ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPECURU-MIRIM
CNPJ Nº 05.648.696/0001-80

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPECURU MIRIM/MA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2026.09.03.0063

LICITAÇÃO COM ITENS PARA AMPLA DISPUTA E DISPUTA RESERVADA E EXCLUSIVA PARA ME/EPP.

MODALIDADE	PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 036/2026
BASE LEGAL	Lei Nº 14.133/2021, Lei Complementar Nº. 123/2006, da Lei Federal Nº 12.846/13 e do Decreto Municipal N° 016/2023.
OBJETO	Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, visando atender ao Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE nas unidades educacionais da rede pública municipal de Itapecuru-Mirim/MA.
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	menor preço por item
LOCAL DA SESSÃO PUBLICA	https:// www.licitanet.com.br
DATA E HORÁRIO DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA:	02 de dezembro de 2026. 9h (nove horas).
MODO DE DISPUTA	Aberto
VALOR ESTIMADO	SIGILOSO

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: www.licitanet.com.br, no Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP) e também poderão ser lidos e/ou obtidos no Centro Administrativo da Prefeitura Municipal de Itapecuru Mirim/MA, localizado na Rua Senador Benedito Leite, 328, Centro – Itapecuru Mirim/MA**,** no horário das 08h00min (oito horas) às 12h00min (doze horas) ou através do e-mail: licitacao@itapecurumirim.ma.gov.br, no Portal da Transparência do Município e também através do Sistema de Informações para Controle de Contratações Públicas do Estado do Maranhão (SINC-CONTRATA/MA).

ATENÇÃO. Recomendamos a atenta leitura do instrumento convocatório e seus anexos, a fim de evitar a prática das condutas previstas no CAPÍTULO II-B, DOS CRIMES EM LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS, além do TÍTULO IV, DAS IRREGULARIDADES, CAPÍTULO I DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ambas previstas na lei 14.133/21, que poderão acarretar na aplicação das penalidades previstas nos referidos regramentos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

EDITAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 2026.09.03.0063

PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 036/2026

O Município de Itapecuru Mirim/MA, leva ao conhecimento dos interessados que, na forma da Lei Nº 14.133/2021, Lei Complementar Nº. 123/2006, da Lei Federal Nº 12.846/13, do Decreto Municipal Nº 016/2023, e de outras normas aplicáveis ao objeto deste Certame, fará realização de licitação na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços, do tipo menor preço por item, sob regime de Fornecimento, objetivando o Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, visando atender ao Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE nas unidades educacionais da rede pública municipal de Itapecuru-Mirim/MA.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominada Pregoeira, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica www.licitanet.com.br. O servidor terá, dentre outras, as seguintes atribuições: verificar a regularidade formal e material do edital e seus anexos, representando à autoridade superior a presença de qualquer indício de irregularidade; analisar solicitações de esclarecimentos; julgar as propostas apresentadas e verificar os documentos de habilitação; corrigir possíveis irregularidades por meio de decisão devidamente fundamentada; declarar o vencedor do certame; decidir pedido de reconsideração e recurso; orientar as atividades da equipe de apoio, dando todo suporte gerencial aos seus integrantes e encaminhar o processo devidamente instruído a autoridade responsável para propor a homologação.

1. DO OBJETO

1.1. O presente pregão tem por objeto o Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, visando atender ao Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE nas unidades educacionais da rede pública municipal de Itapecuru-Mirim/MA, em conformidade com as especificações e quantidades constantes no Termo de Referência (ANEXO I), parte integrante deste Edital.

1.2. O quantitativo indicado no Termo de Referência (ANEXO I) é apenas estimativa da aquisição e será solicitada de acordo com as necessidades do Órgão Gerenciador, podendo ser utilizada no todo ou em parte.

1.3. O valor máximo total objeto desta licitação é SIGILOSO, nos termos do art. 24, da Lei nº 14.133/2021, sendo tornado público tão logo seja encerrada a etapa competitiva de lances e iniciada a fase de julgamento das propostas.

1.4. O critério de julgamento adotado será o menor preço por item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.5. Havendo divergências entre o descritivo do objeto constante no sistema PORTAL DE COMPRAS DO MUNICÍPIO DE ITAPECURU MIRIM (www.licitanet.com.br) e o descritivo do objeto do Termo de Referência deste Edital, prevalecerá as especificações constantes no Termo de Referência.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Compras do município de Itapecuru Mirim (www.licitanet.com.br).

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

3.3. Para os itens indicados na planilha orçamentária presente no Termo de Referência, parte integrante deste edital, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.3.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo apresentar obrigatoriamente, a declaração de adequação ao limite aqui descrito conforme Anexo IV.

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

3.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.5.2. Sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

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

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

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

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

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

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

3.5.9. Agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

3.6. O impedimento de que trata o item 3.5.6 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.

3.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.5.3 e 3.5.4 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.9. O disposto nos itens 3.5.3 e 3.5.4 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.

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

3.11. A vedação de que trata o item 3.5.9 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

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 cadastrarão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. Como condição de pré habilitação, as participantes deverão apresentar garantia de proposta de 1%, do valor do valor proporcional da participante, se esta não cotar todos os itens em disputa.

4.3.1. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação, caso seja escolhida a modalidade do item 4.3.3, I.

4.3.2. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.

4.3.3. Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I - Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia; (Banco do Brasil; Ag: 0562-2; Conta Corrente: 13334-5).

II - Seguro-garantia;

III - Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV - Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

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

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

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

4.4.3. 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;

4.4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021, inclusive que o faturamento no ano anterior não excedeu o limite legal e que não assumiu compromissos no ano-calendário que excedam o limite de empresa de pequeno porte.

4.6.1. Além de declarar no sistema eletrônico, a participante deverá enviar a referida declaração dentre os documentos de habilitação, conforme ANEXO IV DESTE EDITAL.

4.6.2. 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;

4.6.3. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto

na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6.4. Reserva de Cotas para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte:

a) Será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

b) Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, em caso de recusa, aos fornecedores remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

c) Caso a mesma empresa vença a cota reservada e a cota principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço.

4.7. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

4.7.1. De cujo capital participe outra pessoa jurídica;

4.7.2. Que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

4.7.3. De cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.7.4. Cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.7.5. Cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.7.6. Constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

4.7.7. Que participe do capital de outra pessoa jurídica;

4.7.8. Que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

4.7.9. Resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

4.7.10. Constituída sob a forma de sociedade por ações.

4.7.11. Cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade;

4.7.12. As micro empresas e empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

4.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

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

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

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

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

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

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

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

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

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

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 ou desconto do item;

5.1.2. Marca; (Se houver)

5.1.3. Fabricante; (Se houver)

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 objeto.

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

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

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

5.7. 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 item 4.9.

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

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

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.

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

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

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

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior 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 de R$ 0,01 (um centavo).

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

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

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

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), a pregoeira, 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.

6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.20. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei 14133/21.

6.20.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

6.20.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

6.21. 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.

6.21.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto n.º 8538, de 2015).

6.21.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

6.21.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.21.4. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.21.5. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.21.6. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.21.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

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

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

6.22.1.2. 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;

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

6.22.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

6.23.1. 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;

6.23.2. Empresas brasileiras;

6.23.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

6.24. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

6.25. 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.

6.25.1. 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.

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

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

6.25.4. 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, como catálogo e especificações técnicas necessárias para melhor aferição da similaridade dos itens propostos, onde o não envio destes poderá ensejar a desclassificação da participante.

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

6.26. 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 3.5 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 n° 8.429, de 1992.

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

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

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

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

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

7.5.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

7.6. 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.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

I. Contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

7.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas com valores inferiores a 70% (setenta por cento) do valor orçado pela Administração.

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

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

II. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9. 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. Será exigida a garantia da proposta, nos moldes do Art. 58 da Lei nº 14.133/21, com valor correspondente a de 1% (um por cento) do valor proporcional da participante, se esta não cotar todos os itens em disputa.

7.12.1. Entende-se que o momento oportuno para a emissão da garantia anterior a abertura do certame, e sua apresentação seja realizada no momento em que a pregoeira solicitar, após a disputa no momento do julgamento das propostas.

7.13. Caberá ao licitante optar por uma das seguintes modalidades de garantia previstas no art. 96, §1º:

7.13.1 A garantia de proposta poderá ser prestada através das modalidades: caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

7.13.2. Se for escolhida a modalidade de seguro garantia, a participante deverá encaminhar, concomitantemente ao seguro, a certidão de regularidade emitida pela SUSEPE, assim como o comprovante de pagamento do referido, sob pena de desclassificação.

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

7.15. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

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

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

7.18. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7.19. O pregoeiro realizará a verificação da observância da proposta classificada provisoriamente em primeiro lugar quanto aos custos unitários mínimos relevantes estabelecidos pela Administração, além dos demais aspectos ligados à conformidade da proposta ao objeto licitado e à compatibilidade do preço.

7.20. O pregoeiro concederá o prazo de no mínimo duas horas para readequação da proposta quando esta não observar os custos unitários mínimos relevantes, sob pena de desclassificação, na forma da Instrução Normativa nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados de forma digital quando solicitada após a fase de proposta.

8.4. 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).

8.5. 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.

8.6. 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.

8.7. 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).

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

8.9. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas.

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

8.10. 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.

8.11. Após a conclusão da fase de avaliação das propostas, somente a licitante vencedora será notificada no prazo já citado sobre sua condição e será solicitado o envio dos documentos de habilitação para a devida verificação e comprovação de sua capacidade técnica, jurídica, fiscal e financeira.

8.12. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

I. A aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

III. Suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

8.12.1. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

8.12.2. A validade dos documentos de habilitação será verificada tendo como referência a data de sua apresentação no sistema eletrônico, e não a data de início da sessão pública. Fica dispensada a exigência de que a data de emissão dos documentos seja anterior à data de abertura da sessão pública do pregão, desde que sua validade se estenda até, no mínimo, a data de sua efetiva apresentação, sendo vedada a apresentação de documentos emitidos por terceiros em data após a efetiva solicitação.

8.13. Na análise dos documentos de habilitação, a pregoeira auxiliada pela equipe de apoio poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.14. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a pregoeira 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 8.12.

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

8.16. 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.

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

HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.18. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

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

8.21. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no

Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

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

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

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

HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

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

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

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

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

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

8.32. A Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de:

8.32.1. Certidão Negativa de Débitos Fiscais;

8.32.2. Certidão Negativa de Dívida Ativa.

8.33. A Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de:

8.33.1. Certidão Negativa de Débitos Municipais;

8.33.2. Certidão Negativa da Dívida Ativa municipal.

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

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

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

8.36. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.36.1. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi homologado judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

8.37. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis (Demonstração do Resultado do Exercício – DRE) do último exercício social, com o devido registro na Junta Comercial, já exigíveis e apresentados na forma da lei, com notas explicativas, acompanhados dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário ou do próprio Livro Diário, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

8.38. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.

8.39. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

8.40. A participante deverá enviar os índices de capacidade financeira. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), igual ou superior a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

8.41. Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados: Publicados em Diário Oficial ou Publicados em jornal de grande circulação ou por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da empresa, na forma da Instrução Normativa Nº 11, de 05 de dezembro de 2013, do Departamento de Registro Empresarial e Integração - DREI, acompanhado obrigatoriamente dos Termos de Abertura e de Encerramento do Livro Diário, devidamente

registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, conforme disposto nos Art. 1.180, Parágrafo Único, 1.181, Parágrafo Único e 1.184, §2º da Lei Nº 10.406/2002. Na forma do Sistema de Escrituração Pública Digital – SPED, instituído pelo Decreto Federal n° 6.022, de 22 de janeiro de 2007, acompanhado da cópia do recibo de entrega da escrituração contábil digital – SPED CONTÁBIL, nos termos de Instrução Normativa editada pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.

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

8.41.2. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.42. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo não inferior a 10% do valor total estimado da contratação.

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

8.44. Declaração do licitante, conforme ANEXO V, acompanhada da relação de compromissos assumidos, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data apresentação da proposta, não é superior ao patrimônio líquido do licitante, observados os seguintes requisitos;

a) A declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício – DRE, relativa ao último exercício social;

b) Caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício – DRE apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.45. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens e/ou prestação de serviços com características similares ou superiores com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.45.1. É indispensável que o atestado de capacidade técnica apresente informações tangíveis, ficando vedada a apresentada com informações genéricas, tais como: ter fornecido os materiais/produtos a contendo. Essa exigência é necessária para que, na ocasião da análise do documento, o julgador da proposta possa aferir efetivamente as condições de fornecimento eficiente da empresa para a execução do objeto de maneira satisfatória.

8.46. Alvará de autorização de funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária (Alvará Sanitário).

8.47. Apresentar declaração de localização acompanhada de fotos da fachada e interior da empresa. Tal obrigação visa à comprovação de estrutura mínima e capacidade técnico-funcional da empresa em cumprir o objeto da presente licitação, impedindo assim empresas “fantasmas” ou qualquer outro tipo de fraude à Lei Nº 14.133/21.

8.48. Caso o documento não seja apresentado conforme exigem o item acima, a comissão poderá abrir diligência para a verificação da veracidade das informações dele constante.

