Pramesa |

* Todos os produtos devem ser isentos de gorduras trans.

5.2 QUANTITATIVO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PLANILHA DA DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA COM QUANTIDADES TOTAIS POR LOTE LOTE 01 - HORTIFRÚTI DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS **ITEM UNIDADE QUANTIDADE** KG 50 ABACATE 1 2 KG ABACAXI 2.668 ABÓBORA MADURA 3 KG 2.968 4 862 ALFACE KG KG 1.832 ALHO 5 6 KG 200 BANANA NANICA 7 KG 14.208 BANANA PRATA 1.250 8 KG **BATATA DOCE** 1.168 **BATATA INGLESA** 9 KG KG 264 **BETERRABA** 10 **BRÓCOLIS** 11 KG 150 12 KG 2.719 **CEBOLA** KG 4.318 13 **CENOURA** KG 14 322 CHEIRO VERDE 15 KG COUVE 633 16 KG 75 COUVE-FLOR 17 200 KG **INHAME**



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| ASSOC | CIAÇÃO DE PAIS | E MESTRES - AP | M DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES | |
|---|---|--|--|--|
| 18 | KG | 8.241 | LARANJA | |
| 19 | KG | 1.605 | LIMÃO | |
| 20 | KG | 1.572 | MAÇÃ | |
| 21 | KG | 1.072 | MAMÃO | |
| 22 | KG | 1.745 | MANDIOCA | |
| 23 | KG | 150 | MARACUJÁ | |
| 24 | KG | 50 | MAXIXE | |
| 25 | KG | 22.219 | MELANCIA | |
| 26 | KG | 135 | MILHO VERDE | |
| 27 | KG | 19 | MORANGO | |
| 28 | KG | 50 | PEPINO | |
| 29 | KG | 165 | PIMENTA DE CHEIRO | |
| 30 | KG | 40 | PIMENTÃO VERDE | |
| 31 | KG | 50 | QUIABO | |
| 32 | KG | 100 | REPOLHO VERDE | |
| 33 | KG | 4.666 | TOMATE | |
| LOTE 02 – PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS | | | | |
| | | | | |
| ITEM | UNIDADE | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | |
| ITEM 1 | UNIDADE PCT | QUANTIDADE 3.287 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AÇAFRÃO 30G | |
| | | | - | |
| 1 | PCT | 3.287 | AÇAFRÃO 30G | |
| 1 2 | PCT PCT | 3.287 2.251 | AÇAFRÃO 30G AÇÚCAR 2KG | |
| 1 2 3 | PCT PCT PCT | 3.287 2.251 1.968 | AÇAFRÃO 30G AÇÚCAR 2KG ALECRIM 6G | |
| 1 2 3 4 | PCT PCT PCT | 3.287 2.251 1.968 450 | AÇAFRÃO 30G AÇÚCAR 2KG ALECRIM 6G AMIDO DE MILHO 200G | |
| 1 2 3 4 5 | PCT PCT PCT PCT | 3.287 2.251 1.968 450 2.736 | AÇAFRÃO 30G AÇÚCAR 2KG ALECRIM 6G AMIDO DE MILHO 200G ARROZ 5KG | |
| 1 2 3 4 5 6 | PCT PCT PCT PCT PCT PCT | 3.287 2.251 1.968 450 2.736 1.100 | AÇAFRÃO 30G AÇÚCAR 2KG ALECRIM 6G AMIDO DE MILHO 200G ARROZ 5KG AVEIA EM FLOCOS 170G | |
| 1 2 3 4 5 6 7 | PCT PCT PCT PCT PCT UND | 3.287 2.251 1.968 450 2.736 1.100 737 | AÇAFRÃO 30G AÇÚCAR 2KG ALECRIM 6G AMIDO DE MILHO 200G ARROZ 5KG AVEIA EM FLOCOS 170G AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM 250ML | |
| 1 2 3 4 5 6 7 8 | PCT PCT PCT PCT PCT UND PCT | 3.287 2.251 1.968 450 2.736 1.100 737 2.144 | AÇAFRÃO 30G AÇÚCAR 2KG ALECRIM 6G AMIDO DE MILHO 200G ARROZ 5KG AVEIA EM FLOCOS 170G AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM 250ML CAFÉ 250G | |
| 1 2 3 4 5 6 7 8 | PCT PCT PCT PCT PCT UND PCT PCT | 3.287 2.251 1.968 450 2.736 1.100 737 2.144 | AÇAFRÃO 30G AÇÚCAR 2KG ALECRIM 6G AMIDO DE MILHO 200G ARROZ 5KG AVEIA EM FLOCOS 170G AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM 250ML CAFÉ 250G CANELA EM PÓ 30G | |
| 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | PCT PCT PCT PCT PCT UND PCT PCT PCT PCT | 3.287 2.251 1.968 450 2.736 1.100 737 2.144 10 2.317 | AÇAFRÃO 30G AÇÚCAR 2KG ALECRIM 6G AMIDO DE MILHO 200G ARROZ 5KG AVEIA EM FLOCOS 170G AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM 250ML CAFÉ 250G CANELA EM PÓ 30G CHOCOLATE EM PÓ 200G | |
| 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 | PCT PCT PCT PCT PCT UND PCT PCT PCT PCT PCT PCT | 3.287 2.251 1.968 450 2.736 1.100 737 2.144 10 2.317 631 | AÇAFRÃO 30G AÇÚCAR 2KG ALECRIM 6G AMIDO DE MILHO 200G ARROZ 5KG AVEIA EM FLOCOS 170G AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM 250ML CAFÉ 250G CANELA EM PÓ 30G CHOCOLATE EM PÓ 200G COCO RALADO 50G | |
| 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 | PCT | 3.287 2.251 1.968 450 2.736 1.100 737 2.144 10 2.317 631 5.565 | AÇAFRÃO 30G AÇÚCAR 2KG ALECRIM 6G AMIDO DE MILHO 200G ARROZ 5KG AVEIA EM FLOCOS 170G AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM 250ML CAFÉ 250G CANELA EM PÓ 30G CHOCOLATE EM PÓ 200G COCO RALADO 50G COLORAU 30G | |
| 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 | PCT PCT PCT PCT PCT UND PCT | 3.287 2.251 1.968 450 2.736 1.100 737 2.144 10 2.317 631 5.565 498 | AÇAFRÃO 30G AÇÚCAR 2KG ALECRIM 6G AMIDO DE MILHO 200G ARROZ 5KG AVEIA EM FLOCOS 170G AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM 250ML CAFÉ 250G CANELA EM PÓ 30G CHOCOLATE EM PÓ 200G COCO RALADO 50G COLORAU 30G ERVILHA EM CONSERVA 170G | |
| 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 | PCT | 3.287 2.251 1.968 450 2.736 1.100 737 2.144 10 2.317 631 5.565 498 7.248 | AÇAFRÃO 30G AÇÚCAR 2KG ALECRIM 6G AMIDO DE MILHO 200G ARROZ 5KG AVEIA EM FLOCOS 170G AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM 250ML CAFÉ 250G CANELA EM PÓ 30G CHOCOLATE EM PÓ 200G COCO RALADO 50G COLORAU 30G ERVILHA EM CONSERVA 170G EXTRATO DE TOMATE 300G | |

FEIJÃO CARIOCA

LINHAÇA 200G

MACARRÃO 500G

FERMENTO BIOLÓGICO 10G

FLOCÃO DE ARROZ 500G

FLOCÃO DE MILHO 500G

FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 100G

KG

PCT

PCT

PCT

PCT

PCT

PCT

18

19 20

21

22

23

24

1.359

500

1.557

300

5.414

60

5.655



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| 25 | РСТ | 181 | MILHO CANJICA 500G | | |
|---|---|---|---|--|--|
| 26 | UND | 803 | MILHO VERDE ENLATADO 200G | | |
| 27 | UND | 6.288 | ÓLEO DE SOJA 900ML | | |
| 28 | PCT | 154 | ORÉGANO 20G | | |
| 29 | DÚZIA | 5.733 | OVO DE GALINHA | | |
| 30 | KG | 824 | POLVILHO DOCE | | |
| 31 | KG | 805 | SAL | | |
| 32 | PCT | 900 | UVA PASSA PRETA 100G | | |
| 32 | LOTE 03 - CARNES | | | | |
| ITEM | UNIDADE | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | | |
| | | - | | | |
| 1 | KG | 14.913 | CARNE MOÍDA ACÉM | | |
| 2 | KG | 1.324 | CARNE ACÉM PEDAÇO | | |
| 3 | KG | 107 | CARNE BOVINA COSTELA | | |
| 4 | KG | 268 | CARNE BOVINA FÍGADO | | |
| 5 | KG | 1.531 | CARNE BOVINA PEITO | | |
| 6 | KG | 700 | CARNE BOVINA COXÃO MOLE | | |
| 7 | KG | 200 | FILÉ DE TILÁPIA | | |
| 8 | KG | 4.348 | FRANGO COXA E SOBRECOXA | | |
| 9 | KG | 8.485 | FRANGO PEITO | | |
| 10 | KG | 134 | SALSICHA | | |
| LOTE 04 – LEITE E DERIVADOS | | | | | |
| | | LOTE 04 | - LEITE E DERIVADOS | | |
| ITEM | UNIDADE | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | | |
| ITEM 1 | UNIDADE PCT | | | | |
| | | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | | |
| 1 | PCT | QUANTIDADE 399 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LEITE CONDENSADO 270G | | |
| 1 2 3 4 | PCT UND L UND | 399 128 21.410 1.406 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LEITE CONDENSADO 270G LEITE DE COCO 200ML LEITE DE VACA INTEGRAL LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G | | |
| 1 2 3 4 5 | PCT UND L UND UND | 399 128 21.410 1.406 84 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LEITE CONDENSADO 270G LEITE DE COCO 200ML LEITE DE VACA INTEGRAL LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G LEITE ZERO LACTOSE, EM PÓ 300G | | |
| 1 2 3 4 5 6 | PCT UND L UND | 399 128 21.410 1.406 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LEITE CONDENSADO 270G LEITE DE COCO 200ML LEITE DE VACA INTEGRAL LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G LEITE ZERO LACTOSE, EM PÓ 300G MARGARINA 500G | | |
| 1 2 3 4 5 6 7 | PCT UND L UND UND PCT PCT | 399 128 21.410 1.406 84 1.122 72 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LEITE CONDENSADO 270G LEITE DE COCO 200ML LEITE DE VACA INTEGRAL LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G LEITE ZERO LACTOSE, EM PÓ 300G MARGARINA 500G MARGARINA SEM LACTOSE 500G | | |
| 1 2 3 4 5 6 | PCT UND L UND UND PCT | 399 128 21.410 1.406 84 1.122 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LEITE CONDENSADO 270G LEITE DE COCO 200ML LEITE DE VACA INTEGRAL LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G LEITE ZERO LACTOSE, EM PÓ 300G MARGARINA 500G | | |
| 1 2 3 4 5 6 7 | PCT UND L UND UND PCT PCT | 399 128 21.410 1.406 84 1.122 72 430 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LEITE CONDENSADO 270G LEITE DE COCO 200ML LEITE DE VACA INTEGRAL LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G LEITE ZERO LACTOSE, EM PÓ 300G MARGARINA 500G MARGARINA SEM LACTOSE 500G | | |
| 1 2 3 4 5 6 7 | PCT UND L UND UND PCT PCT | 399 128 21.410 1.406 84 1.122 72 430 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LEITE CONDENSADO 270G LEITE DE COCO 200ML LEITE DE VACA INTEGRAL LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G LEITE ZERO LACTOSE, EM PÓ 300G MARGARINA 500G MARGARINA SEM LACTOSE 500G QUEIJO MUSSARELA 200G | | |
| 1 2 3 4 5 6 7 8 | PCT UND L UND UND PCT PCT PCT | QUANTIDADE 399 128 21.410 1.406 84 1.122 72 430 LOTE | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LEITE CONDENSADO 270G LEITE DE COCO 200ML LEITE DE VACA INTEGRAL LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G LEITE ZERO LACTOSE, EM PÓ 300G MARGARINA 500G MARGARINA SEM LACTOSE 500G QUEIJO MUSSARELA 200G 05 - PANIFICAÇÃO | | |
| 1 2 3 4 5 6 7 8 | PCT UND L UND UND PCT PCT PCT PCT | QUANTIDADE 399 128 21.410 1.406 84 1.122 72 430 LOTE | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LEITE CONDENSADO 270G LEITE DE COCO 200ML LEITE DE VACA INTEGRAL LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G LEITE ZERO LACTOSE, EM PÓ 300G MARGARINA 500G MARGARINA SEM LACTOSE 500G QUEIJO MUSSARELA 200G DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER 200G PÃO DE QUEIJO CONGELADO | | |
| 1 2 3 4 5 6 7 8 ITEM | PCT UND L UND UND PCT PCT PCT PCT PCT | QUANTIDADE 399 128 21.410 1.406 84 1.122 72 430 LOTE QUANTIDADE 600 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LEITE CONDENSADO 270G LEITE DE COCO 200ML LEITE DE VACA INTEGRAL LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G LEITE ZERO LACTOSE, EM PÓ 300G MARGARINA 500G MARGARINA SEM LACTOSE 500G QUEIJO MUSSARELA 200G DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER 200G | | |
| 1 2 3 4 5 6 7 8 ITEM 1 2 | PCT UND L UND UND PCT PCT PCT PCT PCT VNIDADE PCT D KG | QUANTIDADE 399 128 21.410 1.406 84 1.122 72 430 LOTE QUANTIDADE 600 450 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LEITE CONDENSADO 270G LEITE DE COCO 200ML LEITE DE VACA INTEGRAL LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G LEITE ZERO LACTOSE, EM PÓ 300G MARGARINA 500G MARGARINA SEM LACTOSE 500G QUEIJO MUSSARELA 200G DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER 200G PÃO DE QUEIJO CONGELADO | | |
| 1 2 3 4 5 6 7 8 ITEM 1 2 3 | PCT UND L UND UND PCT PCT PCT PCT VIDADE PCT D KG KG | QUANTIDADE 399 128 21.410 1.406 84 1.122 72 430 LOTE QUANTIDADE 600 450 3.212 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LEITE CONDENSADO 270G LEITE DE COCO 200ML LEITE DE VACA INTEGRAL LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G LEITE ZERO LACTOSE, EM PÓ 300G MARGARINA 500G MARGARINA SEM LACTOSE 500G QUEIJO MUSSARELA 200G DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER 200G PÃO DE QUEIJO CONGELADO PÃO FRANCÊS | | |
| 1 2 3 4 5 6 7 8 ITEM 1 2 3 4 | PCT UND L UND UND PCT PCT PCT PCT PCT VIDADE PCT D KG KG KG PCT | QUANTIDADE 399 128 21.410 1.406 84 1.122 72 430 LOTE QUANTIDADE 600 450 3.212 1.554 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LEITE CONDENSADO 270G LEITE DE COCO 200ML LEITE DE VACA INTEGRAL LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G LEITE ZERO LACTOSE, EM PÓ 300G MARGARINA 500G MARGARINA SEM LACTOSE 500G QUEIJO MUSSARELA 200G DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER 200G PÃO DE QUEIJO CONGELADO PÃO FRANCÊS PÃO HOT DOG 500G | | |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| ITEM | UNIDADE | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS |
|------|---------|------------|------------------------------------|
| 1 | KG | 1.321 | POLPA DE ABACAXI |
| 2 | KG | 1.965 | POLPA DE ACEROLA |
| 3 | KG | 717 | POLPA DE CAJÁ |
| 4 | KG | 743 | POLPA DE CAJU |
| 5 | KG | 370 | POLPA DE GOIABA |

JUSTIFICATIVA PARA A DIVISÃO EM LOTES:

- 1. ECONOMIA DE TEMPO E RECURSOS: Agrupar itens similares em lotes pode reduzir o tempo necessário para conduzir o pregão, uma vez que os procedimentos de licitação, como a abertura de propostas e negociações, são realizados de forma conjunta para os itens agrupados. Isso economiza recursos administrativos e facilita a gestão do processo.
- 2. ESTÍMULO À COMPETIÇÃO: Ao agrupar itens relacionados em lotes, é possível atrair um maior número de concorrentes, incluindo empresas que possuem capacidades técnicas específicas para atender a todos os itens do lote. Isso promove a competição entre os fornecedores e pode resultar em propostas mais vantajosas para a administração pública.
- 3. MELHOR APROVEITAMENTO DA CAPACIDADE PRODUTIVA DOS FORNECEDORES: Agrupar itens em lotes pode permitir que os fornecedores utilizem melhor sua capacidade produtiva, uma vez que podem concentrar seus esforços em produzir ou fornecer uma quantidade maior de produtos relacionados, em vez de dividir sua produção entre diversos itens distintos.
- 4. FACILITAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO: Ao agrupar itens relacionados em lotes, é possível simplificar a execução do contrato, uma vez que todos os itens do lote são gerenciados e entregues de forma conjunta. Isso reduz a complexidade administrativa e operacional, facilitando o acompanhamento e controle da execução do contrato.
- 5. REDUÇÃO DE CUSTOS LOGÍSTICOS: Agrupar itens em lotes pode reduzir os custos logísticos associados ao transporte e armazenamento dos produtos adquiridos. Ao consolidar as entregas em um único lote, é possível obter economias de escala e reduzir os custos de distribuição.
- 6. FACILITAÇÃO DA AVALIAÇÃO DE PROPOSTAS: Agrupar itens em lotes pode simplificar a avaliação de propostas, uma vez que os critérios de avaliação podem ser aplicados de forma conjunta para todos os itens do lote. Isso facilita a comparação entre as propostas recebidas e a seleção do fornecedor mais vantajoso para cada lote.

