MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS
Prefeitura Municipal
Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000
CNPJ: 04.914.925/0001-07

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2026	
Processo Administrativo Digital nº 3.298/2026	
RESUMO DOS DADOS DA LICITAÇÃO	
Abertura da sessão pública: **dia 11/12/2026 às 09:00:00** (horários de Brasília), no sítio https://**licitanet.com.br**	Limite para solicitação de esclarecimentos **06/12/2026 - 14:00:00 (horários de Brasília)** Art.164 – Lei Federal 14.133/2021 Limite para pedidos de impugnações **06/12/2026 - 14:00:00 (horários de Brasília)** Art.164 – Lei Federal 14.133/2021
OBJETO: Fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Saúde – SEMSAU do Município de Cerejeiras/RO, visando assegurar o abastecimento regular do Hospital Municipal São Lucas e do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), com recursos oriundos de Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS.	
VALOR TOTAL ESTIMADO: R$ 703.517,33 (setecentos e três mil e quinhentos e dezessete reais e trinta e três centavos).	

Formação de registro de preços	**Visita técnica**	**Minuta de contrato**
Não	**Não**	**Sim**
Tipo da licitação	**Modo de disputa**	**Intervalo mínimo entre lances**
Menor preço por **LOTE**	**ABERTO**	**R$ 50,00**

Os documentos de habilitação são os constantes no Anexo III do edital.

Licitação Exclusiva para a ME/EPP?	**Reserva de Cota para a ME/EPP?**	**Prioridade para a ME/EPP local ou regional?**	**Exige amostra?**
Não	**Não**	**Não**	**Não**

Prazo para envio da proposta definitiva e documentos complementares: 02 (duas) horas após convocação do pregoeiro.

Telefone para contato: (69) 99957-5468 (Whatsapp) ou (69) 99397-1522 (Whatsapp)	**E-mail: cpl@cerejeiras.ro.gov.br ou cplcerejeiras@gmail.com**

D: 970012 e CRC: B72C339F

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CEREJEIRAS - RO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO DIGITAL Nº 3.298/2026

MODO DE DISPUTA ABERTO

Ampla Participação

O município de Cerejeiras através da Secretaria Municipal de Compras, Licitações e Contratos - SEMCLIC, por meio do senhor Leidemar Coelho Ribeiro, torna público que realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Decreto Municipal Nº 150/2023 de 30 de março de 2023, Decreto Municipal Nº 049/2024 de Fevereiro de 2024, Decreto Federal nº 10.024/2019 de 20/09/2019 **(referência técnica para parametrização da disputa eletrônica na plataforma)**, Artigos 42, 43, 44 e 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar 147, de 07 de Agosto de 2014, Lei Complementar nº 155 de 27 de outubro de 2016, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o **Fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Saúde – SEMSAU do Município de Cerejeiras/RO, visando assegurar o abastecimento regular do Hospital Municipal São Lucas e do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), com recursos**

D: 970012 e CRC: B72C339F

oriundos de Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. **A licitação será realizada em 11 grupos formados da seguinte forma: Lote 01 grupo com 66 itens, Lote 02 grupo com 12 itens, Lote 03 grupo com 01 item, Lote 04 grupo com 33 itens, Lote 05 grupo com 04 itens, Lote 06 grupo com 01 item, Lote 07 grupo com 03 itens, Lote 08 grupo com 01 item, Lote 09 grupo com 10 itens, Lote 10 grupo com 10 itens e Lote 11 grupo com 05 itens, conforme tabelas constantes no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que os compõem.**

Observação a ser considerada somente para Lotes com 02 (dois) itens ou mais: o desconto oferecido pelo licitante deve ser aplicado de forma proporcional a todos os itens que os compõem. Isso significa que o desconto não pode ser concentrado em alguns itens, deixando outros com preços mais altos. O objetivo é garantir que o desconto seja justo e reflita uma redução real no valor total do lote.

A aplicação proporcional do desconto significa que o percentual de desconto oferecido pelo licitante deve ser aplicado igualmente a todos os itens do lote. Evitando-se que o licitante "maquie" o preço, oferecendo descontos significativos em itens menos importantes e mantendo preços elevados em itens cruciais.

Exemplo:

Se um lote é composto por três itens (A, B e C) e o edital estabelece um preço de referência de R$ 100,00 para cada item, totalizando R$ 300,00 para o lote, um desconto de 10% sobre o lote significa que o licitante vencedor deverá apresentar propostas com os seguintes valores:

Item A: R$ 90,00 (desconto de R$ 10,00)

Item B: R$ 90,00 (desconto de R$ 10,00)

Item C: R$ 90,00 (desconto de R$ 10,00)

D: 970012 e CRC: B72C339F

Fundamentação:

Essa prática é respaldada pelo princípio da isonomia, que exige que todos os licitantes sejam tratados de forma igual perante a lei. Além disso, a aplicação proporcional do desconto garante que o processo licitatório seja justo e transparente, evitando direcionamentos e favorecimentos a determinados itens ou empresas.

Observação:

Salvo em casos excepcionais quando houver a necessidade de apresentar descontos diferentes em um único item para o real realinhamento da proposta ao lance ofertado.

Em resumo, a aplicação proporcional do desconto em licitações por lotes é a regra geral, garantindo a isonomia e a transparência do processo licitatório, com possíveis exceções definidas em edital.

É vetada a apresentação de mais de uma marca/modelo para o item na proposta inicial cadastrada no sistema Licitanet antecedendo a fase de lances, devendo permanecer na proposta final a mesma marca/modelo apresentada na proposta inicial cadastrada sob pena de desclassificação.

Quando houverem indicações de marcas/modelos de referência no Termo de Referência e Edital, o licitante deverá optar por uma das marcas/modelos sugeridos ou equivalente não sendo aceito em nenhuma hipótese mais de uma marca/modelo para o item sob pena de desclassificação.

1.3. **A licitante vencedora que tenha participado da pesquisa de preços realizada pela Administração, mediante apresentação de cotação que tenha integrado a formação do valor estimado da contratação, deverá observar, na apresentação de sua proposta final, os preços unitários por ela anteriormente cotados, não sendo admitida a oferta de valores superiores aos constantes de sua própria cotação, ainda que o valor estimado pela Administração para o item ou lote seja superior.**

D: 970012 e CRC: B72C339F

1.3.1. **A vedação prevista no item 1.3. aplica-se aos itens e quantitativos abrangidos pela cotação apresentada pela licitante, devendo ser observados os respectivos preços unitários, de modo a assegurar a coerência entre os valores anteriormente informados e aqueles ofertados na disputa.**

1.3.2. **Excepcionalmente, será admitida a apresentação de proposta final com valores superiores aos anteriormente cotados quando, em razão do decurso de tempo entre a realização da pesquisa mercadológica e a sessão pública do certame, houver alteração significativa nas condições de mercado que justifique a atualização dos preços.**

1.3.3. **A hipótese excepcional prevista no subitem 1.3.2. dependerá de diligência promovida pela Administração, mediante solicitação da licitante ou por iniciativa própria, devendo a alteração dos preços ser comprovada por documentação idônea e contemporânea, que demonstre a efetiva variação dos custos ou das condições de mercado, não sendo suficiente a mera alegação de defasagem da cotação.**

1.3.4. **A aceitação de valores superiores aos anteriormente cotados ficará condicionada à comprovação de que os preços atualizados permanecem compatíveis com os praticados no mercado e dentro dos limites máximos admitidos para a contratação, mediante decisão fundamentada da Administração.**

1.3.5. **O descumprimento da regra prevista no item 1.3. sem justificativa devidamente comprovada e aceita pela Administração, poderá ensejar a não aceitação da proposta final, observadas as disposições deste Edital e da Lei nº 14.133/2021.**

1.4. As despesas decorrentes da contratação do presente certame correrão a conta de dotação específica do orçamento e terá a seguinte classificação orçamentária:

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

FICHA: 293

D: 970012 e CRC: B72C339F

UNIDADE: 021001 - GABINETE DO SECRETARIO (A)
FUNCIONAL: 10.301.0010.2021.0000 - FORTALECIMENTO DA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE (APS) E EXPANSÃO DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA (ESF) (REDE BÀSICA)
CLASSIFICAÇÃO: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO
FONTE DE RECURSO: 1.600.0000 - TRANSFERÊNCIAS FUNDO A FUNDO DE RECURSOS DO SUS PROVENIENTES DO GOVERNO FEDERAL - BLOCO DE MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE.

FICHA: 346
UNIDADE: 021001 - GABINETE DO SECRETARIO (A)
FUNCIONAL: 10.302.0010.2022.0000 - AMPLIAÇÃO E QUALIFICAÇÃO DA ATENÇÃO AMBULATORIAL ESPECIALIZADA E DA MÉDIA COMPLEXIDADE (MAC)
CLASSIFICAÇÃO: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO
FONTE DE RECURSO: 1.600.0000 - TRANSFERÊNCIAS FUNDO A FUNDO DE RECURSOS DO SUS PROVENIENTES DO GOVERNO FEDERAL - BLOCO DE MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE.

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

1.6. Da retenção dos impostos:

a) Será efetuado a retenção na fonte do lmposto sobre a Renda – IR quanto aos pagamentos que efetuarem as pessoas físicas e jurídicas pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras, com base nas premissas constantes na Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012 e seus anexos, ou em norma que vier a alterá-la ou substituí-la, nos mesmos moldes aplicáveis aos órgãos da

D: 970012 e CRC: B72C339F

administração pública federal. Em conformidade com o Decreto Municipal Nº 049/2024 09 de fevereiro de 2024;

b) Serve o presente como comunicação às pessoas jurídicas contratadas para que observem o disposto no Decreto retromencionado.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Certame os interessados que estiverem previamente credenciados na Plataforma **LICITANET – Licitações Eletrônicas** (www.licitanet.com.br).

2.2. 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.

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

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

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

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

D: 970012 e CRC: B72C339F

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

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

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

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

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

2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

D: 970012 e CRC: B72C339F

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, no prazo estabelecido no item 5.24.4 podendo este ser prorrogado pelo pregoeiro em conformidade com o item 5.24.5.