8.49. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

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

8.51. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.52. Será inabilitado a licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.53. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

8.54. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es), cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação da licitante nos remanescentes.

8.55. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, a licitante será declarada vencedora.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

b) A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

b) Os licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

b) Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

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

a) 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

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

11. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.itapecurumirim.ma.gov.br.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

12.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo(a) pregoeiro(a) durante o certame;

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

a) Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

b) Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

c) Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

d) Deixar de apresentar amostra;

e) Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

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

12.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

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

12.1.5. Fraudar a licitação

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

a) Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
b) Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
c) Apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

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

a) advertência;

b) multa;

c) impedimento de licitar e contratar e

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) A natureza e a gravidade da infração cometida.

b) As peculiaridades do caso concreto

c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes

d) Os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

12.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

12.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

13. ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO

13.1. O orçamento estimado da presente contratação será de caráter sigiloso.

13.2. Para fins do disposto no item anterior, o orçamento estimado para a contratação não será tornado público antes de definido o resultado do julgamento das propostas.

13.3. O caráter sigiloso do orçamento estimado para a contratação não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo.

13.4. O orçamento sigiloso na licitação tem fundamento no art. 24, da Lei nº 14.133/2021 visa preservar o interesse público, evitando a manipulação de propostas por parte dos licitantes com base em valores previamente conhecidos. Ao manter o orçamento estimativo em caráter sigiloso até a fase de julgamento das propostas, busca-se assegurar a competitividade, a isonomia entre os participantes e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, prevenindo a formação de conluios ou acordos informais que possam prejudicar a regularidade e a economicidade do certame.

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

14.2. 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.

14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: www.licitanet.com.br ou no e-mail licitacao@itapecurumirim.ma.gov.br.

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

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

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

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

15.2. 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.

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

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

15.5. 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.

15.6. 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.

15.7. 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.

15.8. 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.

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

15.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.itapecurumirim.ma.gov.br.

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

15.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

15.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

15.11.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços

15.11.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato

15.11.4. ANEXO IV - Modelo de declaração de enquadramento

15.11.5. ANEXO V – Relação dos compromissos assumidos

Itapecuru Mirim/MA, 16 de novembro de 2026.

Paulo Roberto Roma Buzar
Secretaria Municipal de Educação

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, visando atender ao Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE nas unidades educacionais da rede pública municipal de Itapecuru-Mirim/MA, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Federal nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de até 31 de dezembro do respectivo crédito orçamentário, a contar da sua assinatura.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. O órgão gerenciador é a Secretaria Municipal de Educação.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Itapecuru-Mirim, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

2.2. A aquisição feita de forma centralizada pela Secretaria Municipal de Educação com os recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

2.3. Ressalta-se que a Constituição Federal, estabeleceu o dever do Estado, quanto à garantia do fornecimento da alimentação escolar, à luz do artigo 208, Inciso VII, assim como a Lei 8.069/90, Estatuto da Criança e do Adolescente em Inciso VII do artigo 54. Com efeito, a alimentação é primordial no combate à repetência escolar, pois é sabido que crianças com problemas de alimentação têm afetada a capacidade de aprendizagem.

3. TESTE DE AMOSTRA

3.1. O detentor da melhor proposta poderá ser instado a apresentar amostra do produto ofertado na forma estabelecida no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da requisição do (a) Pregoeiro (a), com o objetivo de conferir a especificação e ausência de falhas no material, sob pena de desclassificação, conforme estabelecido na Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

3.2. A amostra deverá ser entregue na Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua Senador Benedito Leite, Nº S/N - CENTRO - CEP: 65.485-000, Itapecuru-Mirim/MA, junto a Coordenação da Alimentação Escolar.

3.3. A amostra será requisitada somente da(s) empresa(s) classificada(s) provisoriamente em primeiro lugar, na fase de aceitação de propostas.

3.4. Será rejeitada a amostra, e consequentemente a proposta, que:

a) Apresentar divergência em relação às especificações técnicas ou resultados nos testes previstos no Termo de Referência;
b) Apresentar qualquer tipo de falha durante o teste de uso; ou
c) Apresentar indícios de produto usado, recondicionado ou adaptado.

3.5. A avaliação da amostra será realizada pelo responsável da Secretaria requisitante, cujo resultado será reproduzido em Laudo, acessível aos licitantes, consignando as razões que levaram à aceitação ou à rejeição da amostra.

3.6. O Laudo previsto deste Instrumento será acompanhado de fotografias digitais, sempre que possível, que servirão como meio de provas e suporte das razões de aprovação e/ou reprovação da amostra.

3.7. A amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante e conter os respectivos prospectos e manuais exigidos no Termo de Referência, se for o caso, acompanhada das informações quanto às suas características.

3.8. Após a análise das amostras, o licitante poderá recolher a amostra que não foi retida em até 15 (quinze) dias úteis da data de emissão do Laudo de Verificação de Conformidade da Amostra.

3.9. Após esse prazo, não havendo a retirada da amostra, essa será descartada.

3.10. A análise da amostra poderá ser acompanhada pelos licitantes ou seus representantes legais, quando prévia e formalmente requerida pelo interessado.

3.11. O ônus do envio da amostra e de sua retirada nas dependências da PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPECURU-MIRIM/MA, será de total responsabilidade do licitante.

3.12. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo(s) arrematante(s) não for(em) aceita(s), o(a) Pregoeiro(a) analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

4.1. As especificações e quantitativos constam no Anexo A deste Termo.

4.2. A entrega dos itens da Alimentação Escolar, embalados conforme cronograma fornecido pela Coordenação da Alimentação Escolar, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e

duas) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado, de acordo com o local de entrega determinado na Ordem de Fornecimento.

4.3. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

4.4 - Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

a) Identificação do produto;
b) Embalagem original e intacta;
c) Data de fabricação;
d) Data de validade;
e) Peso líquido;
f) Número do Lote;
g) Nome do fabricante;
h) Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. As proponentes deverão apresentar atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

5.2. As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

6. DA FISCALIZAÇÃO

6.1. A Secretaria Municipal de Educação, através da equipe de Nutricionistas, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

6.2. A equipe de Nutricionistas da SEMED realizará visita de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções.

6.3. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização do Fiscal do Contrato. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

7. DA APROVAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. O serviço deverá ser devidamente atestado pelo técnico responsável após a aprovação dos serviços pelas nutricionistas da SEMED, sem o qual não será permitido nenhum pagamento.

8. DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL PERIODICIDADE

8.1. Os itens da Alimentação Escolar deverão ser entregues no Depósito Central da Secretaria Municipal de Educação, localizado na Rua Senador Benedito Leite, S/N, Centro, Itapecuru-Mirim/MA.

8.2. A Coordenação da Alimentação Escolar fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com um dos nutricionistas da Equipe, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

8.3. As despesas com embalagem, transporte, frete, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

8.4. Os gêneros alimentícios secos deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

8.5. Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário.

8.6. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

8.7. Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

8.8. A contratada deverá emitir relatório trimestral de venda dos gêneros alimentícios entregues a ser encaminhado a SEMED.

8.9. Demais obrigações em conformidade com a Lei 14.133/2021 e demais legislações pertinentes. 14.133/2021

9. DO PAGAMENTO

9.1. Os pagamentos serão efetuados no decorrer do fornecimento, mediante apresentação de documento(s) fiscal(is) válido(s), após o atesto pela CONTRATANTE, no prazo de até 30 (trinta) dias.

9.2. Para fins de pagamento a CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com o documento fiscal, os seguintes documentos:

a) Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
b) Certificado de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
c) Certidão Negativa de Tributos Estaduais e Municipais, emitida pelos respectivos órgãos;
d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, emitida pelos respectivos órgãos.

9.2.1. A não-apresentação da Certidão Negativa de Débito descrita na alínea "a", bem como do Certificado de Regularidade do FGTS, da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) e da Certidão Negativa de Débito (CND) relativa aos Tributos estaduais e municipais, ou a irregularidade destas, não acarretará retenção do pagamento. Entretanto, a CONTRATADA será comunicada quanto à apresentação de tais documentos em até 30 (trinta) dias, sob pena de rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

9.2.2. Decorrido o prazo acima, persistindo a irregularidade, o Contrato poderá ser rescindido, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

a) Concomitante à comunicação à CONTRATADA, a CONTRATANTE oficiará à Caixa Econômica Federal no caso do CRF; à Receita Federal no caso de CND relativa aos Tributos Federais e no caso dos Tributos Estaduais e Municipais, aos seus respectivos órgãos.

b) Caso o fornecimento seja recusado e/ou o documento fiscal apresente incorreção, o fornecimento será considerado como não efetuado e o prazo de pagamento será contado após a data de regularização, observado o prazo do atesto.

c) Quaisquer alterações nos dados bancários deverão ser comunicadas à CONTRATANTE, por meio de carta, ficando sob inteira responsabilidade da CONTRATADA os prejuízos decorrentes de pagamentos incorretos devido à falta de informação.

d) O CNPJ, que deverá constar no(s) documento(s) fiscal(is) apresentado(s), deverá ser o mesmo CNPJ que a CONTRATADA utilizou neste Instrumento.

e) O faturamento dos documentos fiscais terá como referência o local da entrega do fornecimento definido nas Condições Específicas da Contratação deste Instrumento.

9.3. Ocorrendo atraso de pagamento por culpa da CONTRATANTE, será procedida a atualização monetária decorrente desse atraso, com base na variação pro rata tempore do IGP-M (FGV), verificada entre a data prevista para o pagamento e a data em que esse for efetivado.

9.4. A CONTRATANTE não acatará a cobrança por meio de duplicatas ou qualquer outro título, em bancos ou outras instituições do gênero, tampouco a cessão/negociação do crédito que implique na sub-rogação de direitos.

9.5. Os pagamentos efetuados pela CONTRATANTE não isentam a CONTRATADA de suas obrigações e responsabilidades assumidas.

10. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

10.1. O contrato firmado terá vigência até 31 de dezembro do respectivo crédito orçamentário, a contar da sua assinatura.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA

11.1. DA CONTRATANTE

11.1.1. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela CONTRATADA.

11.1.2. Receber os materiais/produtos adjudicados, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas no Edital.

11.1.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais/produtos que a Contratada entregar fora das especificações do Edital.

11.1.4. Comunicar à contratada após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do servidor responsável pelo recebimento dos materiais/produtos adquiridos.

11.1.5. Fiscalizar a execução do contrato, aplicando as sanções cabíveis, quando for o caso.

11.1.6. Efetuar o pagamento da Contratada no prazo determinado no Edital e em seus anexos, inclusive, no contrato.

11.1.7. Notificar, por escrito à CONTRATADA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto, fixando prazo para a sua correção.

11.2. DA CONTRATADA

11.2.1. Entregar o objeto licitado, conforme especificações do Edital e em consonância com a proposta de preço.

11.2.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.2.3. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE.

11.2.4. Arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato.

11.2.5. Apresentar a CONTRATANTE, o nome do Banco, Agência e o número da conta bancária, para efeito de crédito de pagamento das obrigações.

11.2.6. Assumir total responsabilidade por qualquer dano pessoal ou material que seus funcionários venham a causar ao patrimônio da Contratante ou a terceiros quando da execução do contrato.

11.2.7. Substituir eventuais materiais/produtos que estejam com validade vencida e/ou que não estejam em conformidade com o termo de referência e proposta de preços, com as mesmas especificações.

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

11.2.9. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.

11.2.10. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

11.2.11. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

11.2.12. Apresentar, como forma de comprovação da garantia, Certificado de Garantia do Fabricante, ou documento similar, na entrega do produto.

11.2.13. Providenciar a entrega dos materiais/produtos em embalagens apropriadas para que estes não sejam danificados quando do transporte e descarga no local.

12. FONTE DE RECURSOS

12.1. A Secretaria Municipal de Educação arcará com a despesa decorrente do objeto de aquisição dos gêneros alimentícios com recursos provenientes da Transferência do FNDE – PNAE.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Na vigência do Contrato, a CONTRATADA estará sujeita as seguintes sanções, admitindo-se a ampla defesa e os recursos previstos em Lei:

a) advertência;
b) multa de mora correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor não executado, nos casos em que ensejarem sua rescisão contratual, determinada por ato unilateral e escrita do CONTRATANTE;
c) suspensão temporária da possibilidade de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da suspensão.

13.1.1. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b”.

13.2. Caberá ao Fiscal do Contrato, propor a aplicação das penalidades previstas, mediante relatório circunstanciado, apresentando provas que justifiquem a proposição.

13.3. Contratada estará sujeita à aplicação de sanções administrativas, dentre outras hipóteses legais, quando:

a) entregar os materiais/produtos em desconformidade com o especificado e aceito;
b) não substituir, no prazo estipulado, os materiais/produtos recusado pela contratante;
c) descumprir os prazos e condições previstas nesta licitação.

13.4. As multas deverão ser recolhidas no prazo de 15 (quinze) dias consecutivos contados da data da notificação, em conta bancária a ser informada pela Prefeitura Municipal de Itapecuru-Mirim/MA.

13.5. O valor da multa poderá ser descontado dos pagamentos ou cobrado diretamente da Contratada, amigável ou judicialmente.