5.3 OUANTITATIVO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR UNIDADE ESCOLAR

| 1 - ESCOLA MUNICIPAL EULINA BRAGA | | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------|------------|--|
| ITEM | GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | |
| 1 | ABACATE | KG | 50 | |
| 2 | ABÓBORA MADURA | KG | 1190 | |
| 3 | AÇAFRÃO 30G | PCT | 706 | |
| 4 | AÇÚCAR 2KG | PCT | 671 | |
| 5 | ALECRIM 6G | PCT | 1000 | |
| 6 | ALFACE CRESPA | KG | 359 | |
| 7 | ALHO | KG | 632 | |
| 8 | AMIDO DE MILHO 200G | PCT | 450 | |
| 9 | ARROZ TIPO 1 5 KG | PCT | 978 | |
| 10 | AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM 250ML | UN | 216 | |
| 11 | AVEIA EM FLOCOS 170G | PCT | 1100 | |
| 12 | BANANA NANICA | KG | 200 | |
| 13 | BANANA PRATA | KG | 3423 | |
| 14 | BATATA DOCE | KG | 1064 | |
| 15 | BATATA INGLESA | KG | 301 | |



| Fl | LS | |
|----|------------|--|
| | | |
| | Assinatura | |

| | T | 1 1/0 | <u> </u> |
|----|-----------------------------|-------|----------|
| 16 | BETERRABA | KG | 253 |
| 17 | BRÓCOLIS | KG | 150 |
| 18 | CAFÉ 250 G | PCT | 584 |
| 19 | CANELA EM PÓ 30G | PCT | 7 |
| 20 | CARNE BOVINA COSTELA | KG | 100 |
| 21 | CARNE BOVINA COXÃO MOLE | KG | 700 |
| 22 | CARNE BOVINA FÍGADO | KG | 200 |
| 23 | CARNE BOVINA PEITO | KG | 200 |
| 24 | CARNE ACÉM MOÍDA | KG | 3557 |
| 25 | CARNE ACÉM PEDAÇO | KG | 400 |
| 26 | CEBOLA | KG | 719 |
| 27 | CENOURA | KG | 1165 |
| 28 | CHEIRO VERDE | KG | 122 |
| 29 | CHOCOLATE EM PÓ 200G | PCT | 570 |
| 30 | COCO RALADO 50G | PCT | 544 |
| 31 | COLORAU 30G | PCT | 1466 |
| 32 | COUVE-FLOR | KG | 75 |
| 33 | COUVE MANTEIGA | KG | 174 |
| 34 | ERVILHA ENLATADA 170G | UND | 71 |
| 35 | EXTRATO DE TOMATE 300G | PCT | 1920 |
| 36 | FARINHA DE AVEIA 165G | PCT | 600 |
| 37 | FARINHA DE MANDIOCA | KG | 762 |
| 38 | FARINHA DE TRIGO | KG | 1365 |
| 39 | FEIJÃO CARIOCA | KG | 756 |
| 40 | FERMENTO BIOLÓGICO 10G | PCT | 500 |
| 41 | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 100G | PCT | 561 |
| 42 | FILÉ DE TILÁPIA | KG | 200 |
| 43 | FLOCÃO DE ARROZ 500G | PCT | 300 |
| 44 | FLOCÃO DE MILHO 500G | PCT | 1254 |
| 45 | FRANGO SOBRECOXA | KG | 1184 |
| 46 | FRANGO, PEITO | KG | 2054 |
| 47 | INHAME | KG | 200 |
| 48 | LARANJA | KG | 4940 |
| 49 | LEITE CONDENSADO 270G | UND | 317 |
| 50 | LEITE DE COCO 200ML | UND | 128 |
| 51 | LEITE INTEGRAL | L | 6879 |
| 52 | LEITE ZERO LACTOSE, PÓ 300G | UND | 12 |
| 53 | LEITE, INTEGRAL, PÓ 400G | UND | 929 |
| 54 | LIMÃO | KG | 476 |
| 55 | LINHAÇA 200G | PCT | 60 |
| 56 | MAÇÃ | KG | 1000 |
| 57 | MACARRÃO 500G | PCT | 2103 |
| 58 | MAMÃO | KG | 500 |
| 59 | MANDIOCA CRUA | KG | 1064 |
| 60 | MARACUJÁ | KG | 150 |
| 61 | MARGARINA 500G | PCT | 309 |
| 62 | MARGARINA SEM LACTOSE 500G | PCT | 12 |
| 63 | MAXIXE | KG | 50 |
| 64 | MELANCIA | KG | 5969 |
| 65 | MILHO PARA CANJICA 500G | PCT | 128 |
| 66 | MILHO VERDE | KG | 135 |
| 67 | MILHO VERDE ENLATADO 200G | UNID | 355 |
| L | | | |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| 60 | MODANICO | 1/0 | 1.0 |
|----|-------------------------|-------|------|
| 68 | MORANGO | KG | 19 |
| 69 | ÓLEO DE SOJA 900ML | LITRO | 1753 |
| 70 | ORÉGANO 20G | PCT | 25 |
| 71 | OVO DE GALINHA | DÚZIA | 2755 |
| 72 | PÃO DE HAMBÚRGUER 200G | PCT | 600 |
| 73 | PÃO DE QUEIJO CONGELADO | KG | 450 |
| 74 | PÃO FRANCÊS | KG | 131 |
| 75 | PÃO HOT DOG 500G | PCT | 1130 |
| 76 | PEPINO | KG | 50 |
| 77 | PIMENTA DE CHEIRO | KG | 44 |
| 78 | PIMENTÃO VERDE | KG | 40 |
| 79 | POLPA DE ABACAXI | KG | 299 |
| 80 | POLPA DE ACEROLA | KG | 499 |
| 81 | POLPA DE CAJÁ | KG | 99 |
| 82 | POLPA DE CAJU | KG | 291 |
| 83 | POLPA DE GOIABA | KG | 42 |
| 84 | POLVILHO DOCE | KG | 350 |
| 85 | QUEIJO MUÇARELA 200G | PCT | 405 |
| 86 | QUIABO | KG | 50 |
| 87 | REPOLHO VERDE | KG | 100 |
| 88 | SAL DIETÉTICO | KG | 212 |
| 89 | SALSICHA | KG | 27 |
| 90 | TOMATE COM SEMENTE | KG | 1681 |
| 91 | TORRADA, PÃO FRANCÊS | KG | 181 |
| 92 | UVA PASSA PRETA 100G | PCT | 900 |

2 - ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES

| | ARANTES | | | |
|------|-----------------------------------|----------------------|---------------------|--|
| ITEM | GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE TOTAL | |
| 1 | ABACAXI | KG | 2668 | |
| 2 | ABÓBORA MADURA | KG | 894 | |
| 3 | AÇAFRÃO 30G | PCT | 1167 | |
| 4 | AÇÚCAR 2KG | PCT | 636 | |
| 5 | ALECRIM 6G | PCT | 968 | |
| 6 | ALFACE CRESPA | KG | 161 | |
| 7 | ALHO | KG | 564 | |
| 8 | ARROZ TIPO 1 5KG | PCT | 914 | |
| 9 | AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM 250ML | UND | 243 | |
| 10 | BANANA PRATA | KG | 2953 | |
| 11 | BATATA DOCE | KG | 48 | |
| 12 | BATATA INGLESA | KG | 453 | |
| 13 | BETERRABA | KG | 11 | |
| 14 | CAFÉ 250G | PCT | 704 | |
| 15 | CANELA EM PÓ 30G | PCT | 3 | |
| 16 | CARNE ACÉM MOÍDA | KG | 4348 | |
| 17 | CARNE BOVINA COSTELA | KG | 7 | |
| 18 | CARNE BOVINA FÍGADO | KG | 68 | |
| 19 | CARNE BOVINA ACÉM PEDAÇO | KG | 924 | |
| 20 | CARNE BOVINA PEITO | KG | 1331 | |
| 21 | CEBOLA | KG | 940 | |
| 22 | CENOURA | KG | 1439 | |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| | | | 1 |
|----|--------------------------------|-------|------|
| 23 | CHEIRO VERDE | KG | 94 |
| 24 | CHOCOLATE EM PÓ 200G | PCT | 579 |
| 25 | COCO RALADO 50G | PCT | 87 |
| 26 | COLORAU 30G | PCT | 1965 |
| 27 | COUVE MANTEIGA | KG | 257 |
| 28 | ERVILHA ENLATADA 170G | UNID | 41 |
| 29 | EXTRATO DE TOMATE 300G | PCT | 3910 |
| 30 | FARINHA DE MANDIOCA | KG | 825 |
| 31 | FARINHA DE TRIGO | KG | 934 |
| 32 | FEIJÃO CARIOCA | KG | 273 |
| 33 | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 100G | PCT | 346 |
| 34 | FLOCÃO DE MILHO 500G | PCT | 1594 |
| 35 | FRANGO SOBRECOXA | KG | 1360 |
| 36 | FRANGO, PEITO | KG | 3077 |
| 37 | LARANJA | KG | 1111 |
| 38 | LEITE CONDENSADO 270G | UND | 36 |
| 39 | LEITE DE VACA INTEGRAL | LTS | 5537 |
| 40 | LEITE DE VACA INTEGRAL PÓ 400G | UND | 477 |
| 41 | LEITE ZERO LACTOSE, PÓ 300G | UND | 24 |
| 42 | LIMÃO | KG | 527 |
| 43 | MACARRÃO 500G | PCT | 1878 |
| 44 | MANDIOCA CRUA | KG | 543 |
| 45 | MARGARINA 500G | PCT | 239 |
| 46 | MARGARINA SEM LACTOSE 500G | PCT | 12 |
| 47 | MELANCIA | KG | 6676 |
| 48 | MILHO PARA CANJICA 500G | PCT | 53 |
| 49 | MILHO VERDE ENLATADO 200G | UND | 84 |
| 50 | ÓLEO DE SOJA 900ML | LITRO | 1953 |
| 51 | ORÉGANO 20G | PCT | 19 |
| 52 | OVO DE GALINHA | DÚZIA | 606 |
| 53 | PÃO FRANCÊS | KG | 1621 |
| 54 | PÃO HOT DOG 500G | PCT | 180 |
| 55 | PIMENTA DE CHEIRO | KG | 57 |
| 56 | POLPA DE ABACAXI | KG | 364 |
| 57 | POLPA DE ACEROLA | KG | 464 |
| 58 | POLPA DE CAJÁ | KG | 350 |
| 59 | POLPA DE CAJU | KG | 50 |
| 60 | QUEIJO MUÇARELA 200G | PCT | 25 |
| 61 | ROSCA | KG | 321 |
| 62 | SAL DIETÉTICO | KG | 267 |
| 63 | SALSICHA | KG | 45 |
| 64 | TOMATE COM SEMENTE | KG | 1385 |
| 65 | TORRADA DE PÃO FRANCÊS | KG | 187 |

| 3 - ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE MELO SOUZA | | | | |
|--|----------------------|----------------------|------------|--|
| ITEM | GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | |
| 1 | ABÓBORA MADURA | KG | 442 | |
| 2 | ACAERÃO 30C | DCT | 707 | |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| 3 | ACIJCAD SKC | DCT | 472 |
|---------------|-----------------------------------|-----------|------------|
| 4 | AÇÚCAR 2KG ALFACE CRESPA | PCT KG | 171 |
| 5 | ALHO | KG | 318 |
| 6 | ARROZ TIPO 1 5KG | | |
| 7 | | PCT | 422 139 |
| | AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM 250ML | UND | |
| <u>8</u> 9 | BANANA PRATA | KG | 3916 |
| | BATATA INCLESSA | KG | 69 |
| 10 | BATATA INGLESA | KG | 207 |
| 11 | CAFÉ 250G | PCT | 428 |
| 12 | CARNE ACÉM MOÍDA | KG | 3504 |
| 13 | CEBOLA | KG | 530 |
| 14 | CENOURA | KG | 857 |
| 15 | CHEIRO VERDE | KG | 53 |
| 16 | CHOCOLATE EM PÓ 200G | PCT | 584 |
| 17 | COLORAU 30G | PCT | 1067 |
| 18 | COUVE MANTEIGA | KG | 101 |
| 19 | ERVILHA ENLATADA 170G | UND | 193 |
| 20 | EXTRATO DE TOMATE 300G | PCT | 709 |
| 21 | FARINHA DE MANDIOCA | KG | 980 |
| 22 | FARINHA DE TRIGO | KG | 727 |
| 23 | FEIJÃO CARIOCA | KG | 165 |
| 24 | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 100G | PCT | 325 |
| 25 | FLOCÃO DE MILHO 500G | PCT | 1283 |
| 26 | FRANGO SOBRECOXA | KG | 902 |
| 27 | FRANGO, PEITO | KG | 1677 |
| 28 | LARANJA | KG | 1095 |
| 29 | LEITE CONDENSADO 270G | UNID | 23 |
| 30 | LEITE INTEGRAL | L | 4497 |
| 31 | LEITE ZERO LACTOSE, PÓ 300G | UND | 24 |
| 32 | LIMÃO | KG | 301 |
| 33 | MAÇÃ | KG | 286 |
| 34 | MACARRÃO 500G | PCT | 837 |
| 35 | MAMÃO | KG | 286 |
| 36 | MANDIOCA CRUA | KG | 69 |
| 37 | MARGARINA 500G | PCT | 287 |
| 38 | MARGARINA SEM LACTOSE 500G | PCT | 24 |
| 39 | MELANCIA | KG | 4787 |
| 40 | MILHO VERDE ENLATADO 200G | UND | 182 |
| 41 | ÓLEO DE SOJA 900ML | LITRO | 1291 |
| 42 | ORÉGANO 20G | PCT | 55 |
| 43 | OVO DE GALINHA | DÚZIA | 1186 |
| 44 | PÃO FRANCÊS | KG | 730 |
| 45 | PÃO HOT DOG 500G | PCT | 122 |
| 46 | PIMENTA DE CHEIRO | KG | 32 |
| 47 | POLPA DE ABACAXI | KG | 329 |
| 48 | POLPA DE ACEROLA | KG | 501 |
| 49 | POLPA DE CAJÁ | KG | 134 |
| 50 | POLPA DE CAJU | KG | 201 |
| 51 | POLPA DE GOIABA | KG | 164 |
| 52 | POLVILHO DOCE | KG | 237 |
| 53 | ROSCA | KG | 519 |
| 54 | SAL DIETÉTICO | KG | 163 |
| | | | |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| 55 | SALSICHA | KG | 31 |
|----|------------------------|----|-----|
| 56 | TOMATE COM SEMENTE | KG | 800 |
| 57 | TORRADA DE PÃO FRANCÊS | KG | 73 |

| 57 | TORRADA DE PAO FRANCES | KG | 73 |
|------|-----------------------------------|----------------------|------------|
| | 4 - ESCOLA MUNICI | PAL NOVA | |
| ITEM | GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE |
| 1 | ABÓBORA MADURA | KG | 442 |
| 2 | AÇAFRÃO 30G | PCT | 707 |
| 3 | AÇÚCAR 2KG | PCT | 472 |
| 4 | ALFACE CRESPA | KG | 171 |
| 5 | ALHO | KG | 318 |
| 6 | ARROZ TIPO 1 5KG | PCT | 422 |
| 7 | AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM 250ML | UND | 139 |
| 8 | BANANA PRATA | KG | 3916 |
| 9 | BATATA DOCE | KG | 69 |
| 10 | BATATA INGLESA | KG | 207 |
| 11 | CAFÉ 250G | PCT | 428 |
| 12 | CARNE ACÉM MOÍDA | KG | 3504 |
| 13 | CEBOLA | KG | 530 |
| 14 | CENOURA | KG | 857 |
| 15 | CHEIRO VERDE | KG | 53 |
| 16 | CHOCOLATE EM PÓ 200G | PCT | 584 |
| 17 | COLORAU 30G | PCT | 1067 |
| 18 | COUVE MANTEIGA | KG | 101 |
| 19 | ERVILHA ENLATADA 170G | UND | 193 |
| 20 | EXTRATO DE TOMATE 300G | PCT | 709 |
| 21 | FARINHA DE MANDIOCA | KG | 980 |
| 22 | FARINHA DE TRIGO | KG | 727 |
| 23 | FEIJÃO CARIOCA | KG | 165 |
| 24 | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 100G | PCT | 325 |
| 25 | FLOCÃO DE MILHO 500G | PCT | 1283 |
| 26 | FRANGO SOBRECOXA | KG | 902 |
| 27 | FRANGO, PEITO | KG | 1677 |
| 28 | LARANJA | KG | 1095 |
| 29 | LEITE CONDENSADO 270G | UNID | 23 |
| 30 | LEITE INTEGRAL | L | 4497 |
| 31 | LEITE ZERO LACTOSE, PÓ 300G | UND | 24 |
| 32 | LIMÃO | KG | 301 |
| 33 | MAÇÃ | KG | 286 |
| 34 | MACARRÃO 500G | PCT | 837 |
| 35 | MAMÃO | KG | 286 |
| 36 | MANDIOCA CRUA | KG | 69 |
| 37 | MARGARINA 500G | PCT | 287 |
| 38 | MARGARINA SEM LACTOSE 500G | PCT | 24 |
| 39 | MELANCIA | KG | 4787 |
| 40 | MILHO VERDE ENLATADO 200G | UND | 182 |
| 41 | ÓLEO DE SOJA 900ML | LITRO | 1291 |
| 42 | ORÉGANO 20G | PCT | 55 |
| 43 | OVO DE GALINHA | DÚZIA | 1186 |
| 44 | PÃO FRANCÊS | KG | 730 |
| 45 | PÃO HOT DOG 500G | PCT | 122 |
| 46 | PIMENTA DE CHEIRO | KG | 32 |



| Fl | LS | - |
|----|------------|---|
| | | |
| | Assinatura | |

| 47 | POLPA DE ABACAXI | KG | 329 |
|----|------------------------|----|-----|
| 48 | POLPA DE ACEROLA | KG | 501 |
| 49 | POLPA DE CAJÁ | KG | 134 |
| 50 | POLPA DE CAJU | KG | 201 |
| 51 | POLPA DE GOIABA | KG | 164 |
| 52 | POLVILHO DOCE | KG | 237 |
| 53 | ROSCA | KG | 519 |
| 54 | SAL DIETÉTICO | KG | 163 |
| 55 | SALSICHA | KG | 31 |
| 56 | TOMATE COM SEMENTE | KG | 800 |
| 57 | TORRADA DE PÃO FRANCÊS | KG | 73 |

5.4 A estimativa do valor total da contratação será a soma dos valores totais de cada item, tendo por base a quantidade total estimada de cada item e seu preço unitário.