D: 970012 e CRC: B72C339F

3.3. Caso a Administração opte, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1 e 7.12.1 deste Edital.

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

3.4.1. 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;

3.4.2. 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;

3.4.3. não possui, em sua cadeia produtiva, 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;

3.4.4. 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.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

D: 970012 e CRC: B72C339F

3.8. 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.

3.9. 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.

3.10. 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.

3.11. 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:

3.11.1. 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

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

3.12. 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:

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

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

3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11. 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.

3.14. 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

D: 970012 e CRC: B72C339F

de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. valor ou desconto do item;

4.1.2. Marca;

4.1.3. Modelo;

4.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

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

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

D: 970012 e CRC: B72C339F

4.8. 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.

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

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

4.11. 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.

4.12. 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.

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

5.1. 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.

5.2. 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.

5.3. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

D: 970012 e CRC: B72C339F

5.5. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.6. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

5.8. 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.

5.9. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do Lote.

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

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

5.12. 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 50,00 (cinquenta) reais.

5.13. 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.

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

5.15. 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.

5.15.1. 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.

5.15.2. 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.

D: 970012 e CRC: B72C339F

5.15.3. 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.

5.15.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

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

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

5.19. 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.

5.20. 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.

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

5.22. 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.

D: 970012 e CRC: B72C339F

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

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

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

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

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

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

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

5.23.1.2. 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;

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

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

D: 970012 e CRC: B72C339F

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

5.23.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.23.2.2. empresas brasileiras;

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

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

5.24. 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.

5.24.1. 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.

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

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

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

5.24.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido por igual período, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo incialmente concedido.

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

D: 970012 e CRC: B72C339F

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. 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 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

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

6.2. 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.

6.3. 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.

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

6.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens **2.5** e **3.6** deste edital.

6.6. 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

D: 970012 e CRC: B72C339F

compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.11. 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;

D: 970012 e CRC: B72C339F

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

6.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

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. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. 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.

7.2. 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.

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

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

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

D: 970012 e CRC: B72C339F

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, publicação em órgão da imprensa oficial ou ainda autenticada por servidor da Administração Pública de qualquer das esferas públicas.

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

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

7.7. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, desde que seja apresentado certificado do SICAF acompanhado da Declaração do SICAF.

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

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

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

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

7.9.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no HABILITANET serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de [NO MÍNIMO, DUAS HORAS], prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.9.2. Os licitantes deverão encaminhar, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

7.10. A verificação no HABILITANET ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

D: 970012 e CRC: B72C339F

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

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

7.11. 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):

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

7.11.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

7.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.9.1.

7.14. 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.

7.15. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

D: 970012 e CRC: B72C339F

7.16. 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. DOS RECURSOS

8.1. 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.

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

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

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

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

8.3.3. 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.

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

8.5. 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.

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

8.7. 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.

D: 970012 e CRC: B72C339F

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://www.cerejeiras.ro.gov.br.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

9.1.1. 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;

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

9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

9.1.3.1. 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;

9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.1.5. fraudar a licitação

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

9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

D: 970012 e CRC: B72C339F

9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

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

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.5. 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.

D: 970012 e CRC: B72C339F

9.6. 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.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, 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.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 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.

9.9. 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 9.1.3, 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.

9.10. 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.

9.11. 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.

D: 970012 e CRC: B72C339F

9.12. 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.

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. 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.

10.2. 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.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: www.licitanet.com.br.

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

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

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

11. DO TERMO DE CONTRATO

D: 970012 e CRC: B72C339F

11.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

11.2. O adjudicatário terá o prazo de [05] dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

11.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

a) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **[05]** dias úteis; ou

b) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de **[05]** dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

11.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

11.4.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

11.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

11.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

11.5. Os prazos dos itens 11.2 e 11.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

12.2. 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.

D: 970012 e CRC: B72C339F

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

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

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. 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.

12.8. 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.

12.9. Todos os prazos estabelecidos neste instrumento convocatório poderão ser prorrogados uma única vez por igual período desde que previamente justificado e aceito pelas partes.

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

12.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereços eletrônicos www.licitanet.com.br e https://www.cerejeiras.ro.gov.br.

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

12.12.1. ANEXO I - Termo de Referência

12.12.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

12.12.2. ANEXO II – Declaração de Fato Superveniente Impeditivo de Habilitação

12.12.3. ANEXO III – Documentos de Habilitação

12.12.4. ANEXO IV – Carta Proposta

D: 970012 e CRC: B72C339F

12.12.5. ANEXO V – Minuta do Contrato

12.12.6. ANEXO VI – Declaração nos Termos do Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal

12.12.7. ANEXO VII – Declaração de enquadramento em regime de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte (na hipótese do licitante ser uma ME ou EPP)

12.12.8. ANEXO VIII – Declaração de Inexistência de Servidores Públicos no Quadro de Pessoal.

12.12.9. ANEXO IX - Declaração de Inidoneidade conforme modelo constante do Anexo IX.

Cerejeiras - RO, 26 de novembro de 2026.

Leidemar Coelho Ribeiro
Secretário Municipal de Compras, Licitações e Contratos
Dec. 553/2025

D: 970012 e CRC: B72C339F

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

(ANEXO)

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO DIGITAL Nº 3.298/2026

D: 970012 e CRC: B72C339F

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO DIGITAL Nº 3.298/2026

(Nome da Empresa), CNPJ/MF Nº (000), sediada (Endereço Completo), declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

_____,____ de _____ de _____.

_____

Representante Legal

D: 970012 e CRC: B72C339F

ANEXO III – DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA HABILITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO DIGITAL Nº 3.298/2026

Observação: Aplicar o disposto nos artigos 42 e 43 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

> Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.
>
> Art. 42. Nas licitações públicas, a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.
>
> Art. 43. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
>
> § 1º Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade **fiscal,** será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

D: 970012 e CRC: B72C339F

§ 2o A não regularização da documentação, no prazo previsto no § 1o deste artigo, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no TÍTULO IV - DAS IRREGULARIDADES - CAPÍTULO I - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS, da Lei no 14.133, de 01 de abril de 2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação".

1 - CONDIÇÕES PARA HABILITAÇÃO

1.1. A empresa vencedora do Pregão deverá anexar no sitio eletrônico https://www.licitanet.com.br/, até duas (02) horas após o encerramento da disputa, (prorrogável por igual período a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante antes de findo o prazo inicialmente concedido) a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, e as documentações de habilitação descritas no subitem 1.2.

Para habilitarem-se no certame, os interessados deverão apresentar os documentos abaixo:

1.2. HABILITAÇÃO:

Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (**CNPJ**);
Registro Comercial, no caso de empresa individual; ou
Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; ou
Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou

D: 970012 e CRC: B72C339F

Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
Cédula de Identidade dos Sócios da Empresa
Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
Certidão Negativa de Tributos Estaduais (fins de licitação);
Certidão Negativa de Tributos Municipais, do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;
Certificado de Regularidade do FGTS (CRF);
Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo Distribuidor do Foro ou Cartório da sede da licitante;
Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. (NR);
Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação, (ver modelo conforme **Anexo II**);
Declaração do Menor de acordo com o Artigo 7º, Inciso XXXIII, da constituição Federal de 1988. Conforme modelo **Anexo VI;**
Declaração de enquadramento em regime de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (na hipótese de o licitante ser uma ME ou EPP) (ver modelo conforme **Anexo VII**);
Declaração de Inexistência de Servidores Públicos do Quadro de Pessoal, conforme **Anexo VIII;**
Declaração de Inidoneidade conforme modelo constante do **Anexo IX;**
Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que fornece ou já forneceu quaisquer produtos/serviços.

Fica dispensada a apresentação das declarações exigidas no quadro acima que constarem na declaração unificada gerada na plataforma licitanet, exceto a declaração de inexistência de servidores públicos do quadro de pessoal.

D: 970012 e CRC: B72C339F

Observação: Fica dispensado a apresentação do Balanço Patrimonial.

1.3. Atendendo as normas dos Convênios Federais e Estaduais como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros.

a) Serão consultados, pelo pregoeiro, para fins de habilitação e constitui meio de provas:

I. SICAF – Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores; https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/public/pages/consultas/consultarRestricaoContratarAdministracaoPublica.jsf

II. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União – CGU, que resultará em efeitos de inabilitação a depender da natureza da sanção aplicada; (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

III. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa (CNIA), mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ, que resultará em efeitos de inabilitação a depender da natureza da sanção aplicada; (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)

b) A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

D: 970012 e CRC: B72C339F

b.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

b.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

b.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

b.4. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

OBS. Com o advento da Lei nº 13.726/2018, a autenticação cartorária deixa de ser obrigatória, cabendo ao agente administrativo, mediante a comparação entre o original e a cópia, atestar a autenticidade;

1.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, publicação em órgão da imprensa oficial ou ainda autenticada por servidor da Administração Pública de qualquer das esferas públicas.

1.4.1. Sugere-se que as cópias apresentadas já venham autenticadas por cartório, com vistas a agilizar os procedimentos de análise da documentação.

1.5. O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.

D: 970012 e CRC: B72C339F

1.6. A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação.

1.7. Os documentos de habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ e respectivo endereço referindo-se ao local da sede da empresa licitante.

D: 970012 e CRC: B72C339F

ANEXO IV

PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO DIGITAL Nº 3.298/2026

Nome de Fantasia: _____

Razão Social: _____

CNPJ: _____OPTANTE PELO SIMPLES? SIM ( ) NÃO ( )

Endereço: _____

Bairro: _____Município:_____

Estado: _____ CEP: _____

Fone/Fax:_____E-MAIL:_____

Conta Corrente nº_____ Agência nº_____ Banco _____

Nome completo do responsável legal da empresa:_____

CPF:_____RG:_____

IDENTIFICAÇÃO DOS ITENS:

LOTE 01 – Alimentos Não Perecíveis.