14. DO ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO

14.1. O orçamento estimado da presente contratação será de caráter sigiloso.

14.2. Para fins do disposto no item anterior, o orçamento estimado para a contratação não será tornado público antes de definido o resultado do julgamento das propostas.

14.3. O caráter sigiloso do orçamento estimado para a contratação não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo.

14.4. O orçamento sigiloso na licitação tem fundamento no art. 24, da Lei nº 14.133/2021 visa preservar o interesse público, evitando a manipulação de propostas por parte dos licitantes com base em valores previamente conhecidos. Ao manter o orçamento estimativo em caráter sigiloso até a fase de julgamento das propostas, busca-se assegurar a competitividade, a isonomia entre os participantes e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, prevenindo a formação de conluios ou acordos informais que possam prejudicar a regularidade e a economicidade do certame.

15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução dos serviços.

15.2. As condições estabelecidas neste documento farão parte do contrato e do edital da licitação, visando à prestação dos serviços, independentemente de estarem nele transcritas.

Elaborado por:

_____

Glenda Sheron Sampaio Azevedo
Nutricionista CRN11 6510
Matrícula N.º 281462

Aprovado por:

_____

Paulo Roberto Roma Buzar
Secretário Municipal de Educação

_____

Allyson Ferreira Pereira
Secretário Municipal de Administração e Fazenda

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPECURU-MIRIM
CNPJ Nº 05.648.696/0001-80

ANEXO A – LISTA DE GENÊROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	COTA	UNIDADE	QTD.	VALOR
1	AÇAFRÃO TERRA PCT 500g, aparência de pó fino com coloração amarelada e sem presença de sujidades ou matérias estranhas; embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, contendo 100g e prazo de validade de 12 meses.	EXCLUSIVA ME/EPP	PCT	3000	SIGILOSO
2	AÇUCAR REFINADO, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 1 Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Prazo de validade: mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	AMPLA DISPUTA	KG	15000	SIGILOSO
3	AÇUCAR REFINADO, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 1 Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Prazo de validade: mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	RESERVADA ME/EPP	KG	5000	SIGILOSO
4	ADOÇANTE STÉVIA FRASCO 80 ml, adoçante dietético de stévia 100% natural, zero de calorias, açúcar, glúten e lactose; líquido em gotas. Frasco com volume máximo de 80 ml do produto. O edulcorante natural deverá ser glicosídeos de esteviol. Vencimento no mínimo de 6 (seis) meses contados da entrega do produto.	EXCLUSIVA ME/EPP	FARDO	150	SIGILOSO
5	ALHO IN NATURA Nº 05, sem réstia, bulbo inteiro, de ótima qualidade, devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas; embalagem com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	AMPLA DISPUTA	KG	5250	SIGILOSO
6	ALHO IN NATURA Nº 05, sem réstia, bulbo inteiro, de ótima qualidade, devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas; embalagem com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	RESERVADA ME/EPP	KG	1750	SIGILOSO
7	AMIDO DE MILHO CX 200g, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 200g. com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho, sem umidade, fermentação ou	EXCLUSIVA ME/EPP	CX	2000	SIGILOSO

	ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.				
8	ARROZ BRANCO, CLASSE LONGO FINO, TIPO I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 1 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Vencimento mínimo de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	AMPLA DISPUTA	KG	112500	SIGILOSO
9	ARROZ BRANCO, CLASSE LONGO FINO, TIPO I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 1 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Vencimento mínimo de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	RESERVADA ME/EPP	KG	37500	SIGILOSO
10	AVEIA EM FLOCOS FINOS CX 170g, produto resultante da moagem de grãos de aveia, após limpeza e classificação, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,4 g de carboidrato, acondicionada em embalagem plástica de polietileno, resistente e transparente de 170g, original do fabricante, com especificações do produto, isento de registro no Ministério da Agricultura – Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	EXCLUSIVA ME/EPP	CX	4000	SIGILOSO
11	BATATA INGLESA, de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	AMPLA DISPUTA	KG	7500	SIGILOSO
12	BATATA INGLESA, de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	RESERVADA ME/EPP	KG	2500	SIGILOSO
13	BETERRABA, Características gerais: beterraba de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas vazadas, limpas e em bom estado de conservação.	AMPLA DISPUTA	KG	6750	SIGILOSO
14	BETERRABA, Características gerais: beterraba de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa	RESERVADA ME/EPP	KG	2250	SIGILOSO

	anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas vazadas, limpas e em bom estado de conservação.				
15	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE PCT 300g: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, ou não fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), aroma idêntico ao natural de coco e emulsificante lecitina de soja. Teor máximo de sódio 399mg e açúcares totais 32g para 100g do produto. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	AMPLA DISPUTA	PCT	11250	SIGILOSO
16	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE PCT 300g: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, ou não fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), aroma idêntico ao natural de coco e emulsificante lecitina de soja. Teor máximo de sódio 399mg e açúcares totais 32g para 100g do produto. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	RESERVADA ME/EPP	PCT	3750	SIGILOSO
17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER PCT 300g, Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, Teor máximo de sódio de 760mg e açúcares totais 1,2g em 100g do produto. Não podendo ainda apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g (3x1), com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	AMPLA DISPUTA	PCT	12000	SIGILOSO
18	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER PCT 300g, Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, Teor máximo de sódio de 760mg e açúcares totais 1,2g em 100g do produto. Não podendo ainda apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g (3x1), com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	RESERVADA ME/EPP	PCT	4000	SIGILOSO
19	CACAU EM PÓ, Natural 100%, composição: cacau em pó. Na embalagem deverá constar os dados de Identificação, a data da	AMPLA DISPUTA	PCT	4500	SIGILOSO

	fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. 0% açúcar, 0% glúten, 0% lácteos, 0% gordura trasns e 0% soja. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de aproximadamente 500g.				
20	CACAU EM PÓ, Natural 100%, composição: cacau em pó. Na embalagem deverá constar os dados de Identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. 0% açúcar, 0% glúten, 0% lácteos, 0% gordura trasns e 0% soja. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de aproximadamente 500g.	RESERVADA ME/EPP	PCT	1500	SIGILOSO
21	CANJICA DE MILHO BRANCO PCT 500g, acondicionada em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente e contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	EXCLUSIVA ME/EPP	PCT	4000	SIGILOSO
22	CAFÉ EM PÓ PCT 250g, em pó homogêneo, torrado e moído, constituído de grão de café tipo 8cob ou melhores, com no máximo 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA), evitando presença de grãos preto - verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitido - se café roubusta (Conilon), com classificação de bebida de dura à rio, isento de gosto rio zona. embalado a vácuo com selo ABIC e SAC da empresa em sua embalagem.	AMPLA DISPUTA	PCT	3750	SIGILOSO
23	CAFÉ EM PÓ PCT 250g, em pó homogêneo, torrado e moído, constituído de grão de café tipo 8cob ou melhores, com no máximo 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA), evitando presença de grãos preto - verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitido - se café roubusta (Conilon), com classificação de bebida de dura à rio, isento de gosto rio zona. embalado a vácuo com selo ABIC e SAC da empresa em sua embalagem.	RESERVADA ME/EPP	PCT	1250	SIGILOSO
24	CARNE BOVINA, MOÍDA CONGELADA, Carne bovina moída de 1ª resfriada ou congelada; sem gordura; aspecto própria, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio; embalagem plástica transparente e atóxica ou em bandeja de isopor, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 500 g. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	AMPLA DISPUTA	KG	30000	SIGILOSO
25	CARNE BOVINA, MOÍDA CONGELADA, Carne bovina moída de 1ª resfriada ou congelada; sem gordura; aspecto própria, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio; embalagem plástica transparente e atóxica ou em bandeja de isopor, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 500 g. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	RESERVADA ME/EPP	KG	10000	SIGILOSO
26	CARNE BOVINA CONGELADA PATINHO, tipo bife, na peça, sem aparas, limpa, embalado em pacotes de no máximo 2 kg. Proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Carne inspecionada e transportada em temperatura inferior a º5 graus.	AMPLA DISPUTA	KG	22500	SIGILOSO
27	CARNE BOVINA CONGELADA PATINHO, tipo bife, na peça, sem aparas, limpa, embalado em pacotes de no máximo 2 kg. Proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e	RESERVADA ME/EPP	KG	7500	SIGILOSO

	fiscalizados pelas autoridades competentes. Carne inspecionada e transportada em temperatura inferior a º5 graus.				
28	CARNE BOVINA CONGELADA COXÃO MOLE, na peça, sem aparas, limpa, embalado em pacotes de no máximo 2 kg. Proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Carne inspecionada e transportada em temperatura inferior a º5 graus.	AMPLA DISPUTA	KG	15000	SIGILOSO
29	CARNE BOVINA CONGELADA COXÃO MOLE, na peça, sem aparas, limpa, embalado em pacotes de no máximo 2 kg. Proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Carne inspecionada e transportada em temperatura inferior a º5 graus.	RESERVADA ME/EPP	KG	5000	SIGILOSO
30	CARNE DE BOI SECA (CHARQUE) DE TRASEIRA carne de bovina/ vaca salgada e cortada em mantas. Serão rejeitadas quando apresentar odor e sabor desagradáveis e anormais; quando a gordura estiver rançosa; quando amolecido, úmido e pegajoso; embalagem plástica à vácuo, contendo 500g, com a especificação do produto, validade, peso, Registro no Ministério Competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	AMPLA DISPUTA	PCT	6000	SIGILOSO
31	CARNE DE BOI SECA (CHARQUE) DE TRASEIRA carne de bovina/ vaca salgada e cortada em mantas. Serão rejeitadas quando apresentar odor e sabor desagradáveis e anormais; quando a gordura estiver rançosa; quando amolecido, úmido e pegajoso; embalagem plástica à vácuo, contendo 500g, com a especificação do produto, validade, peso, Registro no Ministério Competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	RESERVADA ME/EPP	PCT	2000	SIGILOSO
32	CEBOLA, de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	AMPLA DISPUTA	KG	12000	SIGILOSO
33	CEBOLA, de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	RESERVADA ME/EPP	KG	4000	SIGILOSO
34	CENOURA, de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	AMPLA DISPUTA	KG	7500	SIGILOSO
35	CENOURA, de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	RESERVADA ME/EPP	KG	2500	SIGILOSO
36	CHÁ DE CAMOMILA, Acondicionado em caixas de 10g, contendo 10 sachês cada. Ingredientes: capítulos florais de camomila (Matricaria recutita). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e	EXCLUSIVA ME/EPP	CX	800	SIGILOSO

	deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.				
37	CHÁ DE CAPIM CIDREIRA, Acondicionado em caixas de 10g, contendo 10 sachês cada. Ingredientes: folhas de capim- cidreira (Cymbopogon citratus, Stapf). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor oucheiro não característico. A embalagem deve estar intacta,bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.	EXCLUSIVA ME/EPP	CX	800	SIGILOSO
38	COLORIFICO EM PÓ, a base de urucum; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	AMPLA DISPUTA	PCT	21000	SIGILOSO
39	COLORIFICO EM PÓ, a base de urucum; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	RESERVADA ME/EPP	PCT	7000	SIGILOSO
40	COCO RALADO SECO E SEM AÇUCAR PCT 100g, Especificação: Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em embalagem de 100g	EXCLUSIVA ME/EPP	PCT	3500	SIGILOSO
41	CONDIMENTO PIMENTA DO REINO EM PÓ PCT 100g- aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou empedrado; cheiro pungente; sabor picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, sãos, limpos, dessecados e moídos com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote plástico, contendo 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	AMPLA DISPUTA	PCT	13500	SIGILOSO
42	CONDIMENTO PIMENTA DO REINO EM PÓ PCT 100g- aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou empedrado; cheiro pungente; sabor picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, sãos, limpos, dessecados e moídos com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote plástico, contendo 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	RESERVADA ME/EPP	PCT	4500	SIGILOSO
43	CREME DE LEITE CX 200g, tradicional, contendo no mínimo 200g, em caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	EXCLUSIVA ME/EPP	CX	4000	SIGILOSO
44	EXTRATO DE TOMATE SACHÊT 300g com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico; Embalado em sachê de 300g, identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	AMPLA DISPUTA	SACHÊ	18000	SIGILOSO