6 DA FORMA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA ENTREGA DOS PRODUTOS

- **6.1** Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, em material resistente, atóxicos; compostos com os gêneros alimentícios referente ao número de alunos da que a unidade escolar atende e com as especificações mínimas exigidas, sob pena de devolução dos itens:
 - Identificação do produto;
 - Embalagem original e intacta;
 - Data de fabricação;
 - Data de validade;
 - Peso líquido;
 - Número do lote;
 - Nome do fabricante;
 - Registro do órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF) quando couber.
- 6.2 Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagem ou condições diferentes das solicitadas;
- **6.3** Os produtos mesmos que entregue e aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a má fé do contratado ou condições inadequadas de uso dos mesmos.
- **6.4** Só será aceito o item, que estiver de acordo com as especificações exigidas pelos órgãos de Fiscalização do Município e exigências contidas neste Termo;
- **6.5** Os gêneros alimentícios deverão atender as normas e regulamentações técnicas exigidos por lei e por este Termo, sendo que o item considerado inadequado, de inferior qualidade ou não atenderás exigibilidades, será recusado e devolvido;
- **6.6** A detentora da ATA comprometer-se-á integralmente pela boa qualidade dos produtos que fornece aplicando no que couber o Código de Defesa do Consumidor;
- **6.7** Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento do pedido por unidade escolar descrevendo o número de itens dos gêneros alimentícios.
- **6.8** Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor licitado. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.
- **6.9** Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito horas) dos alimentos não perecíveis e 24 (vinte e quatro) horas dos alimentos perecíveis, sem prejuízo das sanções previstas.
- **6.10** É de inteira responsabilidade dos agentes indicados pelos Gestores das Unidades Escolares os procedimentos de recebimento dos materiais:
- a) Na entrega do material, é observado o controle de qualidade de primeira ordem, também denominado de macroscópico. Nesse controle, são observados os seguintes aspectos: identificação e observação do prazo de validade dos produtos; condições das embalagens protetoras; observação da presença de precipitados; observação do cumprimento das especificações legais exigidas; observação dos aspectos físicos dos produtos (cor, odor, uniformidade, integridade), se há precipitados, presença de corpos estranhos, limpidez, fermentação, vazamento etc.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- b) Fiscalizar a entrega podendo sustar ou recusar o(s) material (is) entregue(s) em desacordo com:
 - A especificação apresentada no Edital;
 - Comunicar e notificar por escrito e de forma tempestiva, à(s) CONTRATADA(s) sobre qualquer ocorrência relacionada com a entrega dos materiais e/ou Nota Fiscal.
- **6.11** O recebimento dos materiais se dará da seguinte forma, conforme art. 140, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/21:
 - **a) Provisoriamente**, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;
 - **b) Definitivamente**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais. **O recebimento definitivo será através de requisições.**
- **6.12** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pelo fornecimento e pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.
- **6.13** Todo o material deverá ser entregue em embalagens em ótimas condições, conforme solicitado pela unidade escolar, em perfeito estado de conservação, lacrada e adequadas para proteger o conteúdo contra danos durante o transporte, desde o fornecedor até o local da entrega, sob condições que envolvam embarques, desembarques, transportes, por rodovias não pavimentadas, marítimos ou aéreos.
- **6.14** Aceitos os materiais/bens, será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.
- **6.15** Não aceito os materiais, será comunicado à empresa adjudicatária, para que proceda a respectiva e imediata substituição, em um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas sem qualquer ônus para a contratante.
- **6.16** Todos os itens relacionados neste Termo deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas e com prazo de validade de, no mínimo, 50% da validade total prevista pelo fabricante para o produto, contada da data de entrega efetiva dos materiais, não sendo, por conseguinte, aceitos produtos estragados, vencidos ou prestes a vencer. Dessa forma, a Associação de Pais e Mestres APM da Escola Municipal Jacinto Bispo Arantes reserva-se o direito de solicitar documentos que possam comprovar a qualidade dos materiais a serem fornecidos.
- **6.17** Todos os bens deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas nas solicitações eventualmente emitidas pelas unidades escolares, não sendo, por conseguinte, aceitos materiais em desacordo com as características estipuladas nesse presente Termo.
- **6.18** A compra será realizada de forma parcelada (semanalmente e ou conforme a necessidade), através de ORDEM DE COMPRA emitida pelo responsável de cada contratante.
- **6.19** Se a empresa adjudicatária deixar de assinar o termo de fornecimento/entrega, no prazo de até 2 (dois) dias contados da data do recebimento da convocação, sem que tenha solicitado prorrogação de prazo mediante justificativa, por escrito, e aceita pela administração pública municipal, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, podendo optar por revogar a licitação, nos termos do art. 90, §2º e §5º, da Lei Federal 14.133/21.
- **6.20** A entrega do objeto será de imediato, após o recebimento da ordem de compra. Não podendo ultrapassar o prazo de 48 (quarenta e oito) horas.
- **6.21** A Associação de Pais e Mestres APM da Escola Municipal Jacinto Bispo Arantes e as participantes reservam o direito de não receber o objeto em desacordo com o previsto, podendo aplicar o disposto no art. 90, da Lei Federal nº 14.133/21.
- **6.23** 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 Agencia Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIF).
- **6.24** Os alimentos perecíveis, tais como carnes, frios e congelados, deve conter as embalagens primárias e secundárias que devem estar intactas, todos com o prazo de validade não inferior a 20 (vinte) dias a contar do recebimernto.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

6.25 Todos os produtos de origem animal devem obrigatoriamente conter o Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, uma vez que este selo é a garantia de inspeção quanto à procedência e qualidade sanitária.

7. LOCAL DE ENTREGA

- **7.1** A entrega de gêneros deverá ser parcelada conforme a necessidade, capacidade de estocagem e logística de entrega de cada unidade escolar;
- **7.2** O transporte deverá ser efetuado com veículos apropriados (de acordo com o tipo/natureza dos alimentos), destacando os produtos congelados, em bom estado de conservação e obedecendo as normas de vigilância sanitária para o transporte de alimentos;
- **7.3** No momento da entrega dos produtos congelados haverá uma aferição da temperatura do produto, por amostragem, que deve estar abaixo -18°C; e quaisquer alterações sensoriais (sinais de descongelamento, cor inadequada, mal cheiro ou embalagem violada) o produto será considerado inadequado para consumo humano e será recusado;
- **7.4** A nutricionista responsável pela unidade escolar poderá solicitar a empresa vencedora que os produtos sejam verificados/vistoriados antes de serem distribuídos as escolas;
- **7.5** Todas as despesas referentes à entrega do objeto aos contratantes serão por conta das contratadas, despesas essas previstas na proposta;
- **7.6** A entrega deverá ser feita nas unidades escolares, **conforme quantitativo solicitados por modalidade de ensino no pedido da entrega**, no horário das 07h00min às 11h00min ou 13h00min às 17h00h em dias úteis, conforme a definição na solicitação de cada unidade escolar, respeitando os feriados municipais, estaduais e nacionais.

| ORDEM | UNIDADE EXECUTORA | ENDEREÇO |
|-------|--|--|
| 01 | ASSOCIAÇÃO DE DESENV. DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL EULINA BRAGA | |
| 02 | ASSOCIACÃO DE PAIS E MESTRES - APM DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES | AV 01, SN, QD 28 REASSENTAMENTO LUZIMANGUES, PORTO NACIONAL/TO. |
| 03 | CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE MELO DE SOUZA | RUA PEQUIZEIRO, S/Nº, REASSENTAMENTO LUZIMANGUES, PORTO NACIONAL/TO. |
| 04 | ESCOLA MUNICIPAL NOVA | DISTRITO DE LUZIMANGUES, PORTO NACIOANL/TO |

8 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- **8.1** Tomar conhecimento do Contrato, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;
- **8.2** Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada desde que não haja impedimento legal para o fato;
- 8.3 Prestar à Contratada todos os esclarecimentos necessários à execução do Contrato;
- **8.4** Efetuar a fiscalização e acompanhamento da execução do contrato através de um fiscal, que fará o acompanhamento e emitirá mensalmente um relatório sobre a execução do objeto contratado;
- **8.5** Atestar, através de servidor responsável, as) Nota(s) Fiscal(is) emitidas pela Contratada, referentes às suas aquisições;
- 8.6 Emitir requisição/solicitação dos itens objeto solicitado para a prestação dos serviços contratados;
- **8.7** Notificar, formal e tempestivamente a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento do Contrato;
- **8.8** Notificar a Contratada por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- **8.9** Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado no Contrato ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ás contratantes;



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **8.10** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 8.11 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- **8.12** Fornecer à CONTRATADA, a primeira requisição da prestação dos serviços, acompanhada do cronograma de abastecimento, na data de assinatura do contrato e/ou documento equivalente;
- **8.13** Fornecer as informações sobre local e horários para a entrega dos produtos. Quando o mesmo for alterado;
- **8.14** Designar a área responsável pela gestão do contrato e acompanhamento da prestação dos serviços disponibilizando os respectivos telefones de contato à CONTRATADA;
- **8.15** Zelar pela execução integral do contrato, conforme especificações e determinações do contrato, do edital e seus anexos, especialmente do Termo de Referência;
- **8.16** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- **8.17** Nomear fiscal de contrato para acompanhar e fiscalizar os serviços, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis, na forma prevista no artigo nº 117 da Lei 14.133/21;
- **8.18** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando-lhe prazo para correção de tais irregularidades;
- 8.19 Pagar à Contratada o valor resultante dos produtos entregues na forma do contrato;
- **8.20** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital;
- **8.21** Providenciar criteriosamente a análise das sínteses de produção, a ser consolidada mensalmente pela área técnica responsável.
- **8.22** Compete a contratante o recebimento, conferência de síntese, atestado e notas fiscais emitidas pela contratada. Solicitar a substituição imediata de qualquer documento que não atenda as exigências e critérios do contrato;
- 8.23 Preparar os expedientes referentes ao pagamento das parcelas contratuais;
- **8.24** Fiscalizar as instalações da contratada, equipamentos, espaço físico e qualidade no atendimento prestado pelo quadro de pessoal da contratada, verificando se persistem as mesmas condições técnicas básicas comprovadas na ocasião da assinatura do contrato;
- **8.25** Expedir Autorização de Fornecimento, em no máximo até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato, conforme a necessidade.
- **8.26** Facilitar para todos seus meios o exercício das funções da Contratada, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.
- **8.27** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada, bem como aos seus funcionários, que eventualmente venham a ser solicitados, e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.
- **8.28** Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada na prestação dos serviços dando prazo para regularização e quando não atendido encaminhar a Coordenação de Regulação, Controle e Avaliação o Relatório de Avaliação da Qualidade dos produtos fornecidos, demonstrando as irregularidades.
- **8.29** Exercer a gestão do contrato, de forma a assegurar o estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços.
- **8.30** Aplicar as sanções administrativas previstas nos artigos 155 ao 162 da lei 14.133/21 em caso de descumprimento dos termos contratuais, conforme verificação e avaliação do gestor do contrato.

9 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- **9.1** Fornecer os produtos conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, na qualidade, quantidade e prazos especificados;
- **9.2** Facultar à Administração, a qualquer tempo, a realização de inspeções e diligências, objetivando o acompanhamento e avaliação técnica da execução dos serviços contratados;



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **9.3** Notificar a Contratante, imediatamente e por escrito de quaisquer irregularidades que venham ocorrer em função da execução dos serviços ou impedimento deste Não transferir a outrem o objeto do Contrato;
- 9.4 Dar garantias e cumprir rigorosamente os prazos estipulados no contrato;
- **9.5** Reparar, corrigir, remover, substituir os produtos fornecidos fora do estabelecido nesse termo, no prazo máximo de 48 horas/ 2 (dois dias) após a notificação do CONTRATANTE, devendo a contratada responder formalmente no mesmo prazo, sobre as medidas tomadas. A não observância poderá acarretar a contratada a suspensão temporária dos serviços, e a reincidência poderá incidir na rescisão contratual.
- **9.6** Manter sempre a qualidade dos produtos, nas mesmas condições estabelecidas nesse termo e no instrumento contratual;
- **9.7** Apresentar declaração que se responsabiliza por toda e qualquer despesa que a Contratante venha a sofrer em processo judicial ou administrativo, promovido por terceiros que reclamam contra o fornecimento ora contratados, pelo que fica à ciência do processo.
- **9.8** Não permitir a participação de funcionários não qualificados no exercício da profissão para executar os serviços contratados;
- **9.9** Manter em perfeito estado de asseio e limpeza e conservação a empresa fornecedora, bem como todos os alvarás de licenças em dias, conforme a legislação;
- **9.10** Fornecer todos os produtos conforme proposto pela Contratante durante o prazo de vigência do contrato respeitando suas Cláusulas;
- **9.11** Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados ou produtos decorrentes do cumprimento deste Contrato;
- **9.12** Permitir a fiscalização pelas contratantes, em qualquer tempo, e mantê-la permanentemente informada a respeito do andamento dos mesmos;
- **9.13** Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido.
- **9.14** Prestar esclarecimentos por escrito sempre que solicitados pela Contratante, quando da ocorrência de reclamações para o que se obrigam a atender prontamente.
- **9.15** Comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, número de telefone, conta bancária, e em quaisquer outros julgados necessários para o correto contato ou recebimento de correspondências.
- **9.16** Dar imediata ciência à Contratante de qualquer anormalidade ocorrida em qualquer fase da execução do contrato, de modo particular daquelas que envolvam direta ou indiretamente a qualidade e segurança dos alimentos.
- **9.17** Apresentar Alvará Sanitário emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa licitante foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária no prazo estabelecido oficialmente no ano de vigência.
- **9.18** Certificado/Licença emitido pelo Corpo de Bombeiro.
- **9.19** Arcar com todos os custos inerentes a execução da prestação de serviços objeto do contrato.

10 DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO:

- **10.1** A fiscalização e acompanhamento da execução do contrato será efetuado por servidor devidamente designado por cada unidade para a referida contratação, que registrará todas as ocorrências e deficiências em relatório, cuja cópia será encaminhada à contratada, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas, e adotando as providencias necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no nº 117 da Lei 14.133/21.
- **10.2** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da execução do objeto e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.
- **10.3** Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes à prestação dos serviços, objeto da contratação, deverão ser prontamente atendidas pela Contratada sem ônus para as contratantes.
- **10.4** A Fiscalização exercida por interesse das contratantes não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, durante a vigência do contrato, por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, por qualquer irregularidade, e na sua ocorrência, não



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus servidores conforme art. nº 120 da Lei 14.133/21.