Item	Descrição	Marca	Quant.	Unid.	Preço Unit.	Preço Total
01	Água de coco. Bebida isotônica natural obtida da parte líquida do coco verde, submetida a processo de pasteurização ou esterilização UHT, sem adição de açúcares, corantes, conservantes ou aromatizantes artificiais. Produto com sabor e odor característicos,		48	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	coloração límpida e levemente opalescente. Embalagem longa vida ou garrafa PET de uso único, íntegra e hermeticamente fechada, com rotulagem contendo informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem no mínimo 250 ml.					
02	Alimento achocolatado mm pó - Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de malte, açúcar e sal, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso, acondicionado em pacote (sachê) ou pote de no mínimo 400 gr.		120	Pct		
03	Amendoim tipo 1, de primeira qualidade, constituído por grãos selecionados, sãos, limpos e isentos de sujidades. Acondicionado em embalagem atóxica e transparente, com peso mínimo de 400 g.		96	Unid		
04	Amido de milho emb. 500grs produto a base de amido de milho, farinha de arroz e vitaminas, com aspecto de cor branca, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500 gramas.		66	Unid		
05	Arroz Branco, tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação		336	Pct		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto.					
06	Arroz integral tipo 1, agulhinha, classe grãos longo, subgrupo polido, embalagem de 01 kg, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, amplamente protegida e impermeável.		60	Unid		
07	Aveia em flocos fino. Produto obtido a partir da laminação dos grãos de aveia, submetidos a processo de estabilização térmica, isento de aditivos, conservantes, corantes ou qualquer outra substância estranha. Apresenta flocos de granulometria fina, coloração clara uniforme, odor e sabor característicos, livre de impurezas visíveis, umidade excessiva e infestação. Embalado em pacotes hermeticamente fechados, resistentes à umidade e à luz, contendo identificação do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Embalagem no minimo 400 g.		78	Uind		
08	Azeite de oliva extra virgem. Produto obtido exclusivamente por processos mecânicos (extração a frio), a partir de azeitonas sadias e frescas, de primeira prensagem. Apresenta acidez máxima de 0,8%, coloração verde a amarelo-dourada, sabor e aroma frutados característicos, isento de impurezas, aditivos químicos, conservantes, corantes ou qualquer outro		60	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	componente estranho à natureza do produto. Embalagem em vidro escuro ou lata metálica, íntegra e hermeticamente fechada, com rótulo contendo informações nutricionais, país de origem, lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses na data da entrega. Produto destinado ao consumo humano e adequado para uso em preparações hospitalares. Embalagem no mínimo 500 ml.					
09	Azeitona em conserva - verde, inteira com caroço, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em embalagem plástica vedado. Pacote de no mínimo 270 g.		60	Unid		
10	Bala doce dura sabores variados, pct. c/ no mínimo 500gr, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		12	Pct		
11	Bala doce mole sabores variados, pacote com no mínimo 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.		32	Pct		
12	Biscoito doce tipo maisena, Produto alimentício obtido da mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, ovos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Apresenta formato retangular ou oval característico, textura crocante, coloração uniforme dourada clara, sabor suave e odor típicos. Isento de corantes, conservantes artificiais e contaminantes físicos. Embalagem primária em filme plástico transparente, resistente, hermeticamente fechada, e		198	Pct		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	embalagem secundária adequada para transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem no mínimo 800 g.					
13	Biscoito salgado e 1º qualidade, tipo "cream cracker". O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de no mínimo 330g (3 x 1). Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.		540	Pct		
14	Canjica branca, de procedência nacional, ser de safra corrente. Isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de plástico atóxico. Com prazo mínimo de seis meses a contar da data de entrega. Embalagem primária declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência, termosselada, transparente e incolor. embalagem no mínimo 400 gr.		108	Unid		
15	Canjiquinha amarela, de procedência nacional, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termos selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. A embalagem primária deverá		78	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Embalagem no mínimo 400g.					
16	Chiclete sabor tutti frutti embalagem com no mínimo 100 unidades.		06	Pct		
17	Chocolate granulado confeccionado à base de cacau e/ou derivados de cacau, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, de primeira qualidade, apresentando grânulos uniformes, coloração marrom característica, odor e sabor próprios, isento de umidade, impurezas, matérias estranhas, insetos ou quaisquer substâncias que comprometam sua qualidade. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente lacrada, contendo no mínimo 250 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar prazo mínimo de validade de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.		48	Pct		
18	Coco ralado embalagem 100 g. Coco ralado desidratado, obtido da polpa de coco madura, de primeira qualidade, com coloração branco a levemente creme, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, matérias estranhas, umidade excessiva, mofo ou sinais de deterioração. Produto próprio para uso culinário, podendo ser adoçado ou sem adição de açúcar, conforme a necessidade da Administração. Deverá atender aos padrões de		132	Pct		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 100 g, íntegra, atóxica e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade					
19	Colorífico da região de 1º qualidade, produto obtido a partir do urucum, sem adição de sal, embalado em pacotes de 500g, podendo conter fubá de milho, farinha de mandioca, óleo vegetal e sal, conforme os padrões permitidos pela legislação vigente. Produto de primeira qualidade, com coloração vermelho-alaranjada intensa, aroma e sabor característicos, isento de umidade, impurezas, matérias estranhas, insetos ou sinais de deterioração. Indicado para o preparo e tempero de alimentos. Deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelos órgãos competentes. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e demais informações exigidas pela legislação vigente.		48	Pct		
20	Cravo-da-índia inteiro, desidratado, de primeira qualidade, obtido dos botões florais secos da espécie Syzygium aromaticum. Deve apresentar coloração marrom-escura uniforme, aroma intenso e		24	Pct		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	sabor característicos, isento de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva, insetos, fungos ou qualquer sinal de deterioração. Produto destinado ao uso culinário, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e devidamente lacrada, com conteúdo mínimo de 15 g, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade					
21	Creme de leite UHT, de primeira qualidade, obtido a partir de leite, homogeneizado e submetido ao processo de ultra alta temperatura (UHT), apresentando textura cremosa, coloração branco a levemente amarelada, sabor e aroma característicos, isento de impurezas, materiais estranhos ou sinais de deterioração. Produto destinado ao uso culinário, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem cartonada tipo longa vida (Tetra Pak), íntegra, atóxica e devidamente lacrada. O rótulo deverá conter identificação do fabricante, composição, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão competente, Caixa com 24 unidades.		144	Unid		
22	Farinha de mandioca da região de 1º qualidade, seca, fina,		120	Pct		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalada em pacotes plásticos de 1kg, transparentes, resistentes, embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação.					
23	Farinha de milho pré cozida – de 1ª qualidade pré-cozida, seca em flocos, isenta de glutem, rica em complexo B, Vitamina E minerais e Fibra de coloração amarelada, inodora. Embalagem de processamento 500g.		24	Unid		
24	Farinha de quibe, pacote de 500 g.		48	Unid		
25	Farinha de trigo integral – de 1ª qualidade, produto obtido a partir de cereal limpo, degerminado, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação, aspecto grão inteiro resultado da moagem com casca germem e endosperma, coloração marrom ligeiramente grossa. Pacote de 1 kg.		192	Pct		
26	Feijão carioca. Tipo 1 - NOVO 1ª qualidade, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1Kg, data de fabricação e prazo de validade de no Mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.		840	Unid		
27	Feijão preto de 1ª qualidade grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos		168	Pct		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade: em pacotes de 1 kg e prazo de validade de no mínimo 12 meses com registro no Ministério da Agricultura.					
28	Fermento biológico seco. Produto composto por leveduras secas vivas apresentando colo ração bege clara, granulação fina e uniforme, isento de impurezas, contaminantes ou agentes patogênicos. Produto desidratado, com elevada viabilidade e atividade fermentativa, acondicionado em embalagem plástica ou sachet hermeticamente fechado, resistente à umidade e à luz. Embalagem mínimo 125 g.		30	Unid		
29	Fermento químico, com data de validade mínima de três meses, embalagem bem fechada e intacta. Sabor, cor, odor e aspectos característicos, pote 100 g.		66	Unid		
30	Fubá, de 1º qualidade, produto obtido pela moagem do grão de milho, fabricado a partir de matérias primas limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção - embalagem de 1kg.		120	Unid		
31	Gelatina em pó alimentícia, de primeira qualidade, destinada ao preparo de sobremesas, disponível em diversos sabores, com boa solubilidade, coloração, aroma e sabor característicos, livre de		120	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	impurezas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Especificações mínimas: Tipo: gelatina em pó para preparo de sobremesa; Sabores: variados (morango, uva, limão, abacaxi, framboesa, cereja ou outros equivalentes); Embalagem: sachê contendo no mínimo 20 g e no máximo 35 g, conforme padrão comercial do fabricante; Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e hermeticamente fechada; Conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e informações nutricionais; Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega; Atender às normas da legislação sanitária vigente da ANVISA e demais regulamentos aplicáveis.					
32	Gelatina em pó para preparo de sobremesa, zero adição de açúcares (zero açúcar), de primeira qualidade, destinada a dietas com restrição de açúcar, disponível em diversos sabores, com boa solubilidade, coloração, aroma e sabor característicos, isenta de impurezas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Especificações mínimas: Tipo: gelatina em pó zero açúcar (light/diet, conforme formulação do fabricante); Sabores: variados (morango, uva, limão, abacaxi, framboesa, cereja ou outros equivalentes) Embalagem: sachê contendo no mínimo 10 g e no máximo 20 g, conforme padrão		60	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	comercial do fabricante; Adoçada com edulcorantes permitidos pela legislação vigente; Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e hermeticamente fechada; Conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, informações nutricionais e indicação "zero açúcar" no rótulo; Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega; Atender às normas da legislação sanitária vigente da ANVISA e demais regulamentos aplicáveis.					
33	Gelatina pó sem sabor pó Incolor e Sem Sabor – Embalagem com 24 g (2 sachês de 12 g) Gelatina em pó incolor e sem sabor, própria para uso culinário, obtida a partir de colágeno de origem animal, de primeira qualidade, com elevado poder gelificante, isenta de impurezas, umidade, odores estranhos ou sinais de deterioração. Especificações mínimas: Tipo: gelatina em pó incolor e sem sabor; Apresentação: embalagem contendo 24 g, dividida em 2 sachês de 12 g; Produto de fácil dissolução, destinado ao preparo de sobremesas e aplicações culinárias em geral; Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente lacrada; Conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, informações nutricionais e registro ou dispensa de registro no órgão competente, conforme legislação vigente; Validade mínima de 12		30	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	meses a partir da data de entrega; Atender às normas da legislação sanitária vigente da ANVISA e demais regulamentos aplicáveis.					
34	Goiabada em pasta produto obtido a partir da polpa de goiaba, com adição de açúcar, apresentando aspecto pastoso, cor, aroma e sabor característicos. Deve estar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, mofo, fermentação ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. Acondicionada em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e adequada para garantir a integridade do produto, contendo no rótulo informações como identificação do produto, ingredientes, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Embalagem com peso mínimo de 250g, com prazo de validade mínimo de 6 (doze) meses a contar da data de entrega.		30	Unid		
35	Grão de bico – de 1ª qualidade, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade: em pacotes de no mínimo 400g e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.		30	Pct		