45	EXTRATO DE TOMATE SACHÊT 300g com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico; Embalado em sachê de 300g, identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	RESERVADA ME/EPP	SACHÊ	6000	SIGILOSO
46	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA, tipo I, classe granulada produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério de Agricultura. Embalagem pacote impermeável contendo 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Validade: Mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.	EXCLUSIVA ME/EPP	KG	3990	SIGILOSO
47	FARINHA DE TRIGO, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com a portaria 354/98 - ANVISA e portaria 74/94 do ms/snvs.	EXCLUSIVA ME/EPP	KG	3660	SIGILOSO
48	FÉCULA DE MANDIOCA. Embalagem plástica com peso líquido de 1Kg, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	EXCLUSIVA ME/EPP	KG	2000	SIGILOSO
49	FEIJÃO CARIOCA, Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 1 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	AMPLA DISPUTA	KG	16493	SIGILOSO
50	FEIJÃO CARIOCA, Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 1 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	RESERVADA ME/EPP	KG	5497	SIGILOSO
51	FEIJÃO PRETO, Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 1 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente,	AMPLA DISPUTA	KG	9000	SIGILOSO

	observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
52	FEIJÃO PRETO, Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 1 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	RESERVADA ME/EPP	KG	3000	SIGILOSO
53	FERMENTO EM PÓ QUIMICO, Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de 250 g. Prazo de Validade: Mínimo de 3meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	EXCLUSIVA ME/EPP	UM	2000	SIGILOSO
54	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalados em bandejas de isopor; acondicionada em caixa de papelão com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas.	AMPLA DISPUTA	KG	49500	SIGILOSO
55	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalados em bandejas de isopor; acondicionada em caixa de papelão com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas.	RESERVADA ME/EPP	KG	16500	SIGILOSO
56	FILÉ DE PEIXE – TILÁPIA, limpo, congelado, isento de decomposição. De 1ªqualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor, sabor e aroma característicos, não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem espinho e sem pele. Deverá estar acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente e devidamente lacrado, garantindo a integridade ao produto até o consumo ou em pacote plástico, transparente e resistente. Deverá constar na embalagem os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIM, SIF OU IMA. Com prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Embalagem: contendo 800 gramas.	AMPLA DISPUTA	PCT	5625	SIGILOSO
57	FILÉ DE PEIXE – TILÁPIA, limpo, congelado, isento de decomposição. De 1ªqualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor, sabor e aroma característicos, não	RESERVADA ME/EPP	PCT	1875	SIGILOSO

	apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem espinho e sem pele. Deverá estar acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente e devidamente lacrado, garantindo a integridade ao produto até o consumo ou em pacote plástico, transparente e resistente. Deverá constar na embalagem os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIM, SIF OU IMA. Com prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Embalagem: contendo 800 gramas.				
58	FLOCÃO DE MILHO PCT 500g, flocos de milho pré-cozido, para Cuscuz. Tipo flocada, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. Peso líquido de 500g, Embalagem: saco de plástico contendo 500g do produto, atóxica, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	EXCLUSIVA ME/EPP	PCT	17000	SIGILOSO
59	FRANGO INTEIRO CONGELADO; carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem: plástica contendo todas as informações necessárias, atóxica, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo, além de estarem acondicionados em caixa de papelão embaladas, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas.	AMPLA DISPUTA	KG	22500	SIGILOSO
60	FRANGO INTEIRO CONGELADO; carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem: plástica contendo todas as informações necessárias, atóxica, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo, além de estarem acondicionados em caixa de papelão embaladas, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas.	EXCLUSIVA ME/EPP	KG	7500	SIGILOSO
61	LARANJA PÊRA IN NATURA; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	AMPLA DISPUTA	KG	17250	SIGILOSO
62	LARANJA PÊRA IN NATURA; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou	RESERVADA ME/EPP	KG	5750	SIGILOSO

	amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
63	LEITE DE COCO, textura líquida, cor e aroma característicos, não rançoso, acondicionado em embalagem adequada, de 200 ml, com identificação no rotulo, nome dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade.	EXCLUSIVA ME/EPP	UN	4000	SIGILOSO
64	LEITE EM PÓ PCT 200g, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 25g: proteína - 9%, gorduras totais – 13%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n° 369, de 04/09/97, MA.	AMPLA DISPUTA	PCT	18750	SIGILOSO
65	LEITE EM PÓ PCT 200g, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 25g: proteína - 9%, gorduras totais – 13%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n° 369, de 04/09/97, MA.	RESERVADA ME/EPP	PCT	6250	SIGILOSO
66	LEITE LONGA VIDA UHT, unidades de 1 litro, composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos. Embalagem: Tetra Brik Asséptic, bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	AMPLA DISPUTA	CX	36000	SIGILOSO
67	LEITE LONGA VIDA UHT, unidades de 1 litro, composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos. Embalagem: Tetra Brik Asséptic, bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou	RESERVADA ME/EPP	CX	12000	SIGILOSO

	marca, lote e informações nutricionais.federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.				
68	LEITE SEM LACTOSE PCT 300g- leite zero lactose em pó instantâneo de fácil reconstituição, tipo 1. Pode ser consumido como uma bebida, bastando adicionar água, ou utilizado no preparo de receitas, permitindo uma dieta sem restrições aos intolerantes à lactose e alérgicos à proteína do leite. Possui reduzidos teores de gorduras e calorias. Não conter glúten, podendo ser consumido pelos celíacos. Embalagem: lata contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Validade: Mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.	EXCLUSIVA ME/EPP	PCT	300	SIGILOSO
69	LOURO EM FOLHA PCT 100g- desidratado, em folha seca, obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpas e secas, cor e cheiro próprios. Isento de materiais estranhos a sua espécie. Em embalagem de polietileno transparente de 100 g. Com data de validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega.	EXCLUSIVA ME/EPP	PCT	1500	SIGILOSO
70	MAÇÃ, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada e limpa.	AMPLA DISPUTA	KG	11250	SIGILOSO
71	MAÇÃ, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada e limpa.	RESERVADA ME/EPP	KG	3750	SIGILOSO
72	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 400g; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	AMPLA DISPUTA	PCT	24750	SIGILOSO
73	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 400g; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	RESERVADA ME/EPP	PCT	8250	SIGILOSO
74	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	AMPLA DISPUTA	PCT	11250	SIGILOSO
75	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de	RESERVADA ME/EPP	PCT	3750	SIGILOSO

	plástico, contendo 500g; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
76	MANTEIGA EXTRA COM SAL, Manteiga de primeira qualidade com sal Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Com sabor suave, aroma delicado, sem ranço, com cor branca amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, sem odor estranho e com aparência/consistência sólida, pastosa. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Saúde. Embalagem: potes plásticos, limpos, resistentes e não violados. Embalagem: 500 g.	EXCLUSIVA ME/EPP	POTE	1500	SIGILOSO
77	MARGARINA COM SAL, Característica técnicas: contendo sal, 60% de lipídeos. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Saúde. Embalagem: potes plásticos, limpos, resistentes e não violados. Embalagem: 500 g.	EXCLUSIVA ME/EPP	POTE	3500	SIGILOSO
78	MILHO PARA PIPOCA, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 g. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar no mínimo 05 meses de validade a partir da data de entrega.	EXCLUSIVA ME/EPP	PCT	3000	SIGILOSO
79	MILHO VERDE CONSERVA SACHE 170g, de 1ª qualidade, produto preparado com milho previamente debulhado, envazado praticamente cru, reidratado ou pré-cozido, imerso ou não em líquido de cobertura apropriada, os recipientes utilizados devem ser submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados a fim de evitar a sua alteração, ingredientes: grão de milho verde in natura, água, açúcar e sal, não contendo glúten, acondicionadas embalagem sachê, com volume de 170 gr de peso drenado, original do fabricante, sem conservantes, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	EXCLUSIVA ME/EPP	SACHÊ	1000	SIGILOSO
80	ÓLEO DE SOJA VEGETAL - refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade; aspecto límpido e isento de impurezas, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, devendo conter no mínimo 2,8 mg de vitamina E, de 2 a 3g de gordura saturada na porção de 13 ml. Embalagem: tipo Pet plástica, de 900 ml a unidade, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	AMPLA DISPUTA	FARDO	7500	SIGILOSO
81	ÓLEO DE SOJA VEGETAL - refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade; aspecto límpido e isento de impurezas, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, devendo conter no mínimo 2,8 mg de vitamina E, de 2 a 3g de gordura saturada na porção de 13 ml. Embalagem: tipo Pet plástica, de 900 ml a unidade, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	RESERVADA ME/EPP	FARDO	2500	SIGILOSO
82	ORÉGANO, folhas secas e moídas. 100% orégano puro, sem aditivos ou conservantes. Embalagem de 100g, resistente, bem selada e rotulada. A embalagem deve conter informações claras sobre a data de fabricação, validade.	EXCLUSIVA ME/EPP	PCT	500	SIGILOSO
83	OVOS DE GALINHA, Cor: Branca, tipo: Extra, Classe: A, produto adequado para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Com prazo de validade de no mínimo 1 mês após a data de entrega	AMPLA DISPUTA	UN	135000	SIGILOSO
84	OVOS DE GALINHA, Cor: Branca, tipo: Extra, Classe: A, produto adequado para consumo humano e em conformidade com a	RESERVADA ME/EPP	UN	45000	SIGILOSO

	legislação em vigor. Com prazo de validade de no mínimo 1 mês após a data de entrega				
85	PÃO PARA CACHORRO QUENTE, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento, açúcar, margarina e água. Deverá apresentar cor, cheiro e sabor próprio, sem presença de mofo ou umidade excessiva, isento de parasitas e sujidade. Textura macia e uniforme, com peso de 50g a unidade. Embalagem de 500g contendo 10 unidades.	EXCLUSIVA ME/EPP	KG	5000	SIGILOSO
86	POLPA DE FRUTA, sabores: maracujá, acerola, caju e goiaba, 100% natural, sem aditivos químicos, congelada e acondicionada em saco plástico transparente devidamente lacrado, contendo 1 kg, com rendimento mínimo de 3 litros, devendo apresentar a identificação do fornecedor, o peso, o rendimento, data de validade e as informações nutricionais.	AMPLA DISPUTA	KG	22500	SIGILOSO
87	POLPA DE FRUTA, sabores: maracujá, acerola, caju e goiaba, 100% natural, sem aditivos químicos, congelada e acondicionada em saco plástico transparente devidamente lacrado, contendo 1 kg, com rendimento mínimo de 3 litros, devendo apresentar a identificação do fornecedor, o peso, o rendimento, data de validade e as informações nutricionais.	RESERVADA ME/EPP	KG	7500	SIGILOSO
88	REPOLHO, Características gerais: repolho verde, de 1ª qualidade, fresco, pesando em média 1,5 Kg a unidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	EXCLUSIVA ME/EPP	KG	8000	SIGILOSO
89	SAL MOÍDO IODADO; extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01 kg, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	EXCLUSIVA ME/EPP	KG	2800	SIGILOSO
90	SARDINHA EM LATA, com óleo, apresentação em lata de 125g. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Validade igual ou superior a 2 anos.	AMPLA DISPUTA	LATA	15000	SIGILOSO
91	SARDINHA EM LATA, com óleo, apresentação em lata de 125g. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Validade igual ou superior a 2 anos.	RESERVADA ME/EPP	LATA	5000	SIGILOSO
92	TOMATE, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	AMPLA DISPUTA	KG	7500	SIGILOSO
93	TOMATE, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	RESERVADA ME/EPP	KG	2500	SIGILOSO

94	VINAGRE BRANCO FERMENTADO DE ÁLCOOL COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: unidade plástica de 500 ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	EXCLUSIVA ME/EPP	FARDO	17000	SIGILOSO

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPECURU-MIRIM
CNPJ Nº 05.648.696/0001-80

ANEXO B - LOCAL DE ENTREGA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Os itens da Alimentação Escolar deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação - SEMED, localizada na Rua Benedito Leite, S/N - Centro, Itapecuru Mirim/MA.

LISTA COM O NOME DAS ESCOLAS

Nº	Unidade escolar	INEP	Localização
01	UEB Mariana Luz	21057478	Centro - Sede
02	UEB Abdala Buzar Neto	21057516	Malvinas - Sede
03	UEB Jeferson de Oliveira Lago	21057940	Mangal escuro - Sede
04	UEB Nossa Senhora Aparecida	21057958	Roseana Sarney - Sede
05	UEB Orlando Mota	21058148	Aviação - Sede
06	UEB Professor João da Silva Rodrigues	21058199	Centro - Sede
07	UEB Raimunda Gomes Rodrigues	21058229	Miquilina - Sede
08	UEB Gonçalves Dias	21058946	Centro - Sede
09	UEB José Rodrigues Sobrinho	21191609	Torre - Sede
10	UEB Governador João Castelo	21204241	Malvinas - Sede
11	UEB Paroquial São Vicente de Paulo	21205094	Centro - Sede
12	UEB Osvaldo Dias Vasconcelos	21191530	DER - Sede
13	UEB Hilda Lauande Fonseca	21232717	Malvinas - Sede
14	UEB Profª Mª das Dores Cardoso da cruz	21059110	Rodoviária - Sede
15	UEB Gomes de Sousa	21198917	Centro - Sede
16	UEB Itapecuru Mirim	21059152	Piçarra - Sede
17	UEB Profª Júlia Rodrigues Lima	21276110	Alto Bebedouro
18	UEB Eugênio Gonçalves de Matos	21057745	Trizidela - Sede
19	UEB Tia Graciete	21057400	Malvinas - Sede
20	UEB Elisia Lauand Costa	21057419	Centro - Sede
21	UEB Leãozinho	21057486	Centro - Sede
22	UEB Dr. Alvimar de Oliveira Braúna	21057699	Centro - Sede
23	UEB Cirandinha	21059020	Centro - Sede
24	UEB Pequeno Príncipe	21059071	Aviação - Sede
25	UEB Profª Teresa Santos Neves	21300208	Roseana Sarney - Sede
26	UEB Tia Santinha	21328021	Rodoviária - Sede
27	UEB Ebenezer	21275149	Galeria - Sede
28	Creche Profª Milena Lima Rosa Guimarães	21290458	Torre - Sede
29	UEB Profº Raimundo Nonato Ferraz/ Colégio Militar 2 de Julho	21290431	Caminho Grande - Sede
30	UEB José Jorge Gomes/ Colégio Militar Tiradentes	21291713	Mangal escuro - Sede
ESCOLAS DA ZONA RURAL MAIOR			
31	UEB Maria dos Remédios Costa Nogueira	21300607	Tingidor
32	UEB Mamãe Olivia	21327033	Santa Rosa
33	UEB Maria José dos Santos de Sousa	21190569	Entroncamento
34	UEB Dr. Cesar Rodrigues Viana	21237506	Leite
35	UEB Maria do Socorro Ferreira Santos	21057583	Água Preta
36	UEB Newton Romão de Lima	21254818	Alto da Esperança
37	UEB Antônio Dijesus Lauand Fonseca	21289131	Brasilina
38	UEB Américo Nunes Belfort	21058059	Boa Vista
39	UEB Prof. Gonzaga	21058180	Buritirana
40	UEB Proteção de Maria	21058210	Cachoeira
41	UEB Mariana Luz	21057907	Carmo