- **10.4.1** A atuação ou eventual omissão da Fiscalização durante a entrega do objeto e vigência do contrato, não poderá ser invocada para eximir a Contratada das responsabilidades e obrigações assumidas para a execução do objeto.
- **10.5** A comunicação entre a Fiscalização e a Contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações ou registros acerca da execução do objeto.
- **10.6** Zelar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11 DAS CONDIÇÕES PARA O PAGAMENTO:

- **11.1** A cada entrega, isto é, junto (acompanhando) a mercadoria, a empresa fornecedora deverá apresentar a devida nota fiscal, **por unidade escolar e por modalidade de ensino**, para conferência. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias consecutivos, após o recebimento das mercadorias, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura; Os responsáveis para os devidos pagamentos serão as associações e conselhos escolares de cada unidade escolar.
- **11.2** O departamento financeiro das contratantes, somente autorizará a realização dos pagamentos, se houver por parte do setor requisitante do objeto contratado, o necessário ATESTO da prestação dos serviços pela empresa contratada, no verso da Nota Fiscal. Bem como, a apresentação do relatório do fiscal do contrato, apresentando a devida prestação dos serviços conforme o termo de referência;

12 DO VALOR ESTIMADO

12.1 Os valores totais estimados para aquisição destes produtos serão obtidos através de pesquisa de mercado, conforme previsto na lei 14.133/21. E que o mapa de apuração dos preços obtidos estará anexado no processo.

13. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DO CONTRATO E DA SUA PUBLICIDADE

- **13.1.1.** A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses a contar da data da sua assinatura, conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021, podendo ser prorrogado por igual período desde que comprovado o preço vantajoso.
- **13.1.2.** A Ata de Registro de Preços terá seu extrato publicado no Diário Oficial do Município de Porto Nacional e a sua íntegra, após assinada e homologada, será disponibilizada no site oficial da Prefeitura Municipal de Porto Nacional (www.portonacional.to.gov.br) durante sua vigência.
- **13.2** O Prazo de execução do contrato, bem como a vigência do mesmo será de 12 (dose) meses a contar da data da assinatura;
- **13.2.1** O Contrato terá seu extrato publicado no Diário Oficial do Município de Porto Nacional, e a sua íntegra, após assinado, será disponibilizado no site oficial da Prefeitura Municipal de Porto Nacional (www.portonacional.to.gov.br) durante sua vigência.

14 DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

- **14.1** À contratada poderá ser aplicada as sanções adiante, além das responsabilidades por perdas e danos, devendo observar rigorosamente as condições estabelecidas no Edital e sujeitando-se as sanções constantes nos artigos 155 a **14.1.1** 162 da Lei nº 14.133/21, conforme disposto:
- Art. 155 O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:
- I dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III dar causa à inexecução total do contrato;
- IV deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- VI não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- **14.1.2** Art. 156 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:
- I advertência;
- II multa;
- III impedimento de licitar e contratar;
- IV declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- § 1º Na aplicação das sanções serão considerados:
- I a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II as peculiaridades do caso concreto;
- III as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- § 2º A sanção prevista no inciso I do **caput** deste artigo será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no <u>inciso I do **caput** do art. 155 desta Lei</u>, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
- § 3º A sanção prevista no inciso II do **caput** deste artigo, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei.
- § 4º A sanção prevista no inciso III do **caput** deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos <u>incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.</u>
- § 5º A sanção prevista no inciso IV do **caput** deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos <u>incisos VIII, IX, X, XI e XII do **caput** do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.</u>
- § 6º A sanção estabelecida no inciso IV do **caput** deste artigo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:
- I quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;
- II quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento.
- § 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do **caput** deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do **caput** deste artigo.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- § 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
- § 9º A aplicação das sanções previstas no **caput** deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
- **14.1.3** Art. 157 Na aplicação da sanção prevista no <u>inciso II do **caput** do art. 156 desta Lei</u>, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- **14.1.4** Art. 158 A aplicação das sanções previstas nos <u>incisos III e IV do **caput** do art. 156 desta Lei</u> requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- § 1º Em órgão ou entidade da Administração Pública cujo quadro funcional não seja formado de servidores estatutários, a comissão a que se refere o **caput** deste artigo será composta de 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade.
- § 2º Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.
- § 3º Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.
- § 4º A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:
- I interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o **caput** deste artigo;
- II suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na <u>Lei nº 12.846, de 1º de agosto de</u> 2013:
- III suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.
- **14.1.5** Art. 159 Os atos previstos como infrações administrativas nesta Lei ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei. Parágrafo único. (VETADO).
- **14.1.6** Art. 160 A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei 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, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
- **14.1.7** Art. 161 Os órgãos e entidades dos Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário de todos os entes federativos deverão, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por eles 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.
- Parágrafo único. Para fins de aplicação das sanções previstas nos incisos I, II, III e IV do caput do art. 156 desta Lei, o Poder Executivo regulamentará a forma de cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos.
- **14.1.8** Art. 162 O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato.
- Parágrafo único. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta Lei.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **14.2** As sanções previstas neste Termo são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;
- **14.3** Não será aplicada multa se, justificada e comprovadamente, o atraso na entrega do objeto advier de caso fortuito ou de força maior;
- **14.4** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados à contratada o contraditório e a ampla defesa;
- **14.5** Outras sanções ocorrerão conforme Edital e Legislação aplicável.

15 OS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA HABILITAÇÃO

- **15.1** 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 artigos 62 a 66 da lei nº 14.133/21.
- **15.1.1** A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

15.2 PARA A COMPROVAÇÃO DA HABILITAÇÃO JURÍDICA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:

- **h)** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis junto a Junta Comercial da respectiva sede, para o caso de empresário individual;
- i) Cópia do Documento de Identidade e do CPF dos sócios ou diretores;
- **j)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores, para os casos de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI;
- **k)** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, para licitante Microempreendedor Individual MEI, hipótese em que será realizada a verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- I) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, caso a Licitante seja sucursal, filial ou agência;
- **m)** Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local da sede da Licitante, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores, para o caso de sociedade simples;
- **n)** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- **15.2.1** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações contratuais ou da consolidação respectiva.

15.3 PARA A COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:

- g) 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- h) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Estadual ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei;
- i) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Municipal ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei;
- j) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, devidamente válida, emitida pela Caixa Econômica Federal, que comprove inexistência de débito perante o FGTS;
- k) Comprovante de inscrição Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ;
- I) Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, mediante a



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida através do site www.tst.jus.br/certidão, de acordo com a Lei nº 14.133, de 01/04/2021, ou outra que tenha a mesma comprovação na forma da lei.

- **15.3.1** Para a regularidade fiscal e trabalhista, será aceita certidão positiva com efeito de negativa.
- **15.3.2** Caso a Licitante seja considerado isento de tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual ou da Fazenda Municipal do domicílio ou sede dela, ou outra equivalente que demonstre tal isenção.

15.4 PARA COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:

- **15.4.1** Certidão Negativa de Falência ou Concordata ou de Recuperação Judicial ou extrajudicial (na forma da lei nº 11101/05), expedida pelo distribuidor da sede da licitante, ou Certidão de Falência e Execuções Fiscais (emitida pela internet) ambas com antecedência máxima de 60 (sessenta) dias anteriores à data de abertura dos envelopes, quando não constar em seu corpo a validade.
- **15.4.2** Nos casos em que a certidão seja positiva de recuperação, as empresas deverão apresentar comprovação de que o plano de recuperação foi acolhido na esfera judicial, nos termos do art. 58 da lei 11.101/2005;
- **15.4.3** Qualificação Econômica Financeira:
- **15.4.3.1** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais (2021 e 2022) exceto o (MEI) Microempreendedor Individual, já exigíveis e apresentados na forma da lei, registrado na Junta Comercial do Estado que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

15.5 DAS DEMAIS DECLARAÇÕES

- c) Declaração de Elaboração Independente de Proposta (modelo Anexo IV do Edital);
- d) DECLARAÇÃO CONJUNTA (modelo Anexo V):
- I. Declaração de Ciência e Termo de Responsabilidade;
- II. Declaração de Atendimento ao Art. 7º da CF;
- III. Declaração de Inexistência de Vínculo com a Administração Pública;
- **IV.** Declaração de Inexistência de Fatos Supervenientes, Suspensão Temporária ou Inidoneidade para Licitar;
- V. Declaração de Inexistência de Parentesco com a Municipalidade;
- **VI.** Declaração de Que Cumpre as Exigências de Reserva de Cargos Para Pessoa com Deficiência e Para Reabilitado da Previdência Social;
- VII. Declaração de Enquadrado como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte (Se For o Caso);
- VIII. Declaração de Organização em Cooperativa (Se For o Caso);
- **15.6** 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.
- **15.7** 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.
- **15.8** Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- **15.8.1** Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira,



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

haverá um acréscimo de 10% A 30 %, para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

- **15.9** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por documentos escaneado em formato PDF, legível sem emendas e ou rasuras.
- **15.10** 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.
- **15.11** 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).
- **15.12** 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.
- **15.13** 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.
- **15.14** A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
- **15.14.1** 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).
- **15.15** 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).
- **15.15.1** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (<u>IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único</u>).
- **15.16** A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- **15.16.1** Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf ou não tenham sido apresentados conforme item 8.12 do edital, serão enviados por meio do sistema, em formato digital em PDF, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- **15.16.2** O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- **15.16.3** Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- **15.17** A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- **15.17.1** Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- **15.17.2** Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- **15.18** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (<u>Lei 14.133/21, art. 64</u>, e IN 73/2022, art. 39, §4°):
- **15.18.1** 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



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **15.18.2** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- **15.19** 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.
- **15.20** 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 8.16.1.
- **15.21** 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.
- **15.22** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).
- **15.23** Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

15.24 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- **15.24.1** Atestado de capacidade técnica ACT (pessoa jurídica), para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, prazos e/ou quantidades com o objeto da licitação, através de no mínimo 01 (um) atestado, fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado. Em cópia acompanhada do original ou autenticada por cartório competente.
- **15.24.2** Apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

15.25 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS PARA HABILITAÇÃO

- **15.25.1** Os documentos necessários à contratação deverão ser apresentados em cópia autenticada por meio de cartório competente, ou cópias acompanhadas dos originais.
- **15.25.2** Caso o Contrato Social determine que mais de uma pessoa (sócios) deva assinar os documentos (conjuntamente) em nome da empresa, a falta de qualquer uma delas invalida o documento para os fins de participação deste Pregão, sendo a empresa inabilitada.
- **15.25.3** Os documentos apresentados deverão ser da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para a matriz e filiais.
- **15.25.4** Os documentos emitidos via Internet serão considerados como originais e poderão ter sua autenticidade aferida, através dos endereços/páginas eletrônicas dos órgãos emissores.
- **15.25.5** Para efeito de regularidade, constatando-se divergência entre o documento apresentado e o disponível no endereço eletrônico do órgão emissor, prevalecerá o constante deste último, ainda que emitido posteriormente ao primeiro.
- **15.25.6** Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, estas serão consideradas vencidas 60 (sessenta) dias após sua emissão.

16 DO ÓRGÃO GERENCIADOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **16.1** O Órgão Gerenciador desta Ata de Registro de Preços a ser firmada mediante a realização de processo licitatório tipo pregão é a ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES APM DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES.
- **16.1.1** São obrigações do Órgão Gerenciador e do Gerenciador da Ata de Registro de Preços, dentre a prática de todos os atos de controle e administração da ARP, conforme a lei 14.133/21, normas municipais pertinentes, as seguintes obrigações:
- a) Gerenciar a presente ata, indicando sempre que solicitado, o nome do detentor da ata, o preço e as especificações do objeto registrado, observada a ordem de classificação indicada na licitação.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- b) Observar que, durante a vigência da presente ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas.
- c) Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação as novas condições de mercado, e de aplicação de penalidades.
- d) Acompanhar a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na ata.
- e) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas na presente Ata.
- f) Consultar o detentor da ata registrada (observando a ordem de classificação) quanto ao interesse em fornecer o material a outro(s) órgão da Administração Pública que externem a intenção de utilizar a presente Ata.
- **16.2** São órgãos participantes da Ata de Registro de Preços a ser firmada mediante o referido Pregão:
- **01** ASSOCIAÇÃO DE DESENV. DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL EULINA BRAGA
- 02 CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE MELO DE SOUZA
- **03** ASSOCIAÇÃO DA ESCOLA MUNICIPAL NOVA

17 ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

17.1 Com as ferramentas de planejamento vigentes, temos em vigor o quadro demonstrativo de despesas, sendo esse, uma ferramenta de base da LOA (lei orçamentária anual). Com isso as despesas decorrentes das aquisições do objeto desta Licitação correrão à conta dos recursos da Dotação Orçamentária de cada órgão participantes deste Certame.

18 DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

- **18.1** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos <u>arts. 124 e seguintes da Lei nº</u> 14.133, de 2021.
- **18.2** 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.
- **18.3** 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).
- **18.4** Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do <u>art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021</u>.

19 DO PRAZO DE EXECUÇÃO

- **19.1** O prazo máximo para execução/entrega por parte da contratada, será de até 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir do recebimento da ordem de fornecimento;
- **19.2** Na impossibilidade da entrega conforme prazos do subitem 19.1, a empresa contratada deverá apresentar justificativa por escrito, em tempo hábil para a aprovação, e dentro dos prazos estipulados.

20 DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- **20.1** Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF e no Sistema de portal de compras públicas www.compraspublicas.com.br.
- **20.1.1** Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- **20.2** 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.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **20.3** 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.
- **20.4** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- **20.5** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no <u>artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual MEI, nos limites previstos da <u>Lei Complementar nº 123, de 2006</u> e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
- **20.6** Não poderão disputar esta licitação:
- **20.6.1** aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- **20.6.2** 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;
- **20.6.3** 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;
- **20.6.4** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- **20.6.5** 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;
- **20.6.6** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- **20.6.7** 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;
- 20.6.8 agente público do órgão ou entidade licitante;
- 20.6.9 pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- **20.6.10** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição;
- **20.6.11** 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.
- **20.7** 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.
- **20.8** 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.
- **20.9** Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- **20.10** 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.
- **20.11** 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 <u>Lei nº 14.133/2021</u>.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

20.12 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.

21 - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE:

- **21.1 -** A Ata de Registro de Preços, durante a sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que comprovada a vantagem;
- **22.2 -** Como a Ata de Registro de Preços é um documento que pode ser utilizado por outros órgãos, a lei nº 14.133/21 regulamentou a Intenção de Registro de Preços no art. 86. Trata-se de uma divulgação inicial de um órgão que pretende fazer a licitação para SRP para que façam em conjunto essa licitação. Afinal, quando se contrata em maior quantidade, o preço tende a cair;
- **22.3** Assim, o órgão ou entidade gerenciadora deverá, na fase preparatória do processo licitatório, para fins de registro de preços, realizar procedimento público de intenção de registro de preços para, nos termos de regulamento, possibilitar, pelo prazo mínimo de 8 (oito) dias úteis, a participação de outros órgãos ou entidades na respectiva ata a determinar a estimativa total de quantidades da contratação;
- **22.4** Os órgãos e entidades que não participaram do IRP poderão aderir à Ata de Registro de Preços na condição de não participantes. É a figura do "carona" aquele que não faz a licitação para registro de preços, mas aproveita a ata realizada por outro órgão. Mas devem ser observados os seguintes requisitos (Art. 86, § 2º da lei nº 14.133/21):
- I Apresentação de justificativa de adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- II Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 desta Lei;
- III Prévias consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.
- **22.5** As aquisições ou as contratações adicionais dos órgãos carona não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes (art. 86, § 4º da lei nº 14.133/21);
- **22.6** O limite visto acima é um limite por órgão ou entidade. Trata-se de um limite individual. Mas há, também, um limite global. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem (art. 86, § 5º da lei nº 14.133/21).

Porto Nacional/TO, 16 de abril de 2024.

RAIMUNDA PEREIRA DA SILVA Coordenadora Administrativa Responsável pela elaboração do Termo de Referência

APROVAÇÃO

Considerando as informações prestadas no presente documento, APROVO o presente TERMO DE REFERÊNCIA, determinando outrossim, a plena observância das Leis e normas vigentes correlatas.