36	Iogurte natural. Produto lácteo fermentado obtido pela fermentação bacteriana do leite integral ou desnatado, contendo culturas vivas de Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus. Apresenta textura cremosa, sabor suave e aroma característico, sem		30	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	adição de açúcares, corantes, conservantes ou aromatizantes artificiais. Embalagem individual em copos plásticos ou vidro, hermeticamente fechados, de no mínimo 170g.					
37	Iogurte sabor morango ou coco (cartela com 6 unidades individuais de 90g no mínimo) Iogurte de primeira qualidade, sabor morango ou coco, com consistência cremosa, cor, aroma e sabor característicos, sem sinais de deterioração. Acondicionado em cartela com 6 unidades individuais, em embalagens íntegras e atóxicas, devidamente identificadas, contendo informações do fabricante, lote, data de fabricação e validade. Deve ser mantido refrigerado, conforme orientação do fabricante, e apresentar, no ato da entrega, no mínimo 75% do prazo de validade vigente. Peso total de 540 g a 600 g, resultando em 90 g a 100 g por copo.		120	Unid		
38	Leite condensado produto obtido a partir de leite de origem animal, adicionado de açúcar, conforme os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deverá apresentar cor, odor, sabor e consistência característicos, estando livre de sujidades, mofos, fermentação, odores estranhos, substâncias nocivas, parasitas e quaisquer impurezas que comprometam a qualidade do produto. Acondicionado em embalagem cartonada asséptica, íntegra, atóxica, resistente, limpa,		210	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	devidamente lacrada, não amassada, estufada ou com vazamentos, garantindo a integridade do produto até o consumo, com peso líquido mínimo de 395 g. O rótulo deverá conter identificação do fabricante, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, registro no órgão competente, quando exigido, e demais informações previstas na legislação vigente, atendendo às normas do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Validade de, no mínimo 4 (quatro) meses no ato da entrega.					
39	Leite de coco. Produto obtido da polpa fresca do coco processado por extração e homogeneização, apresentando coloração branca a levemente amarelada, sabor e aroma característicos de coco natural. Isento de conservantes, corantes, espessantes ou aditivos artificiais. Embalagem longa vida (Tetra Pak) ou lata metálica hermeticamente fechada. Embalagem mínimo 500ml.		30	Unid		
40	Leite em pó. Leite de vaca integral desidratado, obtido por processo de secagem por atomização, isento de conservantes, corantes ou qualquer aditivo. Apresenta coloração branca A creme, textura fina e homogênea, sabor e odor característicos, sem grumos ou umidade excessiva. Pacote de no mínimo 400 g.		30	Unid		
41	Macarrão tipo spaguet c/ ovos 500grs tipo espaguete de 1º qualidade, de semolina ou sêmola,		390	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	com ovos, embalado em pacotes de 500 gamas, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.					
42	Macarrão integral, tipo espaguete. Composição a base de farinha integral comum sem adição de ovos e semolina. Embalagem 500 g.		30	Unid		
43	Macarrão para lasanha – de 1ª qualidade de semolina ou sêmola, com ovos, embalados em pacotes de 500 gramas, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo de 6 meses.		40	Pct		
44	Macarrão tipo parafuso ou padre-nosso(sopa), de 1ª qualidade, de semolina ou sêmola, com ovos, embalados em pacotes de 500gr, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo de 6 meses.		216	Unid		
45	Maionese tipo tradicional, pronta para consumo, textura cremosa e homogênea, sabor suave e característico, isenta de grumos, bolhas de ar, odor ou sabor estranhos, elaborada à base de óleo vegetal com ovos pasteurizados e temperos, acondicionada em embalagem plástica flexível tipo sachê ou frasco plástico com tampa de rosca, peso líquido de 500 g, embalagem individual, lacrada e íntegra, contendo no rótulo as informações obrigatórias: marca, fabricante, composição, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA); prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.		120	Pct		
46	Margarina de 1º qualidade,		432	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	cremosa, com sal no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, embalada em potes de plástico de 500g, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores, com prazo de validade mínimo de 6 meses.					
47	Mel. Produto natural, obtido pela coleta, transformação e maturação do néctar das flores pelas abelhas, apresentando coloração variável (amarela a âmbar), sabor adocicado característico e aroma floral. Deve ser isento de impurezas, cristais visíveis, fermentação, corantes, conservantes ou qualquer aditivo químico. Apresenta viscosidade adequada, textura homogênea e embalagem em frascos de vidro ou plástico food grade. Embalagem de no mínimo 1kg.		18	Unid		
48	Milho para pipoca de primeira qualidade, constituído por grãos inteiros, limpos, secos e uniformes, com bom rendimento de expansão, livre de impurezas, insetos, mofo e sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e devidamente lacrada, com peso mínimo de 400 g, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade.		168	Unid		
49	Milho verde em conserva, ingredientes grãos de milho cozido/água e sal, lata com no mínimo 195 g. Milho verde em conserva, constituído por grãos inteiros, selecionados, macios e uniformes, conservados em salmoura, de primeira qualidade. O		234	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	produto deverá apresentar coloração amarelo-clara característica, sabor e aroma próprios, isento de impurezas, matérias estranhas, grãos deteriorados ou fermentados. A embalagem deverá ser íntegra, hermeticamente fechada, sem amassados, ferrugem, estufamento, vazamentos ou qualquer sinal de violação. contendo identificação do fabricante, peso líquido e peso drenado, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão competente.					
50	MOLHO DE TOMATE Molho de tomate elaborado a partir de tomates selecionados, podendo conter sal, temperos e condimentos permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas, larvas, fungos ou qualquer material estranho. Acondicionado em embalagem plástica tipo sachê, atóxica, resistente, hermeticamente fechada e adequada para garantir a integridade do produto, contendo identificação do produto, procedência, ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com peso mínimo de 195 g. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.		156	Sachê		
51	Noz-moscada ralada. Produto obtido a partir da moagem da semente seca da noz-moscada,		18	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	apresentando coloração creme a marrom clara, sabor e aroma intensos e característicos. Isento de impurezas, umidade excessiva, corantes, conservantes ou aditivos artificiais. Textura fina, homogênea e sem grumos. Embalagem mínimo 7g.					
52	Óleo de girassol coloração amarelo-claro, odor e sabor neutros e característicos. Deve ser isento de impurezas, resíduos, acidez elevada, corantes, conservantes ou qualquer substância estranha. Produto com acidez máxima de 0,5%, próprio para uso culinário e dietético. Embalagem em garrafas plásticas transparentes ou levemente âmbar, resistentes, hermeticamente fechadas. Embalagem mínimo 900 ml.		30	Unid		
53	Óleo de soja refinado, de 1º qualidade obtido de matéria prima vegetal. Aspecto Límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos; garrafas plásticas transparentes de 900ml; data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.		648	Unid		
54	Orégano desidratado, constituído de folhas secas e trituradas de coloração verde característica, aroma e sabor próprios, livre de impurezas, umidade excessiva, insetos, materiais estranhos ou sinais de deterioração. Pacote ou sachê contendo no mínimo 50 g, íntegro e devidamente lacrado;		60	Pct		
55	Pirulito sabor frutas, pacote 800g com 100 unidades Pirulito duro, sabor frutas variadas, elaborado com ingredientes próprios para		55	Pct		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	consumo humano, apresentando sabores e aromas característicos, coloração uniforme e formato regular. O produto deverá estar isento de impurezas, umidade, rachaduras, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Cada unidade deverá possuir haste plástica ou de papel apropriada para contato com alimentos, firmemente fixada ao pirulito e embalada individualmente fornecido em pacote contendo aproximadamente 800 g e 100 unidades, admitindo variação conforme o padrão do fabricante, desde que mantida a quantidade mínima de unidades especificada. A embalagem deverá ser íntegra, atóxica e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.					
56	Polvilho azedo deverá apresentar aspecto de pó fino, coloração branca ou característica do produto, sem presença de umidade, grumos, mofo, sujidades, parasitas ou qualquer material estranho. O produto deverá possuir odor e sabor próprios, sem alterações ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, devidamente fechada e adequada para garantir a conservação do produto, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação		36	Pct		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	e prazo de validade. Embalagem com peso mínimo de 500 g. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.					
57	Polvilho doce, obtido da fécula de mandioca, de primeira qualidade, apresentando aspecto de pó fino, coloração branca, textura uniforme, odor e sabor característicos, isento de sujidades, matérias estranhas, umidade excessiva, insetos, fungos ou quaisquer sinais de deterioração. Produto destinado ao preparo de alimentos, conforme os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e devidamente lacrada, contendo no mínimo 500g, com identificação do fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas, preservando suas características de qualidade e segurança alimentar.		42	Pct		
58	Refrigerante 02 litros – Especificação: sabor variado (cola, guaraná, laranja, uva); 1ª linha, envasados em garrafa pet de 2L, com dados de identificação, data de validade, embalagem reciclável.		48	Unid		
59	Rosquinha doce - de l° qualidade consistência crocante, sem corantes artificiais; embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de no mínimo 500g, acondicionados em caixas de		850	Pct		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	papelão. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento. Composição: Amido, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de mandioca, ovo, margarina, gordura vegetal, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio e aromatizante.					
60	Sagu, Produto a base de fécula de mandioca transformada sobre pressão em bolinhas brancas e opacas, consistência dura. Embalagem 500 g.		60	Unid		
61	Sal refinado iodado, de 1º qualidade. Com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso ou empedrado, embalado em pacotes de 1 kg. Embalagem com data de validade mínima de 6 meses.		195	Kg		
62	Sardinha em conserva em óleo Produto elaborado com pescado da espécie sardinha, acondicionado em conserva de óleo comestível, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto. O pescado deverá estar devidamente limpo, com textura própria, sem presença de sujidades, parasitas, deterioração ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. Acondicionada em embalagem metálica íntegra, resistente, sem amassados, ferrugem, estufamento ou vazamentos, adequada para garantir a conservação do produto. A embalagem deverá conter rótulo com identificação do produto,		60	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	ingredientes, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Embalagem com peso mínimo de 125 g, com prazo de validade mínimo de 6 (doze) meses a contar da data de entrega.					
63	Seleta de legumes em conserva, composta por vegetais selecionados, tais como ervilha, cenoura, batata, milho verde e outros permitidos pela legislação vigente. Produto de primeira qualidade, com legumes íntegros, uniformes, macios e conservados em salmoura, apresentando coloração, sabor e aroma característicos, isento de sujidades, matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica e hermeticamente fechada, tipo lata ou sachê, sem amassados, ferrugem, estufamento, vazamentos ou sinais de violação. Embalagem com peso 170 g a 200 g de peso drenado, contendo identificação do fabricante, composição, peso líquido e drenado, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão competente, quando exigido pela legislação vigente.		60	Sachê		
64	Suco de uva integral, pronto para consumo, elaborado exclusivamente com o suco natura l da fruta, sem adição de açúcares, água, corantes, aromatizantes, conservantes ou qualquer outro ingrediente. Produto obtido por processo tecnológico adequado,		30	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	preservando as características naturais de cor, aroma e sabor da uva. Deve apresentar aspecto límpido ou levemente turvo, coloração característica e estar isento de impurezas, fermentação, odores ou sabores estranhos. Acondicionado em embalagem original, íntegra, atóxica e devidamente lacrada, com capacidade 500 ml, contendo identificação do fabricante, composição, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.					
65	Tapioca granulada de primeira qualidade, com coloração branca, granulação uniforme, sabor e odor característicos, livre de impurezas, sujidades e sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem íntegra e atóxica, com peso mínimo de 400 g.		36	Unid		
66	Vinagre 750 ml de 1º qualidade, branco ou tinto fermentado de vinho com a acidez mínima de 4, O % embalagem 750mI. Composto de Fermentado Acético de Vinho Branco, Água e Conservante; Com Acidez Volátil Mínima de 4%; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada e Atóxica; Com Validade Mínima de 10 Meses na data da Entrega		90	Unid		
					Valor Total do Lote 01:.....	