42	UEB Santo Antônio	21058768	Companhia
43	UEB Paulo Freire	21232709	Conceição Rosa
44	UEB Elano Viana de O. Paula	21057451	Colombo
45	UEB Dr. Juvenal Nascimento	21057702	Entroncamento
46	UEB Santa Terezinha	21191577	Entroncamento
47	UEB Nossa Senhora do Carmo	21058083	Flexeira
48	UEB Santa Luzia	21058300	Jaibara dos Nogueiras
49	UEB Coronel José Firmino Gomes	21057605	Leite
50	UEB João Cruz Oliveira	21191567	Leite
51	UEB Maria do Rosário	21057494	Barriguda
52	UEB Bento Nascimento Mendes	21057508	Monte Cristo
53	UEB Santo Antônio	21058385	Olho d'água dos Albinos
54	UEB José Francisco de Carvalho	21058806	Picos I
55	UEB Olímpio Pires Belfort	21058822	Picos II
56	UEB Augusto Conegundes Costa/ Tiradentes (Anexo)	21223882	Sto Antonio Gundes
57	UEB São Sebastião	21058652	Santa Joana
58	UEB Conego José Albino Campos	21057621	São Francisco
59	UEB Elvira Pires	21057532	Santa Rosa
60	UEB Damiana Aguiar Rodrigues	21237425	Tingidor
61	UEB Antônio Paulo de Carvalho	21057524	Tingidor
62	UEB Joao Lisboa	21057796	Vinagre
ESCOLAS DA ZONA RURAL MENOR			
63	UEB Tiradentes	21058830	Boca do Campo
64	UEB José Carlos Gomes Rodrigues	21223890	Brasilina
65	UEB Maria Aragão	21301409	Cabanagem
66	UEM Maria Salete Ribeiro Moreno	21301204	Cristina Alves/17 de abril
67	UEB Santa Luzia	21244332	Curupati
68	UEB São Domingos	21058415	Dois Mil
69	UEB Santa Tereza	21058733	Dom Quer Oliveiras
70	UEB Nossa Senhora do Rosário	21223904	Fandango
71	UEB São Sebastião	21283079	Filipa
72	UEB Mariana Luz	21224110	Ipiranga da BR I e II
73	UEB São Francisco	21058440	Ipiranga da Carmina
74	UEB Santo Antônio	21058369	Juçara
75	UEB Santa Rosa	21265763	Marvão
76	UEB São Benedito	21248842	Mata do São Benedito
77	UEB Santa Terezinha	21232725	Mato Alagado
78	UEB Nunes Freire	21058130	Monge Belo I
79	UEB Bom Jesus	21223840	Monge Belo II
80	UEB José Carlos Gomes Rodrigues	21269440	Monte Alegre
81	UEB Bento Nogueira	21057540	Oiteiro dos Nogueiras
82	UEB Todos os Santos	21265720	P. A. Cigana
83	UEB Milton Silva Amorim	21191549	Passarinha
84	UEB Leonel Amorim	21057869	Pau Nascido
85	UEB Nossa Senhora da Conceição	21058024	Pedras
86	UEB Nossa Senhora da Conceição	21265739	Saco Dantas
87	UEB Profª Mª do Carmo Correia Oliveira	21058660	São José dos Matos
88	UEB São Miguel	21244308	Serra
89	UEB Nossa Sra das Graças	21224080	Sumaúma
90	UEB Manoel Amélio Martins	21500401	Terra Preta

APÊNDICE DO ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

A coordenação de alimentação escolar, por intermédio de sua nutricionista responsável técnica pelo PNAE-Itapecuru-Mirim, no uso de suas atribuições, vem apresentar estudo técnico preliminar relativo à Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios industrializados para atendimento dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Itapecuru-Mirim.

O presente Estudo Preliminar reúne o que foi possível aferir em termos de demanda em serviços, expõe as estratégias utilizadas para estimar o quantitativo de serviços e aponta o propósito por trás da escolha da solução indicada.

A rede municipal de ensino de Itapecuru-Mirim atende cerca de 13.854 (treze mil oitocentos e cinquenta e quatro) alunos, de acordo com o Censo Escolar do ano de 2026, distribuídos em 90 (noventa) Unidades de Ensino, contemplando os níveis de ensino: creche, pré-escola, Ensino fundamental, Educação de Jovens e Adultos – EJA, Atendimento Educacional Especializado – AEE e Ensino Médio (Casa Familiar Rural).

1. OBJETO

Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, visando atender ao Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE nas unidades educacionais da rede pública municipal de Itapecuru-Mirim/MA.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A aquisição dos gêneros alimentícios industrializados visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, de acordo com os cardápios escolares elaborados para o ano vigente, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Itapecuru-Mirim. Além disso, garante a melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção especifica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

A aquisição feita de forma centralizada pela Secretaria Municipal de Educação com os recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, podendo ser complementado pelos recursos repassados pelo Tesouro Municipal torna o atendimento eficiente e viável, permitindo que se tenha uma compra menos onerosa e, portanto, mais eficiente.

Ressalta-se que a Constituição Federal, estabeleceu o dever do Estado, quanto à garantia do fornecimento da alimentação escolar, à luz do artigo 208, Inciso VII, assim como a Lei 8.069/90, Estatuto da Criança e do Adolescente em Inciso VII do artigo 54. Com efeito, a alimentação é primordial no combate à repetência escolar, pois é sabido que crianças com problemas de alimentação têm afetada a capacidade de aprendizagem.

3. NORMATIVAS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS

Os serviços elencados terão como parâmetros os normativos vigentes para as contratações públicas em geral,

bem como aqueles específicos para os serviços:

- Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, conversão da Medida Provisória nº 455, de 2008, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa dinheiro direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.

- Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

- Decreto n°10.024 de setembro de 2019, regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e a contratação de serviços comum, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.

- Lei n.º 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, que altera a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

- Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, que institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.

- Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 6. 212 e nº 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, da Lei no 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar n.º 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis no 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999;

- Instrução Normativa SLTI/MP n.º 02, de 30 de abril 2008, que dispõe sobre regras e diretrizes para a contratação de serviços, continuados ou não;

- Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 02, de 11 de outubro de 2010, que estabelece normas para o funcionamento do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF no âmbito dos órgãos e entidades integrantes do Sistema de Serviços Gerais – SISG;

- Lei n.º 12.349, de 15 de dezembro de 2010, que altera as Leis nos 8.666, de 21 de junho de 1993, 8.958, de 20 de dezembro de 1994, e 10.973, de 2 de dezembro de 2004; e revoga o § 1o do art. 2o da Lei no 11.273, de 6 de fevereiro de 2006.

- Lei n.º 12.440, de 07 de julho de 2011, que acrescenta o Título VII-A à Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, para instituir a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, e altera a Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993;

- Decreto n.º 8.538, de 06 de outubro de 2015, que regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado

e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal.

- Instrução Normativa MP n.º 05, de 26 de maio 2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;

- Legislação Correlata e demais exigências previstas no Edital e nos seus Anexos.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. NATUREZA DO SERVIÇO

O serviço possui natureza não continuada, pois se trata de atividade a ser desenvolvida acompanhando o calendário escolar, passando por algumas interrupções de fornecimento em período de recesso escolar.

4.2. REQUISITOS NECESSÁRIOS AO ATENDIMENTO DA NECESSIDADE

Dentre outros requisitos, detalhados no Termo de Referência, deverão ser observados as seguintes condições para atendimento da demanda:

O licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar uma amostra de todos os itens listados no Anexo do Termo de Referência, para avaliação e seleção, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação, conforme estabelecido na Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

1. O fornecedor se obrigará a realizar a entrega dos itens de acordo com as especificações e quantidades descritas no Termo de Referência, no respectivo endereço do depósito de alimentos, situado à Rua Senador Benedito Leite, S/N, Centro - Itapecuru Mirim CEP: 65485-000.

2. A entrega dos produtos conforme cronograma fornecido pela SEMED, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado.

5. ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades das escolas municipais de Itapecuru-Mirim encontra-se demostrado na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.
1	AÇAFRÃO TERRA PCT 500g, aparência de pó fino com coloração amarelada e sem presença de sujidades ou matérias estranhas; embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, contendo 100g e prazo de validade de 12 meses.	PCT	3000
2	AÇUCAR REFINADO, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 1	KG	20000

	Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Prazo de validade: mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.		
3	ADOÇANTE STÉVIA FRASCO 80 ml, adoçante dietético de stévia 100% natural, zero de calorias, açúcar, glúten e lactose; líquido em gotas. Frasco com volume máximo de 80 ml do produto. O edulcorante natural deverá ser glicosídeos de esteviol. Vencimento no mínimo de 6 (seis) meses contados da entrega do produto.	FARDO	150
4	ALHO IN NATURA Nº 05, sem réstia, bulbo inteiro, de ótima qualidade, devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas; embalagem com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	7000
5	AMIDO DE MILHO CX 200g, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 200g. com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho, sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	CX	2000
6	ARROZ BRANCO, CLASSE LONGO FINO, TIPO I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 1 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Vencimento mínimo de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	150000
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS CX 170g, produto resultante da moagem de grãos de aveia, após limpeza e classificação, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,4 g de carboidrato, acondicionada em embalagem plástica de polietileno, resistente e transparente de 170g, original do fabricante, com especificações do produto, isento de registro no Ministério da Agricultura – Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	CX	4000
8	BATATA INGLESA, de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	10000
9	BETERRABA, Características gerais: beterraba de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas vazadas, limpas e em bom estado de conservação.	KG	9000
10	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE PCT 300g: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal,	PCT	15000

	açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, ou não fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), aroma idêntico ao natural de coco e emulsificante lecitina de soja. Teor máximo de sódio 399mg e açúcares totais 32g para 100g do produto. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.		
11	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER PCT 300g, Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, Teor máximo de sódio de 760mg e açúcares totais 1,2g em 100g do produto. Não podendo ainda apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g (3x1), com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	PCT	16000
12	CACAU EM PÓ, Natural 100%, composição: cacau em pó. Na embalagem deverá constar os dados de Identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. 0% açúcar, 0% glúten, 0% lácteos, 0% gordura trasns e 0% soja. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de aproximadamente 500g.	PCT	6000
13	CANJICA DE MILHO BRANCO PCT 500g, acondicionada em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente e contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	4000
14	CAFÉ EM PÓ PCT 250g, em pó homogêneo, torrado e moído, constituído de grão de café tipo 8cob ou melhores, com no máximo 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA), evitando presença de grãos preto - verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitido - se café roubusta (Conilon), com classificação de bebida de dura à rio, isento de gosto rio zona. embalado a vácuo com selo ABIC e SAC da empresa em sua embalagem.	PCT	5000
15	CARNE BOVINA, MOÍDA CONGELADA, Carne bovina moída de 1ª resfriada ou congelada; sem gordura; aspecto própria, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio; embalagem plástica transparente e atóxica ou em bandeja de isopor, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 500 g. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	40000
16	CARNE BOVINA CONGELADA PATINHO, tipo bife, na peça, sem aparas, limpa, embalado em pacotes de no máximo 2 kg. Proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Carne inspecionada e transportada em temperatura inferior a º5 graus.	KG	30000
17	CARNE BOVINA CONGELADA COXÃO MOLE, na peça, sem aparas, limpa, embalado em pacotes de no máximo 2 kg. Proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Carne inspecionada e transportada em temperatura inferior a º5 graus.	KG	20000
18	CARNE DE BOI SECA (CHARQUE) DE TRASEIRA carne de bovina/ vaca salgada e cortada em mantas. Serão rejeitadas quando apresentar odor e sabor	PCT	8000