LEIDIANY SIMÃO DA SILVA Presidente da Associação



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

ANEXO II DOS QUANTITATIVOS TOTAIS ESTIMADOS DO OBJETO

| | LOTE 01 - HORTIFRÚTI | | | | | |
|----------|----------------------|------------|----------------|-------|----------------|----------------|
| ITE M | UNIDA DE | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO | MARCA | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
| 1 | KG | 50 | ABACATE | | 6,59 | 329,33 |
| 2 | KG | 2.668 | ABACAXI | | 7,41 | 19.769,8 8 |
| 3 | KG | 2.968 | ABÓBORA MADURA | | 8,08 | 23.971,5 5 |
| 4 | KG | 862 | ALFACE | | 29,83 | 25.716,3 3 |
| 5 | KG | 1.832 | ALHO | | 33,11 | 60.657,5 2 |
| 6 | KG | 200 | BANANA NANICA | | 8,06 | 1.612,00 |
| 7 | KG | 14.208 | BANANA PRATA | | 8,63 | 122.662, 40 |
| 8 | KG | 1.250 | BATATA DOCE | | 6,77 | 8.466,67 |
| 9 | KG | 1.168 | BATATA INGLESA | | 8,01 | 9.351,79 |
| 10 | KG | 264 | BETERRABA | | 9,78 | 2.581,04 |
| 11 | KG | 150 | BRÓCOLIS | | 35,30 | 5.295,00 |
| 12 | KG | 2.719 | CEBOLA | | 9,33 | 25.359,2 1 |
| 13 | KG | 4.318 | CENOURA | | 9,38 | 40.517,2 3 |
| 14 | KG | 322 | CHEIRO VERDE | | 24,37 | 7.846,07 |
| 15 | KG | 633 | COUVE | | 26,40 | 16.711,2 0 |
| 16 | KG | 75 | COUVE-FLOR | | 40,37 | 3.027,50 |
| 17 | KG | 200 | INHAME | | 10,78 | 2.156,00 |
| 18 | KG | 8.241 | LARANJA | | 5,38 | 44.364,0 5 |
| 19 | KG | 1.605 | LIMÃO | | 4,64 | 7.452,55 |
| 20 | KG | 1.572 | MAÇÃ | | 11,46 | 18.015,1 2 |
| 21 | KG | 1.072 | MAMÃO | | 7,36 | 7.889,92 |
| 22 | KG | 1.745 | MANDIOCA | | 7,60 | 13.262,0 0 |
| 23 | KG | 150 | MARACUJÁ | | 12,02 | 1.802,50 |
| 24 | KG | 50 | MAXIXE | | 16,19 | 809,67 |
| 25 | KG | 22.219 | MELANCIA | | 4,37 | 97.022,9 7 |
| 26 | KG | 135 | MILHO VERDE | | 20,38 | 2.750,85 |
| 27 | KG | 19 | MORANGO | | 50,92 | 967,42 |
| 28 | KG | 50 | PEPINO | | 6,89 | 344,33 |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| | VALOR GLOBAL DO LOTE | | | 62 | 29.802,40 |
|----|----------------------|-------|-------------------|-------|---------------|
| 33 | KG | 4.666 | TOMATE | 10,68 | 49.817,3 3 |
| 32 | KG | 100 | REPOLHO VERDE | 7,28 | 728,33 |
| 31 | KG | 50 | QUIABO | 16,88 | 843,83 |
| 30 | KG | 40 | PIMENTÃO VERDE | 10,68 | 427,07 |
| 29 | KG | 165 | PIMENTA DE CHEIRO | 44,08 | 7.273,75 |

LOTE 02 - PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS

| ITE M | UNIDA DE | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | MARCA | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|----------|-------------|------------|--|-------|----------------|----------------|
| 1 | PCT | 3.287 | AÇAFRÃO 30G | | 2,20 | 7.231,40 |
| 2 | PCT | 2.251 | AÇÚCAR 2KG | | 10,51 | 23.650,5 |
| 3 | PCT | 1.968 | ALECRIM 6G | | 2,19 | 4.316,48 |
| 4 | PCT | 450 | AMIDO DE MILHO 200G | | 5,06 | 2.275,50 |
| 5 | PCT | 2.736 | ARROZ 5KG | | 38,58 | 105.564, 00 |
| 6 | PCT | 1.100 | AVEIA EM FLOCOS 170G | | 4,85 | 5.338,67 |
| 7 | UND | 737 | AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM 250ML | | 16,01 | 11.799,3 7 |
| 8 | PCT | 2.144 | CAFÉ 250G | | 11,44 | 24.527,3 6 |
| 9 | PCT | 10 | CANELA EM PÓ 30G | | 8,69 | 86,93 |
| 10 | PCT | 2.317 | CHOCOLATE EM PÓ 200G | | 5,85 | 13.562,1 7 |
| 11 | PCT | 631 | COCO RALADO 50G | | 2,71 | 1.707,91 |
| 12 | PCT | 5.565 | COLORAU 30G | | 2,19 | 12.205,9 0 |
| 13 | G | 498 | ERVILHA EM CONSERVA 170G | | 5,09 | 2.534,82 |
| 14 | PCT | 7.248 | EXTRATO DE TOMATE 300G | | 4,30 | 31.190,5 6 |
| 15 | PCT | 600 | FARINHA DE AVEIA 165G | | 5,78 | 3.466,00 |
| 16 | KG | 3.547 | FARINHA DE MANDIOCA | | 9,44 | 33.495,5 0 |
| 17 | KG | 3.753 | FARINHA DE TRIGO | | 7,19 | 26.996,5 8 |
| 18 | KG | 1.359 | FEIJÃO CARIOCA | | 9,64 | 13.105,2 9 |
| 19 | PCT | 500 | FERMENTO BIOLÓGICO 10G | | 1,52 | 758,33 |
| 20 | PCT | 1.557 | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 100G | | 4,66 | 7.255,62 |
| 21 | PCT | 300 | FLOCÃO DE ARROZ 500G | | 3,24 | 973,00 |
| 22 | PCT | 5.414 | FLOCÃO DE MILHO 500G | | 2,94 | 15.935,2 1 |



| F | LS | | |
|---|-------|--------|--------|
| | | | _ |
| | Assir | natura | - а |

| 22 | DCT | 62 | LINULACA 2000 | | l | |
|----------|-------------|-----------------|--|-------|----------------|----------------|
| 23 | PCT | 60 | LINHAÇA 200G | | 9,52 | 571,40 |
| 24 | PCT | 5.655 | MACARRÃO 500G | | 4,54 | 25.692,5 5 |
| 25 | PCT | 181 | MILHO CANJICA 500G | | 3,89 | 704,69 |
| 26 | UND | 803 | MILHO VERDE ENLATADO 200G | | 4,84 | 3.883,84 |
| 27 | UND | 6.288 | ÓLEO DE SOJA 900ML | | 8,11 | 50.974,7 2 |
| 28 | PCT | 154 | ORÉGANO 20G | | 3,66 | 563,64 |
| 29 | DÚZIA | 5.733 | OVO DE GALINHA | | 10,84 | 62.145,7 2 |
| 30 | KG | 824 | POLVILHO DOCE | | 10,81 | 8.907,44 |
| 31 | KG | 805 | SAL | | 2,88 | 2.318,40 |
| 32 | PCT | 900 | UVA PASSA PRETA 100G | | 4,90 | 4.407,00 |
| | | VALOR GLOBAL DO | LOTE | | 50 | 08.146,52 |
| | | ı | LOTE 03 - CARNES | | | |
| ITE M | UNIDA DE | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | MARCA | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
| 1 | KG | 14.913 | CARNE MOÍDA ACÉM | | 32,89 | 490.488, 57 |
| 2 | KG | 1.324 | CARNE ACÉM PEDAÇO | | 32,89 | 43.546,3 6 |
| 3 | KG | 107 | CARNE BOVINA COSTELA | | 21,91 | 2.344,01 |
| 4 | KG | 268 | CARNE BOVINA FÍGADO | | 20,20 | 5.412,71 |
| 5 | KG | 1.531 | CARNE BOVINA PEITO | | 31,54 | 48.292,8 4 |
| 6 | KG | 700 | CARNE BOVINA COXÃO MOLE | | 40,27 | 28.186,6 7 |
| 7 | KG | 200 | FILÉ DE TILÁPIA | | 55,79 | 11.158,6 7 |
| 8 | KG | 4.348 | FRANGO COXA E SOBRECOXA | | 11,84 | 51.480,3 2 |
| 9 | KG | 8.485 | FRANGO PEITO | | 18,26 | 154.964, 38 |
| 10 | KG | 134 | SALSICHA | | 10,49 | 1.406,11 |
| | | VALOR GLOBAL DO | LOTE | | 83 | 37.280,64 |
| | | LOTE 0 | 4 - LEITE E DERIVADOS | | 1 | 1 |
| ITE M | UNIDA DE | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | MARCA | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
| 1 | PCT | 399 | LEITE CONDENSADO 270G | | 5,82 | 2.323,51 |
| 2 | UND | 128 | LEITE DE COCO 200ML | | 3,33 | 425,81 |
| 3 | L | 21.410 | LEITE DE VACA INTEGRAL | | 6,71 | 143.661, 10 |
| 4 | UND | 1.406 | LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G | | 18,96 | 26.653,0 7 |
| 5 | UND | 84 | LEITE ZERO LACTOSE, EM | | 21,70 | 1.822,80 |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| VALOR GLOBAL DO LOTE 189 LOTE 05 - PANIFICAÇÃO ITE M UNIDA DE QUANTIDADE DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MARCA UNIT. 1 PCT D 600 PÃO DE HAMBÚRGUER 200G 5,97 2 KG 450 PÃO DE QUEIJO CONGELADO 25,26 3 KG 3.212 PÃO FRANCÊS 21,51 4 PCT 1.554 PÃO HOT DOG 500G 10,03 5 KG 1.359 ROSCA 25,75 | 10.255,0 8 748,80 4.066,37 9.956,54 VALOR TOTAL 3.580,00 11.368,5 0 69.100,8 |
|--|---|
| 7 PCT 72 MARGARINA SEM LACTOSE 500G 10,40 8 PCT 430 QUEIJO MUSSARELA 200G 9,46 VALOR GLOBAL DO LOTE 189 LOTE 05 - PANIFICAÇÃO ITE UNIDA DE QUANTIDADE DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MARCA UNIT. 1 PCT D 600 PÃO DE HAMBÚRGUER 200G 5,97 2 KG 450 PÃO DE QUEIJO CONGELADO 25,26 3 KG 3.212 PÃO FRANCÊS 21,51 4 PCT 1.554 PÃO HOT DOG 500G 10,03 5 KG 1.359 ROSCA 25,75 | 748,80 4.066,37 9.956,54 VALOR TOTAL 3.580,00 11.368,5 0 |
| 7 | 748,80 4.066,37 9.956,54 VALOR TOTAL 3.580,00 11.368,5 0 |
| VALOR GLOBAL DO LOTE 189 LOTE 05 - PANIFICAÇÃO ITE M DE QUANTIDADE DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MARCA UNIT. 1 PCT D 600 PÃO DE HAMBÚRGUER 200G 5,97 2 KG 450 PÃO DE QUEIJO CONGELADO 25,26 3 KG 3.212 PÃO FRANCÊS 21,51 4 PCT 1.554 PÃO HOT DOG 500G 10,03 5 KG 1.359 ROSCA 25,75 | 9.956,54 VALOR TOTAL 3.580,00 11.368,5 0 |
| LOTE 05 - PANIFICAÇÃO ITE M DE UNIDA DE QUANTIDADE DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MARCA UNIT. 1 PCT D 600 PÃO DE HAMBÚRGUER 200G 5,97 2 KG 450 PÃO DE QUEIJO CONGELADO 25,26 3 KG 3.212 PÃO FRANCÊS 21,51 4 PCT 1.554 PÃO HOT DOG 500G 10,03 5 KG 1.359 ROSCA 25,75 | VALOR TOTAL 3.580,00 11.368,5 0 |
| ITE M DE QUANTIDADE DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MARCA UNIT. 1 PCT D 600 PÃO DE HAMBÚRGUER 200G 5,97 2 KG 450 PÃO DE QUEIJO CONGELADO 25,26 3 KG 3.212 PÃO FRANCÊS 21,51 4 PCT 1.554 PÃO HOT DOG 500G 10,03 5 KG 1.359 ROSCA 25,75 | 3.580,00 11.368,5 0 |
| M DE QUANTIDADE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MARCA UNIT. 1 PCT D 600 PÃO DE HAMBÚRGUER 200G 5,97 2 KG 450 PÃO DE QUEIJO CONGELADO 25,26 3 KG 3.212 PÃO FRANCÊS 21,51 4 PCT 1.554 PÃO HOT DOG 500G 10,03 5 KG 1.359 ROSCA 25,75 | 3.580,00 11.368,5 0 |
| 1 PCT D 600 200G 5,97 2 KG 450 PÃO DE QUEIJO CONGELADO 25,26 3 KG 3.212 PÃO FRANCÊS 21,51 4 PCT 1.554 PÃO HOT DOG 500G 10,03 5 KG 1.359 ROSCA 25,75 | 11.368,5 |
| 2 KG 450 CONGELADO 25,26 3 KG 3.212 PÃO FRANCÊS 21,51 4 PCT 1.554 PÃO HOT DOG 500G 10,03 5 KG 1.359 ROSCA 25,75 | 0 |
| 4 PCT 1.554 PÃO HOT DOG 500G 10,03 5 KG 1.359 ROSCA 25,75 | 69.100,8 |
| 5 KG 1.359 ROSCA 25,75 | 3 |
| | 15.581,4 4 |
| | 34.994,2 5 |
| 6 KG 514 TORRADAS 32,77 | 16.842,0 7 |
| VALOR GLOBAL DO LOTE 151 | 1.467,08 |
| LOTE 06 – CONGELADOS | |
| ITE MUNIDA DEQUANTIDADEDESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOSMARCA UNIT. | VALOR TOTAL |
| 1 KG 1.321 POLPA DE ABACAXI 16,19 | 21.391,3 9 |
| 2 KG 1.965 POLPA DE ACEROLA 19,31 | 37.944,1 5 |
| J KG /1/ FOLFA DE CAJA 27,10 | 19.430,7 0 |
| 4 KG 743 POLPA DE CAJU 16,19 | 12.031,6 5 |
| 5 KG 370 POLPA DE GOIABA 16,19 | 5.991,53 |
| VALOR GLOBAL DO LOTE 96 | 6.789,42 |



FLS _____

ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES - APM DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES

ANEXO III MODELO DE PROPOSTA

Ao MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES - APM DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES

Av. Murilo Braga, 1887, centro

Porto Nacional- TO.

Referência: Pregão Eletrônico nº. 001/2024 JBA

DADOS DA EMPRESA:

| Razão Social: | | |
|------------------------|--------------------------------|------------------------|
| Endereço: | | |
| CEP: | CIDA | DE: |
| N°. do CNPJ: | | |
| Nº. da Inscrição Estad | lual: N°. d | a Inscrição Municipal: |
| Telefone: | E-mail: | |
| Dados Bancários: Ban | ico: Agencia: | Conta corrente: |
| Nome para Contato: | Fo | ne/ E-mail: |
| DADOS DO RESPON | SÁVEL PELA ASSINATURA | DO CONTRATO |
| NOME COMPLETO: | | |
| NACIONALIDADE: | ESTADO CIVIL: | PROFISSÃO: |
| CPF: | CARTEIRA DE IDENT (e órgã | o expedidor: |
| ENDEREÇO RESIDENO | CIAL (completo: rua,nº, bairro | , cidade, cep): |
| TELEFONE: | E-MAIL: | |

Prezado (a) Senhor (a),

Apresentamos Proposta para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO DISTRITO DE LUZIMANGUES, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA. Contidas no Processo Licitatório nº 001/2024, no Edital do Pregão Eletrônico SRP Nº 001/2024 JBA e seus Anexos.