LOTE 02 – Carnes e Derivados.

D: 970012 e CRC: B72C339F

Item	Descrição	Marca	Quant.	Unid.	Preço Unit.	Preço Total
01	Carne bovina coxão mole corte p/ bife Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Já cortado em bifes em tamanhos padronizados.		600	Kg		
02	Carne Bovina – Carne de primeira – bife (cortes alcatra). Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no mínimo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Já cortado em bifes em tamanhos padronizados.		600	Kg		
03	Carne bovina – carne de primeira – bife (cortes patinho). Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no mínimo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Já cortado em bifes em tamanhos padronizados.		600	Kg		
04	Carne bovina moída 1ª (cortes: patinho). aspecto		792	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos.					
05	Carne bovina de segunda em pedaços (exemplo kg 864 de cortes: músculos e acém) Carne bovina de segunda, cortada em pedaços, de primeira qualidade, própria para consumo, com características sensoriais normais, livre de sujidades, parasitos e larvas, sem cartilagens e ossos e com teor máximo de 10% de gordura. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente e ser entregue em condições adequadas de conservação.		864	Kg		
06	Carne bovina tipo costela, tiras, resfriada, e no maximo10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, embalada em embalagem apropriada, inspecionada pelo SIF.		984	Kg		
07	Salsicha produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes, mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de		20	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	diferentes espécies de animais de açougue, tendões, pele e gorduras, adicionados de ingredientes (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Não pode conter glúten. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais					
08	Frango (coxa e sobrecoxa s/ dorso) frango (coxa e sobrecoxa c/ ossos) pedaços congelados com cerca de 195 a 200g cada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 2kg, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, n° de lote, data de validade, quantidade do produto, n° do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da		2.160	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	data de entrega.					
09	Carne suína paleta (dianteira); cortada em cubos, resfriada até 5º c, com dimensões aproximadas de 4cm x3cm x 3cm, resfriado, com cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, isenta de ossos, acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico própria para alimentos, devendo conter no máximo10% de gordura, inspecionada pelo SIF).		384	Kg		
10	Peito de frango congelado sem pele com osso, embalado em saco plástico atóxico transparente, acondicionado em caixa de papelão lacrado. Produto com validade de 06 meses a partir da data da entrega.		40	Kg		
11	Peixe pintado sem cabeça e sem rabo, de primeira qualidade, fresco ou congelado, proveniente de pescado saudável, devidamente limpo e preparado para consumo humano, submetido à inspeção sanitária oficial. O produto deverá apresentar carne firme, coloração e odor característicos da espécie, sem presença de sujidades, parasitas, manchas, alterações de cor, odor desagradável ou sinais de deterioração. Deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e adequada para		96	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	alimentos, contendo peso líquido, identificação do fabricante/fornecedor, espécie do pescado, lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade e registro no órgão de inspeção competente (SIF, SISBI, SIM ou equivalente). O produto deverá ser entregue sob condições adequadas de refrigeração ou congelamento, mantendo a cadeia de frio durante transporte e armazenamento, garantindo a qualidade e segurança alimentar.					
12	Embalagem a vácuo contendo 05 quilos. Linguiça tipo calabresa, elaborada com carne bovina selecionada, temperos e ingredientes permitidos pela legislação vigente, de primeira qualidade. Produto curado, defumado, com sabor e aroma característicos, coloração própria, textura firme e uniforme, sem excesso de gordura, cartilagens, ossos, sujidades ou matérias estranhas. Deve apresentar aspecto, odor e características próprias do produto, sem sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, selada a vácuo ou embalagem apropriada para alimentos, contendo peso líquido 5 kg, com identificação do fabricante, composição, lote,		78	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão de inspeção competente (SIF, SISBI, SIM ou equivalente).					
					Valor Total do Lote 02:.....	

LOTE 03 – Ovos Vermelhos.

Item	Descrição	Marca	Quant.	Unid.	Preço Unit.	Preço Total
01	Ovos vermelhos sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g, embalagem em lâminas de papelão forte, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares para 30 unidades, com certificação.		173	Cartela		
					Valor Total do Lote 03:.....	

LOTE 04 - Alimentos Perecíveis (Frutas, Legumes e Verduras).

Item	Descrição	Marca	Quant.	Unid.	Preço Unit.	Preço Total
01	Abacaxi de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas.		360	Kg		
02	Abóbora tipo cabotiá, madura, 1º qualidade, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.		480	Kg		
03	Abobrinha verde tamanho médio, coloração uniforme,		360	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante; acondicionadas em embalagem de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.					
04	Alface de 1a qualidade, folhas íntegras de coloração verde, fresca, tenra e limpa; isenta de parasitas, acondicionadas em sacos de polietileno transparente, atóxico. Embalagem mínimo 200g.		576	Mç		
05	Alho nacional, in natura, de 1ª qualidade, dentes grandes, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas e larvas, não apresentar brotamentos, podridão e mofo, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, pontos verdes ou roxos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas, injúrias por pragas ou doenças).		99	Kg		
06	Almeirão de 1a qualidade, folhas íntegras de coloração verde, fresca, tenra e limpa; isenta de parasitas, acondicionadas em sacos de polietileno transparente, atóxico. Embalagem mínimo 200g.		480	Mç		
07	Banana da terra de 1ª qualidade, com grau de maturação que suporte manipulação, transporte e a conservação em condições		360	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	adequadas até o consumo, acondicionadas em embalagem de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.					
08	Banana prata de 1ª qualidade, com grau de maturas o que suporte manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas até o consumo, acondicionadas em embalagem de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.		240	Kg		
09	Batata doce de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, acondicionadas em embalagem de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.		480	Kg		
10	Batata Inglesa de 1ª qualidade, in natura, casca lisa, tamanho médio, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, pontos verdes ou roxos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas, injúrias por pragas ou doenças), livre de sujidades, sem indício de germinação.		960	Kg		
11	Beterraba in natura 1 qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, acondicionadas em embalagem de polietileno frestado, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.		360	Kg		
12	Brócolis de coloração verde intensa e uniforme, com		60	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	floretes firmes, compactos e isentos de flores abertas, murchas, manchas, brotos amarelados, insetos ou sinais de deterioração. Produto limpo, livre de sujidades, materiais estranhos e resíduos de agrotóxicos em níveis permitidos pela legislação vigente. Devem ser acondicionados em embalagens plásticas perfuradas ou caixas limpas e desinfetadas, permitindo ventilação adequada. Devem apresentar identificação do fornecedor, data de colheita, lote e validade mínima de 5 dias após entrega, armazenados sob refrigeração entre 4°C e 8°C.					
13	Cebola branca in natura de primeira qualidade, fresca, de tamanho médio a grande, com formato e coloração característicos da variedade, apresentando bulbos firmes, íntegros, secos e sem brotação. Deve possuir casca externa protetora bem formada, sem rachaduras, cortes, manchas, podridões, partes amolecidas ou sinais de deterioração. O produto deverá estar livre de sujidades, terra, resíduos de produtos químicos, insetos, parasitas ou qualquer material estranho. Deverá ser entregue em condições adequadas de higiene, conservação e transporte, mantendo suas		246	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	características naturais de qualidade e frescor.					
14	Cenoura graúda de 1ª qualidade, in natura, casca lisa, raízes firmes, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, ombros verdes ou roxos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas, injúrias por pragas ou doenças), sem sinais de germinação.		192	Kg		
15	Cheiro-verde composto por cebolinha e salsa frescas, de primeira qualidade, apresentando folhas verdes, viçosas, com coloração e aroma característicos, sem sinais de murchamento, amarelamento, podridão ou deterioração. Os maços deverão estar limpos, livres de terra, sujidades, insetos, parasitas, resíduos de produtos químicos ou qualquer material est ranho. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de higiene, conservação e transporte, preservando o frescor, sabor e características naturais do alimento.		264	Mç		
16	Chuchu de 1ª qualidade, in natura, cor verde, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, ombros verdes ou roxos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas, injúrias por pragas ou doenças), sem sinais de germinação.		360	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