	desagradáveis e anormais; quando a gordura estiver rançosa; quando amolecido, úmido e pegajoso; embalagem plástica à vácuo, contendo 500g, com a especificação do produto, validade, peso, Registro no Ministério Competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas e larvas.		
19	CEBOLA, de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	16000
20	CENOURA, de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	10000
21	CHÁ DE CAMOMILA, Acondicionado em caixas de 10g, contendo 10 sachês cada. Ingredientes: capítulos florais de camomila (Matricaria recutita). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.	CX	800
22	CHÁ DE CAPIM CIDREIRA, Acondicionado em caixas de 10g, contendo 10 sachês cada. Ingredientes: folhas de capim- cidreira (Cymbopogon citratus, Stapf). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor oucheiro não característico. A embalagem deve estar intacta,bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.	CX	800
23	COLORIFICO EM PÓ, a base de urucum; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	PCT	28000
24	COCO RALADO SECO E SEM AÇUCAR PCT 100g, Especificação: Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em embalagem de 100g	PCT	3500
25	CONDIMENTO PIMENTA DO REINO EM PÓ PCT 100g- aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou empedrado; cheiro pungente; sabor picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, sãos, limpos, dessecados e moídos com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote plástico, contendo 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	PCT	18000
26	CREME DE LEITE CX 200g, tradicional, contendo no mínimo 200g, em caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	CX	4000
27	EXTRATO DE TOMATE SACHÊT 300g com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico; Embalado em sachê de 300g, identificação do	SACHÊ	24000

	produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.		
28	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA, tipo I, classe granulada produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério de Agricultura. Embalagem pacote impermeável contendo 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Validade: Mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.	KG	3990
29	FARINHA DE TRIGO, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com a portaria 354/98 - ANVISA e portaria 74/94 do ms/snvs.	KG	3660
30	FÉCULA DE MANDIOCA. Embalagem plástica com peso líquido de 1Kg, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	2000
31	FEIJÃO CARIOCA, Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 1 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	21990
32	FEIJÃO PRETO, Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 1 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	12000
33	FERMENTO EM PÓ QUIMICO, Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de 250 g. Prazo de Validade: Mínimo de 3meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	UM	2000
34	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalados em bandejas de isopor; acondicionada em caixa de papelão com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas.	KG	66000

35	FILÉ DE PEIXE – TILÁPIA, limpo, congelado, isento de decomposição. De 1ªqualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor, sabor e aroma característicos, não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem espinho e sem pele. Deverá estar acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente e devidamente lacrado, garantindo a integridade ao produto até o consumo ou em pacote plástico, transparente e resistente. Deverá constar na embalagem os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIM, SIF OU IMA. Com prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Embalagem: contendo 800 gramas.	PCT	7500
36	FLOCÃO DE MILHO PCT 500g, flocos de milho pré-cozido, para Cuscuz. Tipo flocada, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. Peso líquido de 500g, Embalagem: saco de plástico contendo 500g do produto, atóxica, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	17000
37	FRANGO INTEIRO CONGELADO; carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem: plástica contendo todas as informações necessárias, atóxica, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo, além de estarem acondicionados em caixa de papelão embaladas, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas.	KG	30000
38	LARANJA PÊRA IN NATURA; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	23000
39	LEITE DE COCO, textura líquida, cor e aroma característicos, não rançoso, acondicionado em embalagem adequada, de 200 ml, com identificação no rotulo, nome dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade.	UN	4000
40	LEITE EM PÓ PCT 200g, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 25g: proteína - 9%, gorduras totais – 13%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n° 369, de 04/09/97, MA.	PCT	25000

41	LEITE LONGA VIDA UHT, unidades de 1 litro, composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos. Embalagem: Tetra Brik Asséptic, bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	CX	48000
42	LEITE SEM LACTOSE PCT 300g- leite zero lactose em pó instantâneo de fácil reconstituição, tipo 1. Pode ser consumido como uma bebida, bastando adicionar água, ou utilizado no preparo de receitas, permitindo uma dieta sem restrições aos intolerantes à lactose e alérgicos à proteína do leite. Possui reduzidos teores de gorduras e calorias. Não conter glúten, podendo ser consumido pelos celíacos. Embalagem: lata contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Validade: Mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.	PCT	300
43	LOURO EM FOLHA PCT 100g- desidratado, em folha seca, obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpas e secas, cor e cheiro próprios. Isento de materiais estranhos a sua espécie. Em embalagem de polietileno transparente de 100 g. Com data de validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega.	PCT	1500
44	MAÇÃ, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada e limpa.	KG	15000
45	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 400g; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	PCT	33000
46	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	PCT	15000
47	MANTEIGA EXTRA COM SAL, Manteiga de primeira qualidade com sal Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Com sabor suave, aroma delicado, sem ranço, com cor branca amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, sem odor estranho e com aparência/consistência sólida, pastosa. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Saúde. Embalagem: potes plásticos, limpos, resistentes e não violados. Embalagem: 500 g.	POTE	1500
48	MARGARINA COM SAL, Característica técnicas: contendo sal, 60% de lipídeos. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Saúde. Embalagem: potes plásticos, limpos, resistentes e não violados. Embalagem: 500 g.	POTE	3500

49	MILHO PARA PIPOCA, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 g. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar no mínimo 05 meses de validade a partir da data de entrega.	PCT	3000
50	MILHO VERDE CONSERVA SACHE 170g, de 1ª qualidade, produto preparado com milho previamente debulhado, envazado praticamente cru, reidratado ou pré-cozido, imerso ou não em líquido de cobertura apropriada, os recipientes utilizados devem ser submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados a fim de evitar a sua alteração, ingredientes: grão de milho verde in natura, água, açúcar e sal, não contendo glúten, acondicionadas embalagem sachê, com volume de 170 gr de peso drenado, original do fabricante, sem conservantes, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	SACHÊ	1000
51	ÓLEO DE SOJA VEGETAL - refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade; aspecto límpido e isento de impurezas, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, devendo conter no mínimo 2,8 mg de vitamina E, de 2 a 3g de gordura saturada na porção de 13 ml. Embalagem: tipo Pet plástica, de 900 ml a unidade, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	FARDO	10000
52	ORÉGANO, folhas secas e moídas. 100% orégano puro, sem aditivos ou conservantes. Embalagem de 100g, resistente, bem selada e rotulada. A embalagem deve conter informações claras sobre a data de fabricação, validade.	PCT	500
53	OVOS DE GALINHA, Cor: Branca, tipo: Extra, Classe: A, produto adequado para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Com prazo de validade de no mínimo 1 mês após a data de entrega	UN	180000
54	PÃO PARA CACHORRO QUENTE, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento, açúcar, margarina e água. Deverá apresentar cor, cheiro e sabor próprio, sem presença de mofo ou umidade excessiva, isento de parasitas e sujidade. Textura macia e uniforme, com peso de 50g a unidade. Embalagem de 500g contendo 10 unidades.	KG	5000
55	POLPA DE FRUTA, sabores: maracujá, acerola, caju e goiaba, 100% natural, sem aditivos químicos, congelada e acondicionada em saco plástico transparente devidamente lacrado, contendo 1 kg, com rendimento mínimo de 3 litros, devendo apresentar a identificação do fornecedor, o peso, o rendimento, data de validade e as informações nutricionais.	KG	30000
56	REPOLHO, Características gerais: repolho verde, de 1ª qualidade, fresco, pesando em média 1,5 Kg a unidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	KG	8000
57	SAL MOÍDO IODADO; extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01 kg, devidamente rotulado conforme legislação	KG	2800

	vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.		
58	SARDINHA EM LATA, com óleo, apresentação em lata de 125g. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Validade igual ou superior a 2 anos.	LATA	20000
59	TOMATE, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	KG	10000
60	VINAGRE BRANCO FERMENTADO DE ÁLCOOL COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: unidade plástica de 500 ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	FARDO	17000

Tabela – Quantidade estimada de contratação.

5.1. DA METODOLOGIA APLICADA ÀS QUANTIDADES ESTIMADAS

O método utilizado para a estimativa da quantidade demandada considerou o número total de alunos matriculados na rede municipal de ensino de cada escola, de acordo com o Censo Escolar do ano anterior, multiplicado pela quantidade "per capita" (por aluno) de cada item necessário para o cumprimento do cardápio, e estimado para 10 (dez) meses.

5.2. MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS QUANTIDADES ESTIMADAS

As quantidades dos itens da alimentação escolar foram estimadas para 10 meses de fornecimento, considerando para o cálculo o calendário escolar do período 200 dias letivos, a contemplar 90 (noventa) Unidades Escolares, com cerca de 13.854 (treze mil oitocentos e cinquenta e quatro) alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Itapecuru-Mirim (Censo Escolar 2026).

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESTIMATIVA DE PREÇO

A estimativa dos valores unitários e globais desta contratação, baseou-se em pesquisa simplificada de preços, com base no consumo histórico dos últimos anos a fim de realizar o levantamento do eventual gasto com a solução escolhida, de modo a avaliar a viabilidade econômica, conforme Planilha abaixo segundo levantamento das SIGILOSO.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	AÇAFRÃO TERRA PCT 500g, aparência de pó fino com coloração amarelada e sem presença de sujidades ou matérias estranhas; embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, contendo 100g e prazo de validade de 12 meses.	PCT	3000	SIGILOSO	SIGILOSO
2	AÇUCAR REFINADO, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de	KG	20000	SIGILOSO	SIGILOSO

	sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 1 Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Prazo de validade: mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.				
3	ADOÇANTE STÉVIA FRASCO 80 ml, adoçante dietético de stévia 100% natural, zero de calorias, açúcar, glúten e lactose; líquido em gotas. Frasco com volume máximo de 80 ml do produto. O edulcorante natural deverá ser glicosídeos de esteviol. Vencimento no mínimo de 6 (seis) meses contados da entrega do produto.	FARDO	150	SIGILOSO	SIGILOSO
4	ALHO IN NATURA Nº 05, sem réstia, bulbo inteiro, de ótima qualidade, devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas; embalagem com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	7000	SIGILOSO	SIGILOSO
5	AMIDO DE MILHO CX 200g, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 200g. com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho, sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	CX	2000	SIGILOSO	SIGILOSO
6	ARROZ BRANCO, CLASSE LONGO FINO, TIPO I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 1 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Vencimento mínimo de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	150000	SIGILOSO	SIGILOSO
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS CX 170g, produto resultante da moagem de grãos de aveia, após limpeza e classificação, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,4 g de carboidrato, acondicionada em embalagem plástica de polietileno, resistente e transparente de 170g,	CX	4000	SIGILOSO	SIGILOSO

	original do fabricante, com especificações do produto, isento de registro no Ministério da Agricultura – Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).				
8	BATATA INGLESA, de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	10000	SIGILOSO	SIGILOSO
9	BETERRABA, Características gerais: beterraba de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas vazadas, limpas e em bom estado de conservação.	KG	9000	SIGILOSO	SIGILOSO
10	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE PCT 300g: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, ou não fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), aroma idêntico ao natural de coco e emulsificante lecitina de soja. Teor máximo de sódio 399mg e açúcares totais 32g para 100g do produto. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	PCT	15000	SIGILOSO	SIGILOSO
11	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER PCT 300g, Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, Teor máximo de sódio de 760mg e açúcares totais 1,2g em 100g do produto. Não podendo ainda apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g (3x1), com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de	PCT	16000	SIGILOSO	SIGILOSO

	registro no órgão competente Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
12	CACAU EM PÓ, Natural 100%, composição: cacau em pó. Na embalagem deverá constar os dados de Identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. 0% açúcar, 0% glúten, 0% lácteos, 0% gordura trasns e 0% soja. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de aproximadamente 500g.	PCT	6000	SIGILOSO	SIGILOSO
13	CANJICA DE MILHO BRANCO PCT 500g, acondicionada em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente e contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	4000	SIGILOSO	SIGILOSO
14	CAFÉ EM PÓ PCT 250g, em pó homogêneo, torrado e moído, constituído de grão de café tipo 8cob ou melhores, com no máximo 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA), evitando presença de grãos preto - verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitido - se café roubusta (Conilon), com classificação de bebida de dura à rio, isento de gosto rio zona. embalado a vácuo com selo ABIC e SAC da empresa em sua embalagem.	PCT	5000	SIGILOSO	SIGILOSO
15	CARNE BOVINA, MOÍDA CONGELADA, Carne bovina moída de 1ª resfriada ou congelada; sem gordura; aspecto própria, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio; embalagem plástica transparente e atóxica ou em bandeja de isopor, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 500 g. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	40000	SIGILOSO	SIGILOSO
16	CARNE BOVINA CONGELADA PATINHO, tipo bife, na peça, sem aparas, limpa, embalado em pacotes de no máximo 2 kg. Proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Carne inspecionada e transportada em temperatura inferior a º5 graus.	KG	30000	SIGILOSO	SIGILOSO
17	CARNE BOVINA CONGELADA COXÃO MOLE, na peça, sem aparas, limpa, embalado em pacotes de no máximo 2 kg. Proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Carne inspecionada e transportada em temperatura inferior a º5 graus.	KG	20000	SIGILOSO	SIGILOSO
18	CARNE DE BOI SECA (CHARQUE) DE TRASEIRA carne de bovina/ vaca salgada e cortada em mantas. Serão rejeitadas quando apresentar odor e sabor desagradáveis e anormais; quando a gordura estiver rançosa; quando amolecido, úmido e pegajoso;	PCT	8000	SIGILOSO	SIGILOSO