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

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

| | | LO | TE 01 - HORTIFRÚTI | | | |
|----------|-------------|------------|--------------------|-------|----------------|----------------|
| ITE M | UNIDA DE | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO | MARCA | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
| 1 | KG | 50 | ABACATE | | | |
| 2 | KG | 2.668 | ABACAXI | | | |
| 3 | KG | 2.968 | ABÓBORA MADURA | | | |
| 4 | KG | 862 | ALFACE | | | |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| 5 | KG | 1.832 | ALHO | |
|----|----|----------------|-------------------|-----|
| 6 | KG | 200 | BANANA NANICA | |
| 7 | KG | 14.208 | BANANA PRATA | |
| 8 | KG | 1.250 | BATATA DOCE | |
| 9 | KG | 1.168 | BATATA INGLESA | |
| 10 | KG | 264 | BETERRABA | |
| 11 | KG | 150 | BRÓCOLIS | |
| 12 | KG | 2.719 | CEBOLA | |
| 13 | KG | 4.318 | CENOURA | |
| 14 | KG | 322 | CHEIRO VERDE | |
| 15 | KG | 633 | COUVE | |
| 16 | KG | 75 | COUVE-FLOR | |
| 17 | KG | 200 | INHAME | |
| 18 | KG | 8.241 | LARANJA | |
| 19 | KG | 1.605 | LIMÃO | |
| 20 | KG | 1.572 | MAÇÃ | |
| 21 | KG | 1.072 | MAMÃO | |
| 22 | KG | 1.745 | MANDIOCA | |
| 23 | KG | 150 | MARACUJÁ | |
| 24 | KG | 50 | MAXIXE | |
| 25 | KG | 22.219 | MELANCIA | |
| 26 | KG | 135 | MILHO VERDE | |
| 27 | KG | 19 | MORANGO | |
| 28 | KG | 50 | PEPINO | |
| 29 | KG | 165 | PIMENTA DE CHEIRO | |
| 30 | KG | 40 | PIMENTÃO VERDE | |
| 31 | KG | 50 | QUIABO | |
| 32 | KG | 100 | REPOLHO VERDE | |
| 33 | KG | 4.666 | TOMATE | |
| | | VALOR GLOBAL [| OO LOTE | R\$ |

LOTE 02 - PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS

| ITE M | UNIDA DE | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | MARCA | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|----------|-------------|------------|--|-------|----------------|----------------|
| 1 | PCT | 3.287 | AÇAFRÃO 30G | | | |
| 2 | PCT | 2.251 | AÇÚCAR 2KG | | | |
| 3 | PCT | 1.968 | ALECRIM 6G | | | |
| 4 | PCT | 450 | AMIDO DE MILHO 200G | | | |
| 5 | PCT | 2.736 | ARROZ 5KG | | | |
| 6 | PCT | 1.100 | AVEIA EM FLOCOS 170G | | | |
| 7 | UND | 737 | AZEITE DE OLIVA | | | |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| | | | EXTRAVIRGEM 250ML | | | |
|----------|-------------|-----------------|--|-------|----------------|----------------|
| 8 | PCT | 2.144 | CAFÉ 250G | | | |
| 9 | PCT | 10 | CANELA EM PÓ 30G | | | |
| 10 | PCT | 2.317 | CHOCOLATE EM PÓ 200G | | | |
| 11 | PCT | 631 | COCO RALADO 50G | | | |
| 12 | PCT | 5.565 | COLORAU 30G | | | |
| 13 | G | 498 | ERVILHA EM CONSERVA 170G | | | |
| 14 | PCT | 7.248 | EXTRATO DE TOMATE 300G | | | |
| 15 | PCT | 600 | FARINHA DE AVEIA 165G | | | |
| 16 | KG | 3.547 | FARINHA DE MANDIOCA | | | |
| 17 | KG | 3.753 | FARINHA DE TRIGO | | | |
| 18 | KG | 1.359 | FEIJÃO CARIOCA | | | |
| 19 | PCT | 500 | FERMENTO BIOLÓGICO 10G | | | |
| 20 | PCT | 1.557 | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 100G | | | |
| 21 | PCT | 300 | FLOCÃO DE ARROZ 500G | | | |
| 22 | PCT | 5.414 | FLOCÃO DE MILHO 500G | | | |
| 23 | PCT | 60 | LINHAÇA 200G | | | |
| 24 | PCT | 5.655 | MACARRÃO 500G | | | |
| 25 | PCT | 181 | MILHO CANJICA 500G | | | |
| 26 | UND | 803 | MILHO VERDE ENLATADO 200G | | | |
| 27 | UND | 6.288 | ÓLEO DE SOJA 900ML | | | |
| 28 | PCT | 154 | ORÉGANO 20G | | | |
| 29 | DÚZIA | 5.733 | OVO DE GALINHA | | | |
| 30 | KG | 824 | POLVILHO DOCE | | | |
| 31 | KG | 805 | SAL | | | |
| 32 | PCT | 900 | UVA PASSA PRETA 100G | | | |
| | | VALOR GLOBAL DO | LOTE | | R\$ | |
| | | L | OTE 03 - CARNES | | | |
| ITE M | UNIDA DE | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | MARCA | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |

| ITE M | UNIDA DE | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | MARCA | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|----------|-------------|------------|--|-------|----------------|----------------|
| 1 | KG | 14.913 | CARNE MOÍDA ACÉM | | | |
| 2 | KG | 1.324 | CARNE ACÉM PEDAÇO | | | |
| 3 | KG | 107 | CARNE BOVINA COSTELA | | | |
| 4 | KG | 268 | CARNE BOVINA FÍGADO | | | |
| 5 | KG | 1.531 | CARNE BOVINA PEITO | | | |
| 6 | KG | 700 | CARNE BOVINA COXÃO MOLE | | | |
| 7 | KG | 200 | FILÉ DE TILÁPIA | | | |



| Fl | LS | |
|----|------------|--|
| | | |
| | Assinatura | |

| 8 | KG | 4.348 | FRANGO COXA E | | | |
|--------------------------------|--|---|---|-------|----------------|----------------|
| | | | SOBRECOXA | | | |
| 9 | KG | 8.485 | FRANGO PEITO | | | |
| 10 | KG | 134 | SALSICHA | | | |
| | | VALOR GLOBAL DO | | | R\$ | |
| | <u> </u> | LOTE 0 | 4 - LEITE E DERIVADOS | 1 1 | | |
| ITE M | UNIDA DE | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | MARCA | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
| 1 | PCT | 399 | LEITE CONDENSADO 270G | | | |
| 2 | UND | 128 | LEITE DE COCO 200ML | | | |
| 3 | L | 21.410 | LEITE DE VACA INTEGRAL | | | |
| 4 | UND | 1.406 | LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G | | | |
| 5 | UND | 84 | LEITE ZERO LACTOSE, EM PÓ 300G | | | |
| 6 | PCT | 1.122 | MARGARINA 500G | | | |
| 7 | PCT | 72 | MARGARINA SEM LACTOSE 500G | | | |
| 8 | PCT | 430 | QUEIJO MUSSARELA 200G | | | |
| | | VALOR GLOBAL DO | LOTE | | R\$ | |
| | | LOT | E 05 - PANIFICAÇÃO | | | |
| | ı | 201 | | 1 | | |
| ITE M | UNIDA DE | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS | MARCA | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
| | | | DESCRIÇÃO DOS | MARCA | | |
| М | DE | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER | MARCA | | |
| M | DE PCT D | QUANTIDADE 600 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER 200G PÃO DE QUEIJO | MARCA | | |
| M 1 2 | PCT D KG | QUANTIDADE 600 450 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER 200G PÃO DE QUEIJO CONGELADO | MARCA | | |
| 1 2 3 | PCT D KG KG | QUANTIDADE 600 450 3.212 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER 200G PÃO DE QUEIJO CONGELADO PÃO FRANCÊS | MARCA | | |
| 1 2 3 4 | PCT D KG KG PCT | QUANTIDADE 600 450 3.212 1.554 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER 200G PÃO DE QUEIJO CONGELADO PÃO FRANCÊS PÃO HOT DOG 500G | MARCA | | |
| 1 2 3 4 5 | PCT D KG KG PCT KG | QUANTIDADE 600 450 3.212 1.554 1.359 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER 200G PÃO DE QUEIJO CONGELADO PÃO FRANCÊS PÃO HOT DOG 500G ROSCA TORRADAS | MARCA | | |
| 1 2 3 4 5 | PCT D KG KG PCT KG | QUANTIDADE 600 450 3.212 1.554 1.359 514 VALOR GLOBAL DO | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER 200G PÃO DE QUEIJO CONGELADO PÃO FRANCÊS PÃO HOT DOG 500G ROSCA TORRADAS LOTE E 06 - CONGELADOS | MARCA | UNIT. | |
| 1 2 3 4 5 | PCT D KG KG PCT KG | QUANTIDADE 600 450 3.212 1.554 1.359 514 VALOR GLOBAL DO | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER 200G PÃO DE QUEIJO CONGELADO PÃO FRANCÊS PÃO HOT DOG 500G ROSCA TORRADAS LOTE | MARCA | UNIT. | |
| 1 2 3 4 5 6 | PCT D KG KG PCT KG KG UNIDA | QUANTIDADE 600 450 3.212 1.554 1.359 514 VALOR GLOBAL DO LOT | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER 200G PÃO DE QUEIJO CONGELADO PÃO FRANCÊS PÃO HOT DOG 500G ROSCA TORRADAS LOTE E 06 - CONGELADOS GÊNEROS | | R\$ VALOR | VALOR |
| 1 2 3 4 5 6 | PCT D KG KG PCT KG KG UNIDA DE | QUANTIDADE 600 450 3.212 1.554 1.359 514 VALOR GLOBAL DO LOT QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER 200G PÃO DE QUEIJO CONGELADO PÃO FRANCÊS PÃO HOT DOG 500G ROSCA TORRADAS LOTE E 06 - CONGELADOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | | R\$ VALOR | VALOR |
| 1 2 3 4 5 6 ITE M 1 | PCT D KG KG PCT KG KG VMIDA DE KG | QUANTIDADE 600 450 3.212 1.554 1.359 514 VALOR GLOBAL DO LOT QUANTIDADE 1.321 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER 200G PÃO DE QUEIJO CONGELADO PÃO FRANCÊS PÃO HOT DOG 500G ROSCA TORRADAS LOTE E 06 - CONGELADOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POLPA DE ABACAXI | | R\$ VALOR | VALOR |
| 1 2 3 4 5 6 ITE M 1 2 | PCT D KG KG PCT KG KG KG KG KG | QUANTIDADE 600 450 3.212 1.554 1.359 514 VALOR GLOBAL DO LOT QUANTIDADE 1.321 1.965 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER 200G PÃO DE QUEIJO CONGELADO PÃO FRANCÊS PÃO HOT DOG 500G ROSCA TORRADAS LOTE E 06 - CONGELADOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POLPA DE ABACAXI POLPA DE ACEROLA | | R\$ VALOR | VALOR |
| 1 2 3 4 5 6 ITE M 1 2 3 | PCT D KG KG PCT KG KG KG KG KG KG KG KG | QUANTIDADE 600 450 3.212 1.554 1.359 514 VALOR GLOBAL DO LOT QUANTIDADE 1.321 1.965 717 | DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃO DE HAMBÚRGUER 200G PÃO DE QUEIJO CONGELADO PÃO FRANCÊS PÃO HOT DOG 500G ROSCA TORRADAS LOTE E 06 - CONGELADOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POLPA DE ABACAXI POLPA DE CAJÁ | | R\$ VALOR | VALOR |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

DESCRIÇÃO DETALHADA, CONFORME ITEM 5.1 DO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.
PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS
FORMA DE PAGAMENTO: O pagamento será efetuado conforme Termo de Referencia item 12.
DA FORMA DE ENTREGA, DOS PRAZOS, DA EXECUÇÃO E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO,
DO LOCAL: De acordo com as especificações descritas no Termo de Referencia.

Cidade-UF, _____ de _______2024.

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA

Nome, Função na Empresa e Assinatura do Representante Legal

Obs.: Este formulário é meramente exemplificativo para a apresentação de proposta referente ao Pregão Presencial SRP N^{o} 001/2024 JBA, não devendo conter na proposta o cabeçalho do presente formulário.

OBSERVAR TODAS AS EXIGÊNCIAS CONTIDAS NO ATO CONVOCATÓRIO ACERCA DA APRESENTAÇÃO DESTA PROPOSTA.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

ANEXO IV MODELO DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES - APM DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES Comissão de Contratações.

Av. Murilo Braga, 1887, centro

| | Porto Nacional – TO Referência: Pregão Eletrônico SRP nº. 001/2024 JBA | | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|--|--|
| Α | empresa | | social), nome inscrita no CNPJ no | | | | |
| Insc | rição Estadual nº | | , com sede na | | | | |
| (end | ereço completo, rua, nº, Qua xxxxxxxx, através de seu (| dra, Lote, Setor, CEP,) ((proprietário/sócio/repr | Cidade-UF, Telefone(xx)xx), resentante legal/proc | e-mail: urador) | | | |
| profi | forme o caso, o(a) Sr.(a) <u> </u> | de Identidade nº | , Hacionalidade, estat | io civii, | | | |
| resid | lente e domiciliado à (endereço xxx, e-mail:especial o art. 299 do Código Pen | completo, rua, no, Quadra, | a, Lote, Setor, CEP, Cidade, T | elefone: | | | |
| em e | especial o art. 299 do Código Pen | al Brasileiro, que: | | | | | |
| man indir do P 2. espe fato 3. part da re 4. não part | A proposta apresentada para par eira independente e o conteú etamente, informado, discutido o regão Eletrônico acima especifica A intenção de apresentar a procificado não foi informada, discudo Pregão Eletrônico acima especiou não tentou, por qualquer mocipante potencial ou de fato do eferida licitação; Que o conteúdo da proposta apreserá, no todo ou em parte, diretacipante potencial ou de fato do to da referida licitação; | do da proposta não foi, ou recebido de qualquer ou do, por qualquer meio ou poposta elaborada para patida ou recebida de qualque dificado, por qualquer meio eio ou por qualquer pessoa Pregão Eletrônico acima es esentada para participar do a ou indiretamente, comunica | no todo ou em parte, di utro participante potencial ou por qualquer pessoa; articipar do Pregão Eletrônicuer outro participante potencia ou por qualquer pessoa; a, influir na decisão de qualque pecificado quanto a participado Pregão Eletrônico acima especicado ou discutido com qualque | reta ou de fato o acima al ou de er outro ou não ecificado er outro | | | |
| 5. não integ 6. | Que o conteúdo da proposta apre foi, no todo ou em parte, direta grante do município de Porto Naci Que está plenamente ciente do t ormações para firmá-la. | ou indiretamente, informacional - TO antes da abertura | do, discutido ou recebido de da oficial das propostas; e | qualquer | | | |
| Por | ser verdade, firmo a presente dec | claração. | | | | | |
| | Cidade-U | JF, de | 2023. | | | | |

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA

Nome, Função na Empresa e Assinatura do Representante Legal



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

ANEXO V

DECLARAÇÃO CONJUNTA

AO MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES - APM DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES PORTO NACIONAL - TO

Referência: PREGAO ELETRONICO SRP Nº 001/2024 JBA

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO DISTRITO DE LUZIMANGUES, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE NO DE REFERÊNCIA.

| DECLARAÇÃO CONJUNTA | | | | | | | | | | |
|---------------------|------------------|------------|-----------------|---------|----------|--------|------------|---------------|--------|----------|
| Α | empresa | | | | (Ra | azão | social), | nome | | fantasia |
| | | | | | | | inscrit | a no CNPJ | nº | _, na |
| | ão Estadual no | | | | | | , com | | | |
| (ender | eço completo, | rua, nº, (| Quadra, | Lote, | Setor, | CEP,) | Cidade-UF, | Telefone(xx | ()xx), | e-mail: |
| XXXXXX | xxxxxxx, atrav | és de seu | ا (pro ر | prietá | rio/sóc | io/rep | resentante | legal, | /proci | urador) |
| | rme o caso, | | | | | | | | | |
| profiss | ão, portador(a) | do Docume | nto de 🛚 | [dentid | lade no_ | | e do C | PF nº | | |
| | nte e domiciliad | | | | | | | | | |
| (xx)xx | x, e-mail: | | | | | | , decla | ara, sob as p | enas (| da lei: |
| | | | | | | | | | | |

I- DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E TERMO DE RESPONSABILIDADE

DECLARA que tomou conhecimento da presente Licitação e seus respectivos Anexos tomando conhecimento de todas as informações e condições para o fornecimento do objeto, sendo habilitada para o fornecimento do objeto pretendido.

DECLARA, ainda sob as penalidades da lei, que a empresa atende a todos os requisitos de habilitação para participação em procedimentos licitatórios, bem como RESPONSABILIZA-SE pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante.

II - COMPROVAÇÃO DE ATENDIMENTO DO INC. XXXIII DO ART. 7º DA CF

DECLARA, em atendimento ao previsto no Edital do processo, objeto da PREGAO ELETRONICO SRP Nº 001/2024 JBA, promovido pelo ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES - APM DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES do Município de Porto Nacional, Estado do Tocantins, que não possui em seu quadro de pessoal, empregados com idade inferior a 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99).

III - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

DECLARA, para todos os fins, especialmente para cumprimento da habilitação na PREGAO ELETRONICO SRP Nº 001/2024 JBA, sob as penalidades da lei, que os diretores, responsáveis legais ou técnicos, membro de conselho técnico, fiscal, consultivo, deliberativo ou administrativo, sócios, administradores e gerentes da empresa acima identificada, da qual somos representantes, não mantém qualquer CARGO, EMPREGO OU FUNÇÃO com a



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA OU INDIRETA do Município de Porto Nacional - TO, nos termos do Art. 9°, inciso III, §1° da Lei nº 14.133/21 e Art. 17, inciso XI, da Lei nº 13.707/18.

DECLARA, ainda, que os seus sócios gerentes e/ou sócios administradores não mantém qualquer CARGO, EMPREGO OU FUNÇÃO com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA OU INDIRETA FEDERAL OU ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA OU INDIRETA DO ESTADO DO TOCANTINS OU OUTROS ESTADOS DA FEDERAÇÃO, nos termos do Art. 117, inciso X, da Lei Federal nº 8.112/90 e Art. 134, inciso X, da Lei Estadual nº 1.818/2007.

IV - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES, SUSPENSÃO TEMPORÁRIA OU INIDONEIDADE PARA LICITAR

DECLARA que não existirem fatos supervenientes ao cadastramento/habilitação no SICAF impeditivos do direito de licitar; bem como não ter recebido Suspensão Temporária ou Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com nenhum dos Órgãos da Administração do município de Porto Nacional - TO; SUSPENSÃO TEMPORÁRIA de participação em licitação e ou IMPEDIMENTO de contratar com a Administração, assim como não ter recebido DECLARAÇÃO de INIDONEIDADE para licitar ou contratar com a Administração Federal, Estadual e Municipal.

Assumindo a responsabilidade de declarar qualquer ocorrência posterior a esta declaração, pelo prazo de vigência do contrato a ser firmado, bem como a obrigação de manter as respectivas condições de cadastramento/habilitação durante o mesmo período de vigência.

V - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PARENTESCO COM A MUNICIPALIDADE

DECLARA, para os devidos fins que, que em seu quadro societário não existe nenhum integrante que tenha parentesco com: Prefeito, Vice-Prefeito, Secretários, Diretores, Coordenadores e/ou servidores em cargos de chefia, direção ou equivalentes, por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, até o segundo grau, ou por adoção do município de Porto Nacional - TO.

VI - DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA E PARA REABILITADO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL E APRENDIZ

DECLARA, para os devidos fins, que os serviços são prestados por empresas que comprovam cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e para Aprendiz e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991e no art. 63 e 92 da lei 14.133 de 01 de abril de 2021.

VII - DECLARAÇÃO DE ENQUADRADO COMO MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE (SE FOR O CASO)

DECLARA, para os devidos fins, Enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte (se for o caso), cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

VII - DECLARAÇÃO ORGANIZADA EM COOPERATIVA (SE FOR O CASO)

DECLARA, para os devidos fins, organizada em cooperativa (se for o caso), cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

| Por ser expressão o | da verdade, firr | namos a presente. |
|---------------------|------------------|-------------------|
| Cidade-UF, | de | 2024. |

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA

Nome, Função na Empresa e Assinatura do Representante Legal

^{*}em papel timbrado do licitante.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

ANEXO VI MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 00X/2024 JBA

Processo Administrativo nº 001/2024

Licitação na Modalidade Pregão na forma Eletronica nº 001/2024 JBA - SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS-SRP

Tipo: MENOR PREÇO POR LOTE

Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO DISTRITO DE LUZIMANGUES, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.

Aos xxxx dias do mês de xxxxxxx do ano de 2024, A **ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES - APM DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES**, inscrita no CNPJ nº 27.757.257/0001-50, através da sua Presidente, Sra., LEIDIANY SIMÃO DA SILVA, com ENDEREÇO Porto Nacional - TO, **denominada Entidade Gerenciador** neste Ato representada por SUA PRESIDENTE, Sra. **LEIDIANY SIMÃO DA SILVA**, nomeado pelo Decreto nº xxx/xxx, brasileiro, estado civil, profissão, portador do RG Nº xxxxxx SSP/TO e CPF Nº xxx.xxx.xxx-xx residente e endereço, nesta cidade;

E ASSOCIAÇÕES PARTICIPANTES:

Detentora da Ata de Registro de Preços:

1. **RAZÃO SOCIAL** e nome Fantasia (se tiver), tipo de sociedade (Ltda, S.A, ME etc.), endereço completo, CEP, telefone, cidade, estado, inscrita no CNPJ sob o nº [xxxx], Inscrição Estadual n. [xxx], neste ato representada pelo [cargo] [nome do representante legal], portador da Carteira de Identidade nº [xxxx], inscrito no CPF nº [xxxx], nacionalidade, estado civil, profissão, residente e domiciliado endereço, CEP, telefone, cidade, estado.

As partes acima elencadas RESOLVEM, por meio desta Ata e com integral observância das normas: Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Municipal nº 116, de 31 de março de 2023, Código de Defesa do Consumidor e demais normas pertinentes e respectivas atualizações, e, ainda, pelas condições estabelecidas pelo Instrumento Convocatório do PREGÃO ELETRONICO SRP Nº 001/2024 JBA e seus anexos:

FIRMAM A PRESENTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS-ARP REFERENTE AO PREGÃO ELETRONICO SRP nº 001/2024 JBA, cujo objeto é o **REGISTRO DE PREÇOS, PARA EVENTUAL E FUTURA**



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

CONTRATAÇÃO AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO DISTRITO DE LUZIMANGUES, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, conforme condições, quantitativos e especificações constantes no instrumento convocatório, no Termo de Referência – Anexo I e demais Anexos, os quais integram este Edital, independente de transcrição e PREÇOS REGISTRADOS das respectivas propostas apresentadas, classificadas, aceitas/negociadas no certame do PREGÃO ELETRONICO SRP Nº 001/2024 JBA, realizado em ____/___/2024, conforme ata de sessão, conforme as Cláusulas e condições que seguem:

DO FUNDAMENTO LEGAL

A presente Ata de Registro de Preços decorre de **Adjudicação do PREGÃO ELETRONICO SRP nº 001/2024 JBA**, na forma da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e **conforme Termo de Homologação de ___/__/2024**, tudo constante no **Processo Administrativo nº 001/2024**, do qual passa a fazer parte integrante esta Ata de Registro de Preços com força de Instrumento Contratual.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

- 1.1 O Objeto desta Ata de Registro de Preços é o REGISTRO DE PREÇOS, PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO DISTRITO DE LUZIMANGUES, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, em conformidade com as especificações contidas no Processo Administrativo nº 001/2024, Edital do Pregão Eletrônico SRP Nº 001/2024 JBA e seus Anexos, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.
- **1.2** A Administração não se obriga a adquirir a quantidade total ou parcial do objeto adjudicado constante do Edital e da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS REGISTRADOS

- **2.1** Os preços registrados quanto aos itens descritos no termo de referência são os seguintes:
- 2.1.1 DO QUANTITATIVO ESTIMADO GERAL

| Forne CNPJ | | | | | | | |
|---------------|-----------|-------|------|-------|--------|-------------------|----------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | UNID. | QNT. | MARCA | MODELO | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| VALOF | R TOTAL | • | II. | | | R | \$ |

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

2.1.3 DO QUANTITATIVO ESTIMADO POR ENTIDADE

| Forne CNPJ | | | | | | | |
|---------------|-----------|-------|------|-------|--------|-------------------|----------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | UNID. | QNT. | MARCA | MODELO | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
| | | | | | | | |



| FI | LS | | |
|----|--------|------|--|
| | | | |
| | Assina | tura | |

| VALOR TOTAL | D¢ |
|-------------|----|
| | |
| | |

CLÁUSULA TERCEIRA - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **3.1** Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes (ressalvando o disposto nos parágrafos 3º e 8º do art. 86 da lei 14.133/2021), observados os seguintes requisitos:
- **3.1.1** Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- **3.1.2** 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
- 3.1.3 Consulta e aceitação prévias do órgão
- ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- **3.2** A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
- **3.2.1** 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.
- **3.3** 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.
- **3.4** 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 precos.
- **3.5** 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 3.1.

3.6 Dos limites para as adesões

- **3.6.1** As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
- **3.6.2** O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
- **3.6.3** 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 3.6.1.
- **3.6.4** 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 3.6.1, 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.

3.7 Vedação a acréscimo de quantitativos

3.7.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

CLÁUSULA QUARTA - DA VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **4.2** 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.
- **4.2.1** 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.
- **4.2.2** Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- **4.3** 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.
- **4.3.1** O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- **4.4** Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- **4.5** Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- **4.5.1** 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;
- **4.5.2** Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
- **4.5.5.1** Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- **4.5.5.2** Mantiverem sua proposta original.
- **4.5.3** Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- **4.6** O registro a que se refere o item 4.5.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- **4.7** 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.
- **4.8** A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 4.5.5.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- **4.8.1** 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
- **4.8.2** Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas na clásula oitava.
- **4.9** 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.
- **4.10** 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.
- **4.10.1** 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.
- **4.11** A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- **4.12** 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 4.8, observando o item 4.8 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.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **4.13** Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 4.5.5.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:
- **4.13.1** 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
- **4.13.2** Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- **4.14** 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.

CLÁUSULA QUINTA - ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- **5.1** 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:
- **5.1.1** 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;
- **5.1.2** 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;
- **5.1.3** 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.
- **5.1.3.1** No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- **5.1.3.2** No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

CLÁUSULA SEXTA - NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

- **6.1** 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.
- **6.1.1** 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.
- **6.1.2** 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.
- **6.1.3** 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.
- **6.1.4** 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 diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- **6.2** 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.
- **6.2.1** 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.
- **6.2.2** Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

- **6.2.3** 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 4.8.
- **6.2.4** Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- **6.2.5** Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 6.2 e no item 6.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- **6.2.6** 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.

CLÁUSULA SÉTIMA – REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PRECOS

- **7.1** 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.
- 7.2 O remanejamento somente poderá ser feito:
- **7.2.1** De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
- 7.2.2 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- **7.3** O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- **7.4** 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.
- **7.5** 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.
- **7.6** 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.
- **7.7** 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 0, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

CLÁUSULA OITAVA - CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

- **8.1** O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- **8.1.1** Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- **8.1.2** Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- **8.1.3** Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
- 8.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- **8.1.4.1** 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, 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.
- **8.2** O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 0 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.



| F | LS |
|---|------------|
| | |
| | Assinatura |

- **8.3** 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.
- **8.4** 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:
- 8.4.1 Por razão de interesse público;
- 8.4.2 A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- **8.4.3** 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, \S 3° e 27, \S 4°, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES

- **9.1** O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Termo de Referência e no edital.
- **9.1.1** 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.
- **9.2** 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).
- **9.3** O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 8.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA - CONDIÇÕES GERAIS

- **10.1** 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 I do Edital.
- **10.1.1** 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.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO

11.1 Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, fica eleito o Foro da Comarca de Porto Nacional - TO, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 3 (TRÊS) 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).

| Porto Nacional – TO de | de 2024. |
|------------------------|----------|
|------------------------|----------|

ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES - APM DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES E DESENVOLVIMENTO URBANO LEIDIANY SIMÃO DA SILVA

PRESIDENTE

Entidade Gerenciadora



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

EMPRESA(S) DETENTORA (S) DA ATA SRP

Anexo I da Ata de Registro de Preço Cadastro Reserva

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

| Fornecedor: CNPJ N°. | | | | | | | |
|----------------------|-----------|-------|------|-------|--------|-------------------|----------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | UNID. | QNT. | MARCA | MODELO | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| VALOR TOTAL | | | | | | R | \$ |

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

| | Fornecedor: CNPJ No. | | | | | | |
|-------------|-------------------------|-------|------|-------|--------|-------------------|----------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | UNID. | QNT. | MARCA | MODELO | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| VALOR TOTAL | | | | | | R | \$ |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

ANEXO VII **MINUTA DO CONTRATO**

| AQUISIÇÃO DE | | | | | | |
|----------------------|--------------|--------------------|------------|------------------|----------------|------------------|
| ALIMENTAÇÃO ES | | | | | | |
| DE ACORDO CO | | | | • | | • • • |
| CONFORME COI | NDIÇÕES, Q | UANTIDADES, | QUALIDA | ADES E | DEMAIS EX | (IGÊNCIAS |
| ESTABELECIDAS | NO TERMO DE | REFERÊNCIA | ENTRE A A | SSOCIAÇÃO | DE PAIS E | MESTRES - |
| APM DA ESC | OLA MUNIC | IPAL JACIN | TO BISPO | O ARANTE | SEA | EMPRESA |
| | - | | | | | |
| | | | | | | |
| a) CONTRATANTE | : A ASSOCIAC | ÃO DE PAIS | E MESTRE | S - APM D | A ESCOLA N | MUNICIPAL |
| JACINTO BISPO | • | | | | | |
| Sra., LEIDIANY SI | | | | | | , |
| Gerenciador neste | | • | _ | , | | |
| nomeado pelo Dec | | | | | | |
| • | • | , | , | . , . | itadoi do RG | IN XXXXXX |
| SSP/TO e CPF Nº xx | | | 5 , | , | | |
| b) CONTRATADA: | | | , pessoa j | urídica de di | reito privado, | inscrita no |
| CNPJ no | | e Inscrição | Estadual n | 0 | con | n sede na |
| | , na cida | | | | | |
| | | acionalidade, e | | | | |
| | | , | , | . , . | | |
| | _, | / | | | | |

Tendo em vista o que consta no Processo nº 001/2024, 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 001/2024 JBA, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1 O objeto do presente instrumento é o AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO DISTRITO DE LUZIMANGUES, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.
- Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
- **1.2.1** O Termo de Referência;
- 1.2.2 O Edital da Licitação;
- **1.2.3** A Proposta do contratado;
- **1.2.4** Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data da sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.2 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 2.3 O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

3.1 A fiscalização e acompanhamento da execução do contrato será efetuado por servidor devidamente designado por cada unidade para a referida contratação, que registrará todas as ocorrências e deficiências em relatório, cuja cópia será encaminhada à contratada, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas, e adotando as providencias necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no nº 117 da Lei 14.133/21.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **3.2** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da execução do objeto e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.
- **3.3** Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes à prestação dos serviços, objeto da contratação, deverão ser prontamente atendidas pela Contratada sem ônus para as contratantes.
- **3.4** A Fiscalização exercida por interesse das contratantes não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, durante a vigência do contrato, por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, por qualquer irregularidade, e na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus servidores conforme art. nº 120 da Lei 14.133/21.
- **3.4.1** A atuação ou eventual omissão da Fiscalização durante a entrega do objeto e vigência do contrato, não poderá ser invocada para eximir a Contratada das responsabilidades e obrigações assumidas para a execução do objeto.
- **3.5** A comunicação entre a Fiscalização e a Contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações ou registros acerca da execução do objeto.
- **3.6** Zelar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1 O valor total da contratação é de **R\$**....... (.....), conforme itens especificados a seguir:

| Fornecedor: CNPJ No. | | | | | | | |
|----------------------|-----------|-------|------|-------|--------|-------------------|----------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | UNID. | QNT. | MARCA | MODELO | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| VALOR TOTAL | | | | | | 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

- **6.1** A cada entrega, isto é, junto (acompanhando) a mercadoria, a empresa fornecedora deverá apresentar a devida nota fiscal, **por unidade escolar e por modalidade de ensino**, para conferência. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias consecutivos, após o recebimento das mercadorias, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura; Os responsáveis para os devidos pagamentos serão as associações e conselhos escolares de cada unidade escolar.
- **6.2** O departamento financeiro das contratantes, somente autorizará a realização dos pagamentos, se houver por parte do setor requisitante do objeto contratado, o necessário ATESTO da prestação dos serviços pela empresa contratada, no verso da Nota Fiscal. Bem como, a apresentação do relatório do fiscal do contrato, apresentando a devida prestação dos serviços conforme o termo de referência;



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

- **7.1** Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado contido nos autos.
- **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 ((Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) disponibilizado pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), 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 DA CONTRATADA

- **8.1** Fornecer os produtos conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, na qualidade, quantidade e prazos especificados;
- **8.2** Facultar à Administração, a qualquer tempo, a realização de inspeções e diligências, objetivando o acompanhamento e avaliação técnica da execução dos serviços contratados;
- **8.3** Notificar a Contratante, imediatamente e por escrito de quaisquer irregularidades que venham ocorrer em função da execução dos serviços ou impedimento deste Não transferir a outrem o objeto do Contrato;
- 8.4 Dar garantias e cumprir rigorosamente os prazos estipulados no contrato;
- **8.5** Reparar, corrigir, remover, substituir os produtos fornecidos fora do estabelecido nesse termo, no prazo máximo de 48 horas/ 2 (dois dias) após a notificação do CONTRATANTE, devendo a contratada responder formalmente no mesmo prazo, sobre as medidas tomadas. A não observância poderá acarretar a contratada a suspensão temporária dos serviços, e a reincidência poderá incidir na rescisão contratual.
- **8.6** Manter sempre a qualidade dos produtos, nas mesmas condições estabelecidas nesse termo e no instrumento contratual;
- **8.7** Apresentar declaração que se responsabiliza por toda e qualquer despesa que a Contratante venha a sofrer em processo judicial ou administrativo, promovido por terceiros que reclamam contra o fornecimento ora contratados, pelo que fica à ciência do processo.
- **8.8** Não permitir a participação de funcionários não qualificados no exercício da profissão para executar os serviços contratados;
- **8.9** Manter em perfeito estado de asseio e limpeza e conservação a empresa fornecedora, bem como todos os alvarás de licenças em dias, conforme a legislação;
- **8.10** Fornecer todos os produtos conforme proposto pela Contratante durante o prazo de vigência do contrato respeitando suas Cláusulas;
- **8.11** Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados ou produtos decorrentes do cumprimento deste Contrato;
- **8.12** Permitir a fiscalização pelas contratantes, em qualquer tempo, e mantê-la permanentemente informada a respeito do andamento dos mesmos;
- **8.13** Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido.
- **8.14** Prestar esclarecimentos por escrito sempre que solicitados pela Contratante, quando da ocorrência de reclamações para o que se obrigam a atender prontamente.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **8.15** Comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, número de telefone, conta bancária, e em quaisquer outros julgados necessários para o correto contato ou recebimento de correspondências.
- **8.16** Dar imediata ciência à Contratante de qualquer anormalidade ocorrida em qualquer fase da execução do contrato, de modo particular daquelas que envolvam direta ou indiretamente a qualidade e segurança dos alimentos.
- **8.17** Apresentar Alvará Sanitário emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa licitante foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária no prazo estabelecido oficialmente no ano de vigência.
- **8.18** Certificado/Licença emitido pelo Corpo de Bombeiro.
- **8.19** Arcar com todos os custos inerentes a execução da prestação de serviços objeto do contrato.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- **9.1** Tomar conhecimento do Contrato, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;
- **9.2** Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada desde que não haja impedimento legal para o fato;
- 9.3 Prestar à Contratada todos os esclarecimentos necessários à execução do Contrato;
- **9.4** Efetuar a fiscalização e acompanhamento da execução do contrato através de um fiscal, que fará o acompanhamento e emitirá mensalmente um relatório sobre a execução do objeto contratado;
- **9.5** Atestar, através de servidor responsável, as) Nota(s) Fiscal(is) emitidas pela Contratada, referentes às suas aquisições;
- 9.6 Emitir requisição/solicitação dos itens objeto solicitado para a prestação dos serviços contratados;
- **9.7** Notificar, formal e tempestivamente a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento do Contrato;
- **9.8** Notificar a Contratada por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- **9.9** Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado no Contrato ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ás contratantes;
- **9.10** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.11 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- **9.12** Fornecer à CONTRATADA, a primeira requisição da prestação dos serviços, acompanhada do cronograma de abastecimento, na data de assinatura do contrato e/ou documento equivalente;
- **9.13** Fornecer as informações sobre local e horários para a entrega dos produtos. Quando o mesmo for alterado:
- **9.14** Designar a área responsável pela gestão do contrato e acompanhamento da prestação dos serviços disponibilizando os respectivos telefones de contato à CONTRATADA;
- **9.15** Zelar pela execução integral do contrato, conforme especificações e determinações do contrato, do edital e seus anexos, especialmente do Termo de Referência;
- **9.16** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- **9.17** Nomear fiscal de contrato para acompanhar e fiscalizar os serviços, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis, na forma prevista no artigo nº 117 da Lei 14.133/21;
- **9.18** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando-lhe prazo para correção de tais irregularidades;
- 9.19 Pagar à Contratada o valor resultante dos produtos entregues na forma do contrato;
- **9.20** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital;