17	Coentro apresentando folhas inteiras, verdes, tenras, com coloração uniforme, odor e sabor característicos, isenta de murchamento excessivo, amarelecimento, manchas, sujidades, insetos ou sinais de deterioração. Produto limpo, livre de resíduos de agrotóxicos em níveis permitidos pela legislação vigente. Devem ser acondicionados em maços uniformes, embalados em caixas plásticas higienizadas ou plásticas perfuradas que permitam ventilação e conservação. Embalagem mínimo 150g.		192	Mç		
18	Couve, in natura, de primeira qualidade, coloração verde escuro, com folhas grandes e lis as, talos novos, íntegros e frescos. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor est ranhos e em estado de decomposição.		720	Mç		
19	Couve-flor apresentando cabeça compacta, firme, de coloração branca ou creme uniforme, isenta de manchas escuras, partes amareladas, flores abertas, murchas, insetos ou sinais de deterioração. Produto limpo, livre de sujidades, materiais estranhos e resíduos de agro tóxicos em níveis permitidos		60	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	pela legislação vigente. Deve ser acondicionado em embalagens plásticas perfuradas ou caixas higienizadas que permitam ventilação e conservação adequada. Rotulagem com identificação do fornecedor, lote, data de colheita e validade mínima de 5 dias após entrega.					
20	Inhame in natura, apresentando grau de maturação adequada, isento de sujidades parasitas e larvas em condições adequadas ao consumo.		240	Kg		
21	Laranja Fruto in natura com casca lisa sem rupturas, bom estado de maturação, cor sabor e odor característicos.		120	Kg		
22	Maça nacional de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.		168	Kg		
23	Mamão papaia ou formosa 1º qualidade, isento de rachaduras ou amassados, polpa firme e intacta, com aspectos, cor, cheiro e sabor característicos.		168	Kg		
24	Mandioca descascada tipo branca, 1ª qualidade raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, inteiras,		480	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos aderente a superfície externa e i senta de umidade graúda, características adicionais lavada.					
25	Melancia 1ª qualidade fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachadura e cortes), apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas. Com grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas.		120	Kg		
26	Melão amarelo fruta in natura, tipo melão, espécie amarelo, aplicação alimentar - tipo A		120	Kg		
27	Pepino de 1ª qualidade, tamanho médio, adquirida a granel, em quilo (Kg).		360	Kg		
28	Pimentão. Hortaliça, podendo ser de coloração verde, vermelha ou amarela, conforme disponibilidade e especificação contratual. Frutos inteiros, firmes, com coloração uniforme, polpa espessa, isentos de manchas, murchamento, rachaduras, partes deterioradas, praga s, insetos ou resíduos de produtos químicos acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Produto limpo, livre de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em caixas		96	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	plásticas higienizadas, resistentes, que permitam ventilação e conservação adequada.					
29	Quiabo de 1ª qualidade, tamanho médio, adquirida a granel, sem manchas, coloração uniforme e em quilo (Kg)		432	Kg		
30	Repolho verde de 1ª qualidade, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem mancha s, coloração uniforme e brilho, kg.		480	Kg		
31	Rúcula – Verdura in natura, tipo rúcula, espécie comum tipo extra "aa" – maço. Embalagem mínimo 200g.		600	Mç		
32	Tomate 1ª qualidade de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem feri mentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem		720	Kg		
33	Vagem curta, tipo extra AA, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte		120	Kg		
					Valor Total do Lote 04:.....	

LOTE 05 – Pães.

D: 970012 e CRC: B72C339F

Item	Descrição	Marca	Quant.	Unid.	Preço Unit.	Preço Total
01	Pão caseirinho, massa sovada, tipo caseiro / tradicional. Ingredientes Principais: Farinha de trigo especial, água, ovos, açúcar, óleo/gordura e fermento biológico (livre de corantes e conservantes artificiais). Características Organolépticas: Casca dourada, miolo macio e esponjoso, aroma e sabor característicos de pão fresco. Apresentação / Peso: Embalagem individual ou em fardos adequados, contendo unidades com peso nominal de 50 g a 60 g cada (conforme a sua demanda). Embalagem e Validade Embalagem: Sacos plásticos transparentes ou de papel kraft próprio para alimentos, atóxicos, fechados e lacrados que garantam a integridade e proteção contra contaminações. Etiquetagem: Cada embalagem deve conter rótulo com data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e peso líquido. Validade: Validade: Produção diária ou fresca.		2.348	Kg		
02	Pão Francês descrição: O pão francês deverá ser preparado com farinha de trigo de boa qualidade, fermento natural ou biológico, e sal, respeitando as proporções adequadas para garantir uma		20	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	massa leve e fofa. O pão deverá ter crosta dourada, crocante por fora e macio por dentro, com a textura aerada e umidade interna ideal, sem estar seco ou esfarelado. O pão francês deverá ser fresco, pronto para consumo com a forma tradicional da região, de tamanho padrão para consumo. Exigências adicionais: O pão deverá ser entregue no mesmo dia de sua produção, garantindo frescor e qualidade. O fornecedor deverá garantir que o pão seja produzido e transportado de acordo com as normas de segurança alimentar e higiene. - A embalagem deverá ser adequada para preservar a frescor e crocância do pão, sem permitir que ele amoleça ou perca qualidade durante o transporte. A embalagem deverá conter informações sobre o prazo de validade e, caso necessário, as instruções de armazenamento.					
03	Pão de forma integral, farinha de trigo integral como ingrediente predominante (mínimo 51% do total de farinhas utilizadas), água, fermento biológico, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação. 500 g por embalagem. Teor de fibras: mínimo 6 g de fibras alimentares por 100 g de produto. Não conter:		96	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	gorduras hidrogenadas, corantes artificiais, conservantes artificiais, açúcar refinado ou adoçantes artificiais.					
04	Pão tipo massa fina hot dog Produto de panificação fresca, com casca dourada e fina, e miolo macio e consistente. O volume deve ser simétrico e proporcional ao peso unitário. Composição Básica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, açúcar, sal e gordura vegetal ou margarina. Pode conter ovos ou leite na receita. Padrão de Qualidade: Isento de sujidades, parasitas, bolores e odores rançosos. Deve apresentar sabor e aroma típicos de pão recém assado. Pacote com 6 unidades Higiene e Embalagem: Fabricado conforme as normas de boas práticas de manipulação e legislação sanitária vigente. Deve ser entregue em embalagens plásticas transparentes, atóxicas e resistentes, com peso aferido. Validade: Produção diária ou fresca.		40	Unid		
					Valor Total do Lote 05:.....	

LOTE 06 – Torrada Integral.

Item	Descrição	Marca	Quant.	Unid.	Preço Unit.	Preço Total

D: 970012 e CRC: B72C339F

01	Torrada integral ingredientes farinha de trigo integral como ingrediente predominante (mínimo 45% do total de farinhas utilizadas), água, fermento biológico, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação. Teor de fibras: mínimo 6 g de fibras alimentares por 100 g de produto. Não conter: gorduras hidrogenadas, corantes artificiais, conservantes artificiais, açúcar refinado ou adoçantes artificiais. Pacote com 284 gr.		50	Unid		
					Valor Total do Lote 06:.....	

LOTE 07 – Leite.

Item	Descrição	Marca	Quant.	Unid.	Preço Unit.	Preço Total
01	Leite sem lactose. Leite UHT (ultra high temperature) integral ou semidesnatado, submetido à hidrólise da lactose pela adição da enzima lactase, resultando em produto com teor reduzido ou nulo de lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose. Apresenta sabor, aroma e coloração semelhantes ao leite convencional, isento de conservantes, corantes ou aditivos artificiais. Embalagem mínimo 1L.		84	Unid		
02	Leite de vaca desnatado, submetido ao processo de Ultra Alta Temperatura		84	Litro		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	(UHT), homogeneizado, destinado ao consumo humano. Deve apresentar baixo teor de gordura, mantendo as características nutricionais do leite desnatado, com aspecto líquido, cor branco-opalescente, odor e sabor característicos, livre de impurezas e substâncias estranhas. Especificações mínimas: Tipo: Leite UHT (Ultra Alta Temperatura) desnatado; Teor de gordura: conforme legislação vigente para leite desnatado; Embalagem: caixa cartonada asséptica (Tetra Pak ou equivalente), contendo 1 litro; Produto íntegro, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de valida de e registro no órgão competente; Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega, salvo prazo superior estabelecido pelo fabricante; Atender às normas da legislação sanitária e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abas tecimento (MAPA).					
03	Leite integral pasteurizado tipo c com até 3%de gordura embalagem de 01 litro com validade mínima de 05 dias sob refrigeração. Observar forma de entrega no Termo de Referência.		2.520	Unid		
						Valor Total do Lote 07:.....

D: 970012 e CRC: B72C339F

LOTE 08 – Mussarela.