	embalagem plástica à vácuo, contendo 500g, com a especificação do produto, validade, peso, Registro no Ministério Competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas e larvas.				
19	CEBOLA, de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	16000	SIGILOSO	SIGILOSO
20	CENOURA, de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	10000	SIGILOSO	SIGILOSO
21	CHÁ DE CAMOMILA, Acondicionado em caixas de 10g, contendo 10 sachês cada. Ingredientes: capítulos florais de camomila (Matricaria recutita). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.	CX	800	SIGILOSO	SIGILOSO
22	CHÁ DE CAPIM CIDREIRA, Acondicionado em caixas de 10g, contendo 10 sachês cada. Ingredientes: folhas de capim- cidreira (Cymbopogon citratus, Stapf). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor oucheiro não característico. A embalagem deve estar intacta,bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.	CX	800	SIGILOSO	SIGILOSO
23	COLORIFICO EM PÓ, a base de urucum; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	PCT	28000	SIGILOSO	SIGILOSO
24	COCO RALADO SECO E SEM AÇUCAR PCT 100g, Especificação: Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente	PCT	3500	SIGILOSO	SIGILOSO

	desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em embalagem de 100g				
25	CONDIMENTO PIMENTA DO REINO EM PÓ PCT 100g- aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou empedrado; cheiro pungente; sabor picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, sãos, limpos, dessecados e moídos com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote plástico, contendo 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	PCT	18000	SIGILOSO	SIGILOSO
26	CREME DE LEITE CX 200g, tradicional, contendo no mínimo 200g, em caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	CX	4000	SIGILOSO	SIGILOSO
27	EXTRATO DE TOMATE SACHÊT 300g com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico; Embalado em sachê de 300g, identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	SACHÊ	24000	SIGILOSO	SIGILOSO
28	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA, tipo I, classe granulada produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério de Agricultura. Embalagem pacote impermeável contendo 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Validade: Mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.	KG	3990	SIGILOSO	SIGILOSO
29	FARINHA DE TRIGO, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com a portaria 354/98 - ANVISA e portaria 74/94 do ms/snvs.	KG	3660	SIGILOSO	SIGILOSO
30	FÉCULA DE MANDIOCA. Embalagem plástica com peso líquido de 1Kg, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	2000	SIGILOSO	SIGILOSO
31	FEIJÃO CARIOCA, Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos;	KG	21990	SIGILOSO	SIGILOSO

	isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 1 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
32	FEIJÃO PRETO, Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 1 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	12000	SIGILOSO	SIGILOSO
33	FERMENTO EM PÓ QUIMICO, Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de 250 g. Prazo de Validade: Mínimo de 3meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	UM	2000	SIGILOSO	SIGILOSO
34	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalados em bandejas de isopor; acondicionada em caixa de papelão com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas.	KG	66000	SIGILOSO	SIGILOSO
35	FILÉ DE PEIXE – TILÁPIA, limpo, congelado, isento de decomposição. De 1ªqualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor, sabor e aroma característicos, não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem espinho e sem pele. Deverá estar acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente e devidamente lacrado, garantindo a integridade ao produto até o consumo ou em pacote	PCT	7500	SIGILOSO	SIGILOSO

	plástico, transparente e resistente. Deverá constar na embalagem os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIM, SIF OU IMA. Com prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Embalagem: contendo 800 gramas.				
36	FLOCÃO DE MILHO PCT 500g, flocos de milho pré-cozido, para Cuscuz. Tipo flocada, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. Peso líquido de 500g, Embalagem: saco de plástico contendo 500g do produto, atóxica, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	17000	SIGILOSO	SIGILOSO
37	FRANGO INTEIRO CONGELADO; carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem: plástica contendo todas as informações necessárias, atóxica, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo, além de estarem acondicionados em caixa de papelão embaladas, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas.	KG	30000	SIGILOSO	SIGILOSO
38	LARANJA PÊRA IN NATURA; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	23000	SIGILOSO	SIGILOSO
39	LEITE DE COCO, textura líquida, cor e aroma característicos, não rançoso, acondicionado em embalagem adequada, de 200 ml, com identificação no rotulo, nome dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade.	UN	4000	SIGILOSO	SIGILOSO
40	LEITE EM PÓ PCT 200g, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 25g: proteína - 9%, gorduras totais – 13%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor	PCT	25000	SIGILOSO	SIGILOSO

	própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n° 369, de 04/09/97, MA.				
41	LEITE LONGA VIDA UHT, unidades de 1 litro, composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos. Embalagem: Tetra Brik Asséptic, bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	CX	48000	SIGILOSO	SIGILOSO
42	LEITE SEM LACTOSE PCT 300g- leite zero lactose em pó instantâneo de fácil reconstituição, tipo 1. Pode ser consumido como uma bebida, bastando adicionar água, ou utilizado no preparo de receitas, permitindo uma dieta sem restrições aos intolerantes à lactose e alérgicos à proteína do leite. Possui reduzidos teores de gorduras e calorias. Não conter glúten, podendo ser consumido pelos celíacos. Embalagem: lata contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Validade: Mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.	PCT	300	SIGILOSO	SIGILOSO
43	LOURO EM FOLHA PCT 100g- desidratado, em folha seca, obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpas e secas, cor e cheiro próprios. Isento de materiais estranhos a sua espécie. Em embalagem de polietileno transparente de 100 g. Com data de validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega.	PCT	1500	SIGILOSO	SIGILOSO
44	MAÇÃ, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada e limpa.	KG	15000	SIGILOSO	SIGILOSO

45	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 400g; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	PCT	33000	SIGILOSO	SIGILOSO
46	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	PCT	15000	SIGILOSO	SIGILOSO
47	MANTEIGA EXTRA COM SAL, Manteiga de primeira qualidade com sal Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Com sabor suave, aroma delicado, sem ranço, com cor branca amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, sem odor estranho e com aparência/consistência sólida, pastosa. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Saúde. Embalagem: potes plásticos, limpos, resistentes e não violados. Embalagem: 500 g.	POTE	1500	SIGILOSO	SIGILOSO
48	MARGARINA COM SAL, Característica técnicas: contendo sal, 60% de lipídeos. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Saúde. Embalagem: potes plásticos, limpos, resistentes e não violados. Embalagem: 500 g.	POTE	3500	SIGILOSO	SIGILOSO
49	MILHO PARA PIPOCA, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 g. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar no mínimo 05 meses de validade a partir da data de entrega.	PCT	3000	SIGILOSO	SIGILOSO
50	MILHO VERDE CONSERVA SACHE 170g, de 1ª qualidade, produto preparado com milho previamente debulhado, envazado praticamente cru, reidratado ou pré-cozido, imerso ou não em líquido de cobertura apropriada, os recipientes utilizados devem ser submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados a fim de evitar a sua alteração, ingredientes: grão de milho verde in natura, água, açúcar e sal, não contendo glúten, acondicionadas	SACHÊ	1000	SIGILOSO	SIGILOSO

	embalagem sachê, com volume de 170 gr de peso drenado, original do fabricante, sem conservantes, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).				
51	ÓLEO DE SOJA VEGETAL - refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade; aspecto límpido e isento de impurezas, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, devendo conter no mínimo 2,8 mg de vitamina E, de 2 a 3g de gordura saturada na porção de 13 ml. Embalagem: tipo Pet plástica, de 900 ml a unidade, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	FARDO	10000	SIGILOSO	SIGILOSO
52	ORÉGANO, folhas secas e moídas. 100% orégano puro, sem aditivos ou conservantes. Embalagem de 100g, resistente, bem selada e rotulada. A embalagem deve conter informações claras sobre a data de fabricação, validade.	PCT	500	SIGILOSO	SIGILOSO
53	OVOS DE GALINHA, Cor: Branca, tipo: Extra, Classe: A, produto adequado para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Com prazo de validade de no mínimo 1 mês após a data de entrega	UN	180000	SIGILOSO	SIGILOSO
54	PÃO PARA CACHORRO QUENTE, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento, açúcar, margarina e água. Deverá apresentar cor, cheiro e sabor próprio, sem presença de mofo ou umidade excessiva, isento de parasitas e sujidade. Textura macia e uniforme, com peso de 50g a unidade. Embalagem de 500g contendo 10 unidades.	KG	5000	SIGILOSO	SIGILOSO
55	POLPA DE FRUTA, sabores: maracujá, acerola, caju e goiaba, 100% natural, sem aditivos químicos, congelada e acondicionada em saco plástico transparente devidamente lacrado, contendo 1 kg, com rendimento mínimo de 3 litros, devendo apresentar a identificação do fornecedor, o peso, o rendimento, data de validade e as informações nutricionais.	KG	30000	SIGILOSO	SIGILOSO
56	REPOLHO, Características gerais: repolho verde, de 1ª qualidade, fresco, pesando em média 1,5 Kg a unidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	KG	8000	SIGILOSO	SIGILOSO
57	SAL MOÍDO IODADO; extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e iodo; aparência de cristais de	KG	2800	SIGILOSO	SIGILOSO

	granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01 kg, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
58	SARDINHA EM LATA, com óleo, apresentação em lata de 125g. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Validade igual ou superior a 2 anos.	LATA	20000	SIGILOSO	SIGILOSO
59	TOMATE, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	KG	10000	SIGILOSO	SIGILOSO
60	VINAGRE BRANCO FERMENTADO DE ÁLCOOL COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: unidade plástica de 500 ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	FARDO	17000	SIGILOSO	SIGILOSO
TOTAL GLOBAL					SIGILOSO

***O valor acima é uma estimativa de custo para levantamento de mercado. O valor a ser licitado é o valor presente no Termo de Referência.**

7. SOLUÇÃO DE MERCADO

A nutricionista responsável técnica pelo PNAE-Itapecuru-Mirim ressalta que a grande variedade de marcas de um determinado item alimentício nas entregas da alimentação escolar, pode acarretar no recebimento de produtos de qualidade inferior ou diferente dos que constam nas especificações do termo de referência. Com solução ressaltamos a importância do teste de amostra para definir o melhor item a ser fornecido às escolas, e assim obter uma melhor aceitação entre os alunos.

8. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO DO SERVIÇO

A Coordenação de Alimentação Escolar, por intermédio da nutricionista responsável técnica pelo PNAE-Itapecuru-Mirim avalia que o objeto licitado necessita ser divisível. Assim, o parcelamento dos itens seria a alternativa mais adequada, desde que verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda da economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, embora não disponham da capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens e unidade autônomas. Definir e documentar o método para avaliar se o objeto é divisível, levando em consideração o mercado fornecedor,

podendo ser parcelado caso a contratação nesse molde assegure, concomitantemente:

a) Ser técnica e economicamente viável

b) Que não haverá perda de escala

c) Que haverá melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade.

Diante do exposto, a licitação será dividida por itens, e nesta estará previsto o serviço principal a ser contratado.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

A Contratação de empresa para entrega da alimentação escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Itapecuru-Mirim tem por objetivo:

1. Ofertar alimentos de qualidade, dentro da validade e condições adequadas para o consumo.

2. Entregar os itens da alimentação escolar dentro do prazo e quantitativo estabelecido.

10. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Declaramos a viabilidade da contratação da empresa para entrega da alimentação escolar com base no estudo realizado, uma vez que é viável necessária e adequada.

11. RESPONSABILIDADE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Equipe de Coordenação de Alimentação Escolar da SEMED, instituída pela Lei Municipal nº 1401, de 19 de dezembro de 2017.

_____

Glenda Sheron Sampaio Azevedo
Nutricionista CRN11 6510
Matrícula n.º 281462

.

ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XXX/2026

O Município de Itapecuru Mirim/MA, através do órgão gerenciador a XXXXX, com sede no(a) Rua Senador Benedito Leite, 328, Centro – Itapecuru Mirim/MA, neste ato representado(a) pelo(a) XXxXXXX, nomeado(a) pela Portaria nº XXXXX de XXXXX, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº XXXXXX, processo administrativo n.º XXXXXXX, RESOLVE registrar os preços para a eventual contratação dos itens a seguir elencados, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa XXXX, inscrita no CNPJ sob o nº XXXX, com sede na XXXX, CEP XXXX, no Município de XXXX, neste ato representada pelo(a) Sr(a). XXXX, portador(a) da Cédula de Identidade nº XXXX e CPF nº XXXX, de acordo com a classificação por ela alcançada e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, , e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o XXXXXX, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo do edital de Licitação nº XXXX/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

INSERIR PLANILHA

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

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

3.1. O órgão gerenciador é a XXXXXXXXXX e os órgãos participantes são a XXXXXXXXX.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

I. Apresentação de justificativa da vantagem da 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 da Lei nº 14.133, de 2021; e

III. Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

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

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

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

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

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

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

5.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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

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

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

6. DA ALTERAÇÃO, ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS, VIGÊNCIA E RENOVAÇÃO DE QUANTITATIVOS

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

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

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

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

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

6.2. DA VIGÊNCIA, PRORROGAÇÃO E RENOVAÇÃO DE QUANTITATIVOS

6.2.1. O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de 1 (um) ano, contado a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, mediante formalização por termo aditivo celebrado dentro do seu prazo de vigência, desde que comprovada a manutenção da vantajosidade dos preços registrados.