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **9.21** Providenciar criteriosamente a análise das sínteses de produção, a ser consolidada mensalmente pela área técnica responsável.
- **9.22** Compete a contratante o recebimento, conferência de síntese, atestado e notas fiscais emitidas pela contratada. Solicitar a substituição imediata de qualquer documento que não atenda as exigências e critérios do contrato;
- 9.23 Preparar os expedientes referentes ao pagamento das parcelas contratuais;
- **9.24** Fiscalizar as instalações da contratada, equipamentos, espaço físico e qualidade no atendimento prestado pelo quadro de pessoal da contratada, verificando se persistem as mesmas condições técnicas básicas comprovadas na ocasião da assinatura do contrato;
- **9.25** Expedir Autorização de Fornecimento, em no máximo até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato, conforme a necessidade.
- **9.26** Facilitar para todos seus meios o exercício das funções da Contratada, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.
- **9.27** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada, bem como aos seus funcionários, que eventualmente venham a ser solicitados, e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.
- **9.28** Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada na prestação dos serviços dando prazo para regularização e quando não atendido encaminhar a Coordenação de Regulação, Controle e Avaliação o Relatório de Avaliação da Qualidade dos produtos fornecidos, demonstrando as irregularidades.
- **9.29** Exercer a gestão do contrato, de forma a assegurar o estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços.
- **9.30** Aplicar as sanções administrativas previstas nos artigos 155 ao 162 da lei 14.133/21 em caso de descumprimento dos termos contratuais, conforme verificação e avaliação do gestor do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA - ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- **10.1** A entrega de gêneros deverá ser parcelada conforme a necessidade, capacidade de estocagem e logística de entrega de cada unidade escolar;
- **10.2** O transporte deverá ser efetuado com veículos apropriados (de acordo com o tipo/natureza dos alimentos), destacando os produtos congelados, em bom estado de conservação e obedecendo as normas de vigilância sanitária para o transporte de alimentos;
- **10.3** No momento da entrega dos produtos congelados haverá uma aferição da temperatura do produto, por amostragem, que deve estar abaixo -18°C; e quaisquer alterações sensoriais (sinais de descongelamento, cor inadequada, mal cheiro ou embalagem violada) o produto será considerado inadequado para consumo humano e será recusado;
- **7.4** A nutricionista responsável pela unidade escolar poderá solicitar a empresa vencedora que os produtos sejam verificados/vistoriados antes de serem distribuídos as escolas;
- **10.5** Todas as despesas referentes à entrega do objeto aos contratantes serão por conta das contratadas, despesas essas previstas na proposta;
- **10.6** A entrega deverá ser feita nas unidades escolares, **conforme quantitativo solicitados por modalidade de ensino no pedido da entrega**, no horário das 07h00min às 11h00min ou 13h00min às 17h00h em dias úteis, conforme a definição na solicitação de cada unidade escolar, respeitando os feriados municipais, estaduais e nacionais.

| . 00 p 0 . tu | io os reriados mamerpais, escadadis e nac | |
|---------------|--|--|
| ORDEM | UNIDADE EXECUTORA | ENDEREÇO |
| 01 | | LOTEAMENTO P.A CAPIVARA S/N EM PORTO NACIONAL/TO. SENDO QUE A DISTÂNCIA DE LUZIMANGUES ATÉ A UNIDADE ESCOLAR É DE 13 KM |
| 02 | ASSOCIACÃO DE PAIS E MESTRES - APM DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES | AV 01, SN, QD 28 REASSENTAMENTO LUZIMANGUES, PORTO NACIONAL/TO. |
| 03 | CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE MELO DE | RUA PEQUIZEIRO, S/Nº, REASSENTAMENTO LUZIMANGUES, PORTO NACIONAL/TO. |



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

| | SOUZA | | | | |
|-----|-----------------------|------------|------------|--------------|-------|
| 04 | ESCOLA MUNICIPAL NOVA | DISTRITO | DE | LUZIMANGUES, | PORTO |
| 0 1 | | NACIOANL/1 | - O | | |

6.1 CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA ENTREGA DOS PRODUTOS

- **6.1.1** Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, em material resistente, atóxicos; compostos com os gêneros alimentícios referente ao número de alunos da que a unidade escolar atende e com as especificações mínimas exigidas, sob pena de devolução dos itens:
- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Nome do fabricante;
- Registro do órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF) quando couber.
- 6.1.2 Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagem ou condições diferentes das solicitadas;
- **6.1.3** Os produtos mesmos que entregue e aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a má fé do contratado ou condições inadequadas de uso dos mesmos.
- **6.1.4** Só será aceito o item, que estiver de acordo com as especificações exigidas pelos órgãos de Fiscalização do Município e exigências contidas neste Termo;
- **6.1.5** Os gêneros alimentícios deverão atender as normas e regulamentações técnicas exigidos por lei e por este Termo, sendo que o item considerado inadequado, de inferior qualidade ou não atenderás exigibilidades, será recusado e devolvido;
- **6.1.6** A detentora da ATA comprometer-se-á integralmente pela boa qualidade dos produtos que fornece aplicando no que couber o Código de Defesa do Consumidor;
- **6.1.7** Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento do pedido por unidade escolar descrevendo o número de itens dos gêneros alimentícios.
- **6.1.8** Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor licitado. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.
- **6.1.9** Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito horas) dos alimentos não perecíveis e 24 (vinte e quatro) horas dos alimentos perecíveis, sem prejuízo das sanções previstas.
- **6.1.10** É de inteira responsabilidade dos agentes indicados pelos Gestores das Unidades Escolares os procedimentos de recebimento dos materiais:
- a) Na entrega do material, é observado o controle de qualidade de primeira ordem, também denominado de macroscópico. Nesse controle, são observados os seguintes aspectos: identificação e observação do prazo de validade dos produtos; condições das embalagens protetoras; observação da presença de precipitados; observação do cumprimento das especificações legais exigidas; observação dos aspectos físicos dos produtos (cor, odor, uniformidade, integridade), se há precipitados, presença de corpos estranhos, limpidez, fermentação, vazamento etc.
- b) Fiscalizar a entrega podendo sustar ou recusar o(s) material (is) entregue(s) em desacordo com:
- A especificação apresentada no Edital;
- Comunicar e notificar por escrito e de forma tempestiva, à(s) CONTRATADA(s) sobre qualquer ocorrência relacionada com a entrega dos materiais e/ou Nota Fiscal.
- **6.1.11** O recebimento dos materiais se dará da seguinte forma, conforme art. 140, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/21:
- **c) Provisoriamente**, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;
- **d) Definitivamente**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais. **O recebimento definitivo será através de requisições.**



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- **6.1.12** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pelo fornecimento e pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.
- **6.1.13** Todo o material deverá ser entregue em embalagens em ótimas condições, conforme solicitado pela unidade escolar, em perfeito estado de conservação, lacrada e adequadas para proteger o conteúdo contra danos durante o transporte, desde o fornecedor até o local da entrega, sob condições que envolvam embarques, desembarques, transportes, por rodovias não pavimentadas, marítimos ou aéreos.
- **6.1.14** Aceitos os materiais/bens, será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.
- **6.1.15** Não aceito os materiais, será comunicado à empresa adjudicatária, para que proceda a respectiva e imediata substituição, em um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas sem qualquer ônus para a contratante.
- **6.1.16** Todos os itens relacionados neste Termo deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas e com prazo de validade de, no mínimo, 50% da validade total prevista pelo fabricante para o produto, contada da data de entrega efetiva dos materiais, não sendo, por conseguinte, aceitos produtos estragados, vencidos ou prestes a vencer. Dessa forma, a Associação de Pais e Mestres APM da Escola Municipal Jacinto Bispo Arantes reserva-se o direito de solicitar documentos que possam comprovar a qualidade dos materiais a serem fornecidos.
- **6.1.17** Todos os bens deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas nas solicitações eventualmente emitidas pelas unidades escolares, não sendo, por conseguinte, aceitos materiais em desacordo com as características estipuladas nesse presente Termo.
- **6.1.18** A compra será realizada de forma parcelada (semanalmente e ou conforme a necessidade), através de ORDEM DE COMPRA emitida pelo responsável de cada contratante.
- **6.1.19** Se a empresa adjudicatária deixar de assinar o termo de fornecimento/entrega, no prazo de até 2 (dois) dias contados da data do recebimento da convocação, sem que tenha solicitado prorrogação de prazo mediante justificativa, por escrito, e aceita pela administração pública municipal, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, podendo optar por revogar a licitação, nos termos do art. 90, §2º e §5º, da Lei Federal 14.133/21.
- **6.1.20** A entrega do objeto será de imediato, após o recebimento da ordem de compra. Não podendo ultrapassar o prazo de 48 (quarenta e oito) horas.
- **6.1.21** A Associação de Pais e Mestres APM da Escola Municipal Jacinto Bispo Arantes e as participantes reservam o direito de não receber o objeto em desacordo com o previsto, podendo aplicar o disposto no art. 90, da Lei Federal nº 14.133/21.
- **6.1.23** 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 Agencia Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIF).
- **6.1.24** Os alimentos perecíveis, tais como carnes, frios e congelados, deve conter as embalagens primárias e secundárias que devem estar intactas, todos com o prazo de validade não inferior a 20 (vinte) dias a contar do recebimernto.
- **6.1.25** Todos os produtos de origem animal devem obrigatoriamente conter o Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, uma vez que este selo é a garantia de inspeção quanto à procedência e qualidade sanitária.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- PRAZO DE ENTREGA

- **11.1** O prazo máximo para execução/entrega por parte da contratada, será de até 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir do recebimento da ordem de fornecimento;
- **11.2** Na impossibilidade da entrega conforme prazos do subitem 19.1, a empresa contratada deverá apresentar justificativa por escrito, em tempo hábil para a aprovação, e dentro dos prazos estipulados.



| F | LS | |
|---|------------|--|
| | | |
| | Assinatura | |

- **12.1** À contratada poderá ser aplicada as sanções adiante, além das responsabilidades por perdas e danos, devendo observar rigorosamente as condições estabelecidas no Edital e sujeitando-se as sanções constantes nos artigos 155 a 162 da Lei nº 14.133/21, conforme disposto:
- **12.1.1** Art. 155 O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:
- I dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III dar causa à inexecução total do contrato;
- IV deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- **12.1.2** Art. 156 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:
- I advertência;
- II multa;
- III impedimento de licitar e contratar;
- IV declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- § 1º Na aplicação das sanções serão considerados:
- I a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II as peculiaridades do caso concreto;
- III as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- ${\sf V}$ a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- § 2º A sanção prevista no inciso I do **caput** deste artigo será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no <u>inciso I do **caput** do art. 155 desta Lei</u>, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
- § 3º A sanção prevista no inciso II do **caput** deste artigo, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no <u>art. 155 desta Lei</u>.
- § 4º A sanção prevista no inciso III do **caput** deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos <u>incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.</u>
- § 5º A sanção prevista no inciso IV do **caput** deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos <u>incisos VIII, IX, X, XI e XII do **caput** do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.</u>
- § 6º A sanção estabelecida no inciso IV do **caput** deste artigo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

- I quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;
- II quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento.
- § 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do **caput** deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do **caput** deste artigo.
- § 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
- § 9º A aplicação das sanções previstas no **caput** deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
- **12.1.3** Art. 157 Na aplicação da sanção prevista no <u>inciso II do **caput** do art. 156 desta Lei</u>, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- **12.1.4** Art. 158 A aplicação das sanções previstas nos <u>incisos III e IV do **caput** do art. 156 desta Lei</u> requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- § 1º Em órgão ou entidade da Administração Pública cujo quadro funcional não seja formado de servidores estatutários, a comissão a que se refere o **caput** deste artigo será composta de 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade.
- § 2º Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.
- § 3º Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.
- § 4º A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:
- I interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o **caput** deste artigo;
- II suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na <u>Lei nº 12.846, de 1º de agosto de</u> 2013:
- III suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.
- **12.1.5** Art. 159 Os atos previstos como infrações administrativas nesta Lei ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na <u>Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013</u>, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei. Parágrafo único. (VETADO).
- **12.1.6** Art. 160 À personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei 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, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
- **12.1.7** Art. 161 Os órgãos e entidades dos Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário de todos os entes federativos deverão, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por eles 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.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

Parágrafo único. Para fins de aplicação das sanções previstas nos incisos I, II, III e IV do caput do art. 156 desta Lei, o Poder Executivo regulamentará a forma de cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos.

12.1.8 Art. 162 O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato.

Parágrafo único. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta Lei.

- **12.2** As sanções previstas neste Termo são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;
- **12.3** Não será aplicada multa se, justificada e comprovadamente, o atraso na entrega do objeto advier de caso fortuito ou de força maior;
- **12.4** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados à contratada o contraditório e a ampla defesa;
- **12.5** Outras sanções ocorrerão conforme Edital e Legislação aplicável.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- **13.1** O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.
- **13.2** Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.
- **13.3** Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:
- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual

CLÁUSULA DÉCIMA OUARTA - DOTAÇÃO ORCAMENTÁRIA

14.1 As despesas com contratação do objeto correrão por conta da dotação orçamentaria do Poder Executivo Municipal através da ASSOCIÇÃO PRIVADA _______.

| CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA | FICHA | ELEMENTO DE DESPESA | SUBITEM | FONTE |
|-------------------------------|-------|---------------------|---------|-------|
| | | | | |

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA COTA DE APRENDIZES

- **15.1** A Contratada reconhece e concorda que, de acordo com a legislação aplicável, é obrigada a cumprir as cotas de aprendizes estabelecidas pela Lei da Aprendizagem (Lei nº 10.097/2000, Decreto nº 5.598/2005 e art. 92, inciso XVII da lei 14.133/21).
- **15.2** A Contratada se compromete a empregar um número de aprendizes compatível com o disposto na legislação vigente durante a vigência deste contrato.
- **15.3** A Contratada deverá fornecer à Contratante documentação comprobatória do cumprimento das cotas de aprendizes, conforme exigido por lei.
- **15.4** No caso de a Contratada não cumprir as cotas de aprendizes conforme exigido por lei, a Contratante reserva-se o direito de tomar as medidas necessárias, que podem incluir a rescisão deste contrato, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.
- **15.5** Qualquer alteração nas cotas de aprendizes estabelecidas por lei durante a vigência deste contrato será aplicável às partes, que concordam em ajustar este contrato de acordo com tais alterações.
- **15.6** Lembre-se de que é sempre aconselhável consultar um advogado ao redigir cláusulas contratuais para garantir que elas estejam em conformidade com a legislação aplicável e atendam às necessidades específicas das partes envolvidas.



| FLS | |
|------------|--|
| | |
| Assinatura | |

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - ALTERAÇÕES

- **19.1** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos <u>arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021</u>.
- **19.2** 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.
- **19.3** 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).
- **19.4** Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - PUBLICAÇÃO

20.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no <u>art. 94 da Lei 14.133, de 2021</u>, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133 e no <u>Diário Oficial do Municipio de Porto Nacional</u>.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA- FORO

21.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Porto Nacional - TO para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme <u>art.</u> 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

| Porto Nacional - TO | de | de 2024. |
|---------------------|----|----------|
| | | |

EMPRESA CONTRATADA

| Testemunhas: | | |
|--------------|-----|--|
| 1 | CPF | |
| 2 | CPF | |
| | | |