Item	Descrição	Marca	Quant.	Unid.	Preço Unit.	Preço Total
01	Mussarela Massa semi cozida filada não maturada de consistência firme sabor ácido. Queijo tipo mussarela, elaborado a partir de leite pasteurizado, de massa semicozida, apresentando textura semidura, homogênea, elástica, macia e de fácil fatiamento. Cor branco-ama relada uniforme, sabor e odor característicos, isento de mofos, rachaduras, sujidades, materiais estranhos ou sinais de deterioração. Produto de primeira qualidade, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão competente (MAPA/SIF, SISBI ou serviço de inspeção equivalente). O produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração, em temperatura adequada para a conservação de suas características.		162	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

Valor Total do Lote 08:.....

LOTE 09 – Temperos e Chás.

Item	Descrição	Marca	Quant.	Unid.	Preço Unit.	Preço Total
01	Alho desidratado em pó. Produto obtido pela desidratação e moagem de bulbos de alho, a presentando coloração característica creme a bege claro, sabor e aroma típicos, isento de impurezas, sujidades, corantes, conservantes ou qualquer substância estranha. Textura fina e homogênea, livre de umidade excessiva e grumos. Embalagem plástica ou metalizada, lacrada, resistente à umidade e luz, com identificação de lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Produto destinado ao uso culinário.		15	Kg		
02	Cebola desidratada em pó. Produto obtido pela desidratação e moagem dos bulbos de cebola, apresentando coloração clara a amarelada, sabor e aroma característicos, isento de impurezas, sujidades, corantes, conservantes ou qualquer substância estranha. Textura fina e homogênea, livre de umidade excessiva e grumos. Embalagem plástica ou metalizada, lacrada, resistente à umidade e à luz, com identificação clara do		15	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	lote.					
03	Chá de camomila. inteiras ou trituradas, isento de aditivos, corantes, conservantes ou qualquer substância estranha. Apresentado em sachês individuais envelopados em material apropriado ou a granel, acondicionado em embalagem lacrada, resistente à umidade e à luz, com identificação clara do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Produto com aroma característico, coloração amarela clara a dourada, destinado à infusão para consumo humano.		20	Kg		
04	Chá de cidreira. Produto composto por folhas, inteiras ou trituradas, isento de aditivos, corantes, conservantes ou qualquer substância estranha. Apresentado em sachês individuais envelopados em material apropriado para infusão ou a granel, acondicionado em embalagem lacrada, resistente à umidade e à luz. Deve possuir identificação clara do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Produto com aroma suave e característico, coloração verde-clara a palha, destinado à infusão para consumo humano.		20	Kg		
05	Chá de erva doce. Produto		20	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	composto por sementes, inteiras ou moídas, isento de aditivos, corantes, conservantes ou qualquer substância estranha. Apresentado em sachês individuais ou a granel, acondicionado em embalagem lacrada, resistente à umidade e à luz, com identificação clara do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Produto com aroma e sabor característicos, destinado à infusão para consumo humano.					
06	Chá de hortelã. Produto composto por folhas secas, inteiras ou trituradas, isento de aditivos, corantes, conservantes ou qualquer substância estranha. Apresentado em sachês individuais ou a granel, acondicionado em embalagem lacrada, resistente à umidade e à luz, com identificação clara do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Produto com aroma fresco e sabor característico, destinado à infusão para consumo humano.		20	Kg		
07	Cominho em pó. Produto obtido a partir da moagem das sementes, apresentando coloração marrom clara a bege, sabor e aroma característicos, limpo, isento		10	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	de impurezas, sujidades, insetos, corantes, conservantes ou qualquer substância estranha. Textura fina e homogênea, sem grumos ou umidade excessiva. Embalagem plástica ou metalizada, lacrada, resistente à umidade e à luz, com identificação clara do lote.					
08	Cúrcuma em pó. Produto obtido pela secagem e moagem, apresentando coloração amarelo-alaranjada vibrante, sabor e aroma característicos, limpo e isento de impurezas, sujidades, corantes, conservantes ou quaisquer aditivos artificiais. Textura fina, homogênea, sem presença de grumos ou umidade excessiva. Embalagem plástica ou metalizada, lacrada, resistente à umidade e à luz.		10	Kg		
09	Louro em folha seca. Produto composto por folhas secas, inteiras ou fragmentadas, apresentando coloração verde-oliva a marrom clara, aroma característico, livre de impurezas, insetos, umidade excessiva, corantes, conservantes ou quaisquer aditivos artificiais.		05	Kg		
10	Manjericão seco. Produto composto por folhas secas, inteiras ou trituradas, apresentando coloração verde a verde-escura, aroma intenso e característico, livre de		05	Kg		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	impurezas, insetos, umidade excessiva, corantes, conservantes ou quaisquer aditivos artificiais.					
Valor Total do Lote 09:.....						

LOTE 10 – Fórmulas.

Item	Descrição	Marca	Quant.	Unid.	Preço Unit.	Preço Total
01	Fórmula enteral polimérica normocalórica e normoproteica. Fórmula polimérica padrão, normocalórica (1,0 kcal/ml) e normoproteica. Embalagem lacrada, sem avarias, em perfeitas condições de conservação. Validade mínima de 6 meses a 1 ano. Embalagem com 1000 ml.		15	Unid		
02	Fórmula enteral polimérica hipercalórica / hiperproteica. Fórmula com densidade energética superior a 1,2 kcal/ml e alto teor proteico. Embalagem original, lacrada, íntegra e com validade mínima de 6 meses a 1 ano. Embalagem com 1000 ml.		15	Unid		
03	Fórmula enteral para diabetes / controle glicêmico. Fórmula com carboidratos de baixo índice glicêmico e lipídios ajustados. Embalagem lacrada, em ótimo estado, validade mínima de 6 meses a 1 ano. Embalagem com 1000 ml.		20	Unid		
04	Fórmula enteral com fibras. Fórmula contendo fibras		20	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	solúveis e insolúveis. Embalagem original e íntegra. Validade mínima de 6 meses a 1 ano. Embalagem com 1000 ml.					
05	Fórmula enteral para insuficiência respiratória. Fórmula com baixo teor de carboidratos e lipídios modulados. Embalagem lacrada, bem conservada. Validade mínima de 6 meses a 1 ano. 1000 ML		20	Unid		
06	Fórmula enteral para hepatopatia. Fórmula especializada com proteínas modificadas e BCAA. Embalagem lacrada e íntegra. Validade mínima de 6 meses a 1 ano. 1000 ML		20	Unid		
07	Fórmula enteral infantil polimérica. Fórmula infantil polimérica completa. Embalagem lacrada e em boas condições. Validade mínima entre 6 meses e 1 ano. 1000 ML		10	Unid		
08	Espessante alimentar em pó. Espessante alimentar composto por amido de milho e gomas alimentícias, pronto para uso e indicado para espessar preparações quentes ou frias. Conta com um mix de gomas alimentícias com propriedades espessantes e resistente à ação da amilase, presente na saliva. Embalagem lacrada, protegida de umidade. Validade mínima de 6 meses a 1 ano. Embalagem com 300		10	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	g					
09	Suplemento oral proteico.		05	Unid		
10	Suplemento pronto para uso, fonte proteica elevada. Embalagem lacrada e íntegra. Valida de mínima de 6 meses a 1 ano. Embalagem com 200 ml		05	Unid		
Valor Total do Lote 10:.....						

LOTE 11 – Polpas de Frutas.

Item	Descrição	Marca	Quant.	Unid.	Preço Unit.	Preço Total
01	Polpa de fruta congelada, sabor abacaxi, obtida exclusivamente da parte comestível da fruta, por processo tecnológico adequado, sem adição de corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes, mantendo as características naturais de cor, aroma, sabor e consistência próprias da fruta. O produto deve apresentar aspecto homogêneo, estar isento de impurezas, matérias estranhas, fermentação e quaisquer sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente, impermeável e devidamente lacrada, contendo 400 gr, com identificação do fabricante, denominação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, instruções de		162	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	conservação e registro o u identificação conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação e, no ato da entrega, com no mínimo 75% do prazo de validade restante.					
02	Polpa de fruta congelada, sabor acerola, obtida da parte comestível da fruta, por processo tecnológico adequado, preservando suas características naturais de cor, aroma, sabor e valor nutricional. Produto sem adição de corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes, isento de impurezas, matérias estranhas, fermentação e quaisquer sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem de 400 g, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, impermeável e hermeticamente fechada, contendo identificação do fabricante, denominação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e demais requisitos exigidos pela legislação sanitária vigente. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação e, no ato da entrega, o produto deverá apresentar no mínimo 75% do prazo de validade vigente.		162	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

03	Polpa de fruta congelada, sabor caju, obtida da parte comestível da fruta, por processo tecnológico adequado, preservando as características naturais de cor, aroma, sabor e valor nutricional. Produto sem adição de corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes, isento de impurezas, matérias estranhas, fermentação e quaisquer sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem de 400 g, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, impermeável e hermeticamente fechada, contendo identificação do fabricante, denominação do produto, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e demais requisitos previstos na legislação sanitária vigente. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação e, no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo de validade vigente.		162	Unid		
04	Polpa de fruta congelada, sabor goiaba, obtida da parte comestível da fruta, por processo tecnológico adequado, preservando suas características naturais de cor, aroma, sabor e valor nutricional. Produto sem		162	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	adição de corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes, isento de impurezas, matérias estranhas, fermentação e quaisquer sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem de 400 g, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, impermeável e hermeticamente fechada, contendo identificação do fabricante, denominação do produto, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação e, no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo de validade vigente.					
05	Polpa de fruta congelada, sabor maracujá, obtida da parte comestível da fruta, por processo tecnológico adequado, preservando as características naturais de cor, aroma, sabor e valor nutricional. Produto sem adição de corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes, isento de impurezas, matérias estranhas, fermentação e quaisquer sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem de 400 g,		162	Unid		

D: 970012 e CRC: B72C339F

	confeccionada em material plástico atóxico, resistente, impermeável e hermeticamente fechada, contendo identificação do fabricante, denominação do produto, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e demais requisitos exigidos pela legislação sanitária vigente. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação e, no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo de validade vigente.					
						Valor Total do Lote 11:.....

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: .....