6.2.2. A prorrogação regular da vigência da Ata de Registro de Preços implicará a renovação dos quantitativos inicialmente registrados, sem que isso caracterize acréscimo vedado ao quantitativo original, desde que observadas cumulativamente as seguintes condicionantes:

a) Comprovação expressa da manutenção da vantajosidade do preço registrado;

b) Tratamento do tema e justificativa formal do quantitativo na fase de planejamento da contratação;

c) Celebrada mediante termo aditivo durante a vigência formal do instrumento.

6.3. DA PRORROGAÇÃO ANTECIPADA EXCEPCIONAL COM RENOVAÇÃO DE QUANTITATIVOS

6.3.1. Admitir-se-á, de forma excepcional, a prorrogação antecipada da vigência da Ata de Registro de Preços conjugada com a renovação de seus quantitativos registrados, com o objetivo de tutelar os princípios da eficiência, da economicidade e do interesse público na continuidade do abastecimento ou prestação do serviço.

6.3.2. A medida tratada no item 6.3.1 restringe-se exclusivamente à hipótese em que, diante de situação incomum e imprevisível no momento do planejamento, ocorra o consumo prematuro dos bens ou serviços registrados na ata.

6.3.3. Para a efetivação da prorrogação antecipada, além do atendimento às condicionantes do item 6.2.2, o processo administrativo deverá instruir e comprovar fundamentadamente:

a) Que o planejamento inicial foi adequado para atender à demanda ordinária previsível do órgão;

b) O surgimento de situação imprevisível e complexa que ocasionou o consumo prematuro e atípico dos quantitativos;

c) A necessidade imediata de novas contratações para evitar a descontinuidade do serviço público ou abastecimento;

d) A vantagem econômica e operacional da prorrogação antecipada frente ao tempo e custo de realização de nova licitação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

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

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

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o

descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

Itapecuru Mirim, XX de XXXX de XXXXX.

_____
XXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXX
Orgão Gerenciador

_____
XXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXX
Beneficiária

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPECURU-MIRIM
CNPJ Nº 05.648.696/0001-80

ANEXO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

CADASTRO RESERVA

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

Item	Fornecedor *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)*							
X	Especificação	*Marca (se exigida no edital)*	*Modelo (se exigido no edital)*	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	*Prazo garantia ou validade*

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

Item	Fornecedor *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)*							
X	Especificação	*Marca (se exigida no edital)*	*Modelo (se exigido no edital)*	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	*Prazo garantia ou validade*

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPECURU-MIRIM
CNPJ Nº 05.648.696/0001-80

ANEXO III

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N° XXX/2026

PREGÃO ELETRÔNICO SRP N.º XXX/2026.
PROCESSO N.º XXXX/2026.

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE ITAPECURU MIRIM, POR INTERMÉDIO DO (A) SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXXX E XXXXXXXX.

O município de Itapecuru Mirim– MA, inscrita no CNPJ/MF sob nº 05.648.696/0001-80, com sede na Rua Senador Benedito Leite, 328, Centro – Itapecuru Mirim/MA, por intermédio da XXXXXXX, neste ato, representada por, XXXXXX, doravante denominado(a) CONTRATANTE e, do outro lado, a empresa XXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o número XXXXXXXX, localizado à XXXXXXX, neste ato representada pelo(a) senhor(a) XXXXXXXXX, inscrita no RG nº XXXXXXX e CPF Nº, doravante denominada CONTRATADA, tendo em vista o que consta no Processo nº XXXXX e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. XXXXX, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de XXXXXXXXX, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

INSERIR PLANILHA

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

I. O Termo de Referência;
II. O Edital da Licitação;
III. A Proposta do contratado;
IV. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de XXXXXXX contados do(a) data de sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual é de Fornecimento.

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

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. A subcontratação fica limitada a 30% (trinta por cento) das quantidades de cada item.

4.1.1. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

4.2. A subcontratação depende de autorização prévia do contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

4.2.1. O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

4.3. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.2. O valor total da contratação é de R$ XXXXXXXX.

5.3. 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.

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

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

6.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

6.2.1. O prazo de validade;

6.2.2. A data da emissão;

6.2.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

6.2.4. O período respectivo de execução do contrato;

6.2.5. O valor a pagar; e

6.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.7. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

6.8. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.9. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

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

6.14. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

6.15. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IGPM de correção monetária.

6.16. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

6.19. 1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

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

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 IGPM, 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. 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.

7.5. 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.

7.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela CONTRATADA.

8.1.2. Receber os materiais/produtos adjudicados, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas no Edital.

8.1.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais/produtos que a Contratada entregar fora das especificações do Edital.

8.1.4. Comunicar à contratada após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do servidor responsável pelo recebimento dos materiais/produtos adquiridos.

8.1.5. Fiscalizar a execução do contrato, aplicando as sanções cabíveis, quando for o caso.

8.1.6. Efetuar o pagamento da Contratada no prazo determinado no Edital e em seus anexos, inclusive, no contrato.

8.1.7. Notificar, por escrito à CONTRATADA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto, fixando prazo para a sua correção.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. São obrigações do Contratada:

9.2.1. Entregar o objeto licitado, conforme especificações do Edital e em consonância com a proposta de preço.

9.2.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.2.3. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE.

9.2.4. Arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato.

9.2.5. Apresentar a CONTRATANTE, o nome do Banco, Agência e o número da conta bancária, para efeito de crédito de pagamento das obrigações.

9.2.6. Assumir total responsabilidade por qualquer dano pessoal ou material que seus funcionários venham a causar ao patrimônio da Contratante ou a terceiros quando da execução do contrato.

9.2.7. Substituir eventuais materiais/produtos que estejam com validade vencida e/ou que não estejam em conformidade com o termo de referência e proposta de preços, com as mesmas especificações.

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

9.2.9. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.

9.2.10. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

9.2.11. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

9.2.12. Apresentar, como forma de comprovação da garantia, Certificado de Garantia do Fabricante, ou documento similar, na entrega do produto.

9.2.13. Providenciar a entrega dos materiais/produtos em embalagens apropriadas para que estes não sejam danificados quando do transporte e descarga no local.

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Pelo descumprimento total ou parcial do Contrato, A CONTRATANTE poderá, sem prejuízo responsabilidade civil e criminal que couber, aplicar as seguintes **sanções**, previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021:

a) Advertência;
b) Multa;
c) Impedimento de licitar e contratar, pelo prazo de até 3 (três) anos;
d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Parágrafo Primeiro – A aplicação da sanção prevista na alínea "b" observará os seguintes parâmetros:

I. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia útil sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia útil e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

II. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
III. 0,5% (meio por cento) até 30% (trinta por cento) sobre o valor do Contrato ou do saldo não atendido do Contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
IV. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do Contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e
V. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do Contrato por dia útil de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias úteis autorizará o CONTRATANTE a promover a rescisão do Contrato.
VI. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
11.2. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

TABELA 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

TABELA 2

	INFRAÇÃO	
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Contrato e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Contrato;	01

11.3. As sanções somente serão aplicadas após o decurso do prazo para apresentação de defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, observadas as demais formalidades legais.

11.4. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do caput desta Cláusula poderão ser aplicadas juntamente com aquela prevista nas alíneas “b”, e não excluem a possibilidade de rescisão unilateral do Contrato.

11.5. A sanção prevista na alínea "d" do caput desta Cláusula poderá também ser aplicada à CONTRATADA que, em outras licitações e/ ou contratações com a Administração Pública Direta ou Indireta de qualquer nível federativo, tenham:

I. Sofrida condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraudes fiscais no recolhimento de quaisquer tributos;
II. Praticados atos ilícitos, visando a frustrar os objetivos da licitação;
III. Demonstrado não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública, em virtude de outros atos ilícitos praticados.

11.6. As multas deverão ser recolhidas no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da ciência da aplicação da penalidade ou da publicação no Diário Oficial do Município de Itapecuru Mirim e equivalentes do ato que as impuser.

11.7. As multas aplicadas poderão ser compensadas com valores devidos à CONTRATADA mediante requerimento expresso nesse sentido.

11.8. Se, no prazo previsto nesta Cláusula, não for feita a prova do recolhimento da multa, promover-se-ão as medidas necessárias ao seu desconto da garantia prestada, mediante despacho regular da autoridade contratante.

11.9. Se a multa aplicada for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

11.10. casos em que o valor da multa venha a ser descontado da garantia, o valor desta deverá ser recomposto em 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.

11.11. Ressalvada a hipótese de existir requerimento de compensação devidamente formalizado, o CONTRATANTE suspenderá, observado o contraditório e ampla defesa, os pagamentos devidos à CONTRATADA até a comprovação do recolhimento da multa ou da prova de sua relevação por ato da Administração, bem como até a recomposição do valor original da garantia, que tenha sido descontado em virtude de multa imposta, salvo decisão fundamentada da autoridade competente que autorize o prosseguimento do processo de pagamento.

11.12. Se a CONTRATANTE verificar que o valor da garantia e/ou o valor dos pagamentos ainda devidos são suficientes à satisfação do valor da multa, o processo de pagamento retomará o seu curso.

11.13. As multas eventualmente aplicadas com base na alínea "b" do caput desta Cláusula não possuem caráter compensatório, e, assim, o pagamento delas não eximirá a CONTRATADA de responsabilidade pelas perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

12.2.1. 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.

12.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

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

12.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

INSERIR DOTAÇÃO

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários quando decorrentes de alteração unilateral promovida pela Administração, observado o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As partes poderão promover alterações consensuais ou bilaterais, desde que atendido o interesse público e devidamente justificadas, não estando tais alterações sujeitas ao limite percentual previsto para alterações unilaterais, nos termos do art. 125, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

15.5. 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.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

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

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO

17.1. Fica eleito o Foro de Itapecuru Mirim/MA para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

_____

Representante legal do CONTRATANTE

_____

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA (ME), EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP) OU SOCIEDADE COOPERATIVA *(Conforme Art. 4º da Lei nº 14.133/2021 e Lei Complementar nº 123/2006)*

À PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPECURU MIRIM

Ref.: Pregão Eletrônico nº XX/2026

Processo Administrativo nº: XX/2026

A empresa XXXX, inscrita no CNPJ/MF sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com sede em XXXXXXXX, neste ato representada por seu representante legal, o(a) Sr(a). XXXXXXXXX, portador(a) da Cédula de Identidade RG nº XXXXXXXX e inscrito(a) no CPF/MF sob o nº XXX.XXX.XXX-XX:

DECLARA, sob as penas da lei, para os fins de participação no certame em referência:

1. Que se enquadra na condição de:
   ( ) Microempresa (ME)
   ( ) Empresa de Pequeno Porte (EPP)
   ( ) Sociedade Cooperativa (equiparada conforme Art. 4º, §1º, II, da Lei 14.133/21)

2. Que cumpre integralmente os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
3. Que está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da referida Lei Complementar nº 123/2006.
4. Que observa o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, não incorrendo em nenhuma das vedações ali impostas para usufruir dos benefícios.
5. Que o faturamento da empresa no ano-calendário anterior não excedeu o limite legal estabelecido para o seu enquadramento (ME/EPP).
6. Que não assumiu compromissos no presente ano-calendário que excedam o limite de receita bruta admitido para o seu enquadramento (ME/EPP).

Declara, ainda, estar ciente de que a falsidade da presente declaração poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas cabíveis, previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das sanções civis e criminais.

Por ser expressão da verdade, firma a presente.

[Local], [XX] de [Mês] de [Ano].

_____
(Assinatura do Representante Legal)

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPECURU-MIRIM
CNPJ Nº 05.648.696/0001-80

ANEXO V – RELAÇÃO DOS COMPROMISSOS ASSUMIDOS

Declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) no _____, inscrição estadual no _____, estabelecida em _____, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública:

Nome do Órgão/Empresa	Vigência do Contrato	Valor total do Contrato*

Valor total dos Contratos: R$ _____

Local e data: _____

Observação:

Nota 1: Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais têm contratos vigentes.

Nota 2: *Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.

Fórmula exemplificativa

a) A Declaração de Compromissos Assumidos **deve informar** que 1/12 (um doze avos) dos contratos firmados pela licitante **não é superior** ao Patrimônio Líquido da licitante.

Fórmula de cálculo:

$$\frac{\text{Valor do Patrimônio Líquido} \times 12}{\text{Valor total dos contratos*}} > 1$$

Nota 1: Esse resultado deverá ser superior a 1 (um).

Nota 2: considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado*.

b) Caso a diferença entre a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) e a declaração apresentada seja maior que **10% (dez por cento)** positivo ou negativo em relação à receita bruta, o licitante deverá apresentar justificativas.

Fórmula de cálculo:

$$\frac{(\text{Valor da Receita Bruta} - \text{Valor total dos Contratos}) \times 100}{\text{Valor da Receita Bruta}} =$$