Observação 1: Visando a necessidade de importação da classificação das empresas vencedoras da plataforma Licitanet para o Sistema Pública utilizado por esta prefeitura, será obrigatório que a proponente vencedora do certame adeque sua proposta final item a item no sistema licitanet de acordo com o seu lance final ofertado na fase de lance, para que não haja divergência entre a proposta final anexada à plataforma Licitanet com a proposta gerada no sistema.

Observação 2: A proposta deverá ser cotada no valor unitário com duas casas decimais após a vírgula, devendo após os lances o fornecedor vencedor adequar o seu lance excluindo as casas excedentes. Exemplo R$ 2,3333 o mesmo deverá lançar no sistema, bem como em sua proposta final o valor de R$ 2,33, sob pena de desclassificação, caso não atenda a convocação realizada no sistema.

D: 970012 e CRC: B72C339F

Observação 3: Caso o produto ofertado possua gramatura superior ao mínimo exigido pela administração o fornecedor deverá indicar na proposta a gramatura do mesmo. Em nenhuma hipótese será admitido produtos com gramatura inferior ao mínimo solicitado.

Observação a ser considerada somente para Lotes com 02 (dois) itens ou mais: o desconto oferecido pelo licitante deve ser aplicado de forma proporcional a todos os itens que os compõem. Isso significa que o desconto não pode ser concentrado em alguns itens, deixando outros com preços mais altos. O objetivo é garantir que o desconto seja justo e reflita uma redução real no valor total do lote.

A aplicação proporcional do desconto significa que o percentual de desconto oferecido pelo licitante deve ser aplicado igualmente a todos os itens do lote. Evitando-se que o licitante "maquie" o preço, oferecendo descontos significativos em itens menos importantes e mantendo preços elevados em itens cruciais.

Exemplo:

Se um lote é composto por três itens (A, B e C) e o edital estabelece um preço de referência de R$ 100,00 para cada item, totalizando R$ 300,00 para o lote, um desconto de 10% sobre o lote significa que o licitante vencedor deverá apresentar propostas com os seguintes valores:

Item A: R$ 90,00 (desconto de R$ 10,00)

Item B: R$ 90,00 (desconto de R$ 10,00)

Item C: R$ 90,00 (desconto de R$ 10,00)

Fundamentação:

D: 970012 e CRC: B72C339F

Essa prática é respaldada pelo princípio da isonomia, que exige que todos os licitantes sejam tratados de forma igual perante a lei. Além disso, a aplicação proporcional do desconto garante que o processo licitatório seja justo e transparente, evitando direcionamentos e favorecimentos a determinados itens ou empresas.

Observação:

Salvo em casos excepcionais quando houver a necessidade de apresentar descontos diferentes em um único item para o real realinhamento da proposta ao lance ofertado.

Em resumo, a aplicação proporcional do desconto em licitações por lotes é a regra geral, garantindo a isonomia e a transparência do processo licitatório, com possíveis exceções definidas em edital.

Observação 4: É vetada a apresentação de mais de uma marca/modelo para o item na proposta inicial cadastrada no sistema Licitanet antecedendo a fase de lances, devendo permanecer na proposta final a mesma marca/modelo apresentada na proposta inicial cadastrada sob pena de desclassificação.

Observação 5: Quando houverem indicações de marcas/modelos de referência no Termo de Referência e Edital, o licitante deverá optar por uma das marcas/modelos sugeridos ou equivalente não sendo aceito em nenhuma hipótese mais de uma marca/modelo para o item sob pena de desclassificação.

Observação 6: A licitante vencedora que tenha participado da pesquisa de preços realizada pela Administração, mediante apresentação de cotação que tenha integrado a formação do valor estimado da contratação, deverá observar, na apresentação de sua proposta final, os preços unitários por ela anteriormente cotados, não sendo admitida a oferta de valores superiores aos constantes de sua própria cotação, ainda que o valor estimado pela Administração para o item ou lote seja superior.

D: 970012 e CRC: B72C339F

A vedação prevista na Observação 6 aplica-se aos itens e quantitativos abrangidos pela cotação apresentada pela licitante, devendo ser observados os respectivos preços unitários, de modo a assegurar a coerência entre os valores anteriormente informados e aqueles ofertados na disputa.

Excepcionalmente, será admitida a apresentação de proposta final com valores superiores aos anteriormente cotados quando, em razão do decurso de tempo entre a realização da pesquisa mercadológica e a sessão pública do certame, houver alteração significativa nas condições de mercado que justifique a atualização dos preços.

A hipótese excepcional prevista no parágrafo anterior dependerá de diligência promovida pela Administração, mediante solicitação da licitante ou por iniciativa própria, devendo a alteração dos preços ser comprovada por documentação idônea e contemporânea, que demonstre a efetiva variação dos custos ou das condições de mercado, não sendo suficiente a mera alegação de defasagem da cotação.

A aceitação de valores superiores aos anteriormente cotados ficará condicionada à comprovação de que os preços atualizados permanecem compatíveis com os praticados no mercado e dentro dos limites máximos admitidos para a contratação, mediante decisão fundamentada da Administração.

O descumprimento da regra prevista na Observação 6 sem justificativa devidamente comprovada e aceita pela Administração, poderá ensejar a não aceitação da proposta final, observadas as disposições deste Edital e da Lei nº 14.133/2021.

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

D: 970012 e CRC: B72C339F

FICHA: 293

UNIDADE: 021001 - GABINETE DO SECRETARIO (A)

FUNCIONAL: 10.301.0010.2021.0000 - FORTALECIMENTO DA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE (APS) E EXPANSÃO DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA (ESF) (REDE BÀSICA)

CLASSIFICAÇÃO: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

FONTE DE RECURSO: 1.600.0000 - TRANSFERÊNCIAS FUNDO A FUNDO DE RECURSOS DO SUS PROVENIENTES DO GOVERNO FEDERAL - BLOCO DE MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE.

FICHA: 346

UNIDADE: 021001 - GABINETE DO SECRETARIO (A)

FUNCIONAL: 10.302.0010.2022.0000 - AMPLIAÇÃO E QUALIFICAÇÃO DA ATENÇÃO AMBULATORIAL ESPECIALIZADA E DA MÉDIA COMPLEXIDADE (MAC)

CLASSIFICAÇÃO: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

FONTE DE RECURSO: 1.600.0000 - TRANSFERÊNCIAS FUNDO A FUNDO DE RECURSOS DO SUS PROVENIENTES DO GOVERNO FEDERAL - BLOCO DE MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE.

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

A empresa _____ declara que estão inclusas no valor cotado todas as despesas com mão-de-obra e, todos os tributos e encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários e comerciais e, ainda, os gastos com transporte e acondicionamento dos produtos em embalagens adequadas.

D: 970012 e CRC: B72C339F

DA ENTREGA DO OBJETO: A empresa vencedora executará a entrega do objeto, da seguinte forma:

a) O fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverá ocorrer de forma contínua e planejada, conforme a demanda do Hospital Municipal São Lucas, garantindo o abastecimento regular das unidades durante toda a vigência contratual.

b) As entregas serão realizadas de forma parcelada, mediante requisições da Administração, de acordo com a necessidade de cada unidade, considerando o consumo previsto, a natureza dos produtos e a capacidade de armazenamento disponível. O fornecedor deverá ser comunicado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da data prevista para cada entrega, a fim de possibilitar a organização logística e o adequado atendimento à solicitação da Administração. Exceto em casos de urgências, devidamente justificadas.

c) Cronograma de Entrega dos Produtos:

1 – Gêneros alimentícios não perecíveis: deverão ser entregues semanalmente, conforme a solicitação das unidades, de acordo com as quantidades necessárias para atender às demandas do Hospital Municipal São Lucas e do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS).

2 – Gêneros alimentícios perecíveis: deverão ser entregues semanalmente, conforme a solicitação das unidades, visando garantir a qualidade, o frescor, a conservação e as condições adequadas para consumo.

3 – Pães: deverão ser entregues diariamente, conforme a solicitação das unidades, garantindo o fornecimento de produtos frescos e adequados ao consumo.

4 – Carnes: as carnes deverão ser entregues semanalmente conforme a solicitação das unidades. As carnes e produtos de origem animal deverão ser entregues com aspecto próprio, não amolecidos

D: 970012 e CRC: B72C339F

nem pegajosos, com coloração característica, sem manchas esverdeadas ou odor desagradável, livres de sujidades, parasitos e larvas, inclusive nas embalagens, observadas as normas sanitárias específicas para alimentos de origem animal.

d) Local e horário de entrega: as entregas deverão ocorrer conforme a solicitação das unidades, nos locais e horários previamente indicados pelo Hospital Municipal São Lucas e Centro de Atenção Psicossocial (CAPS).

e) Condições dos produtos: todos os gêneros deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, devidamente acondicionados e em conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, observando os prazos de validade e as normas sanitárias aplicáveis.

f) O prazo máximo para a primeira entrega será de até 10 dias corridos após o recebimento da nota de empenho, salvo situações excepcionais devidamente justificadas e previamente autorizadas pela Administração.

g) O fornecedor deverá garantir a regularidade e continuidade do fornecimento, evitando atrasos ou interrupções que possam comprometer o atendimento alimentar dos usuários e o funcionamento dos serviços socioassistenciais.

h) Os gêneros alimentícios perecíveis, especialmente frutas, verduras e legumes, deverão ser entregues em condições adequadas de frescor, conservação e consumo, apresentando características próprias de cada produto, sem sinais de deterioração, apodrecimento, pragas, insetos, excesso de umidade, sujidades ou odores inadequados.

i) As frutas, verduras e legumes deverão apresentar-se íntegros, firmes e em estágio adequado de maturação para consumo, não sendo aceitos produtos excessivamente maduros, murchos, machucados, deteriorados ou que apresentem características incompatíveis com o padrão de qualidade exigido.

D: 970012 e CRC: B72C339F

j) Carnes, peixes e queijos deverão ser entregues em condições adequadas de conservação, acondicionamento, transporte e temperatura, conforme as características de cada produto e as normas sanitárias aplicáveis, preservando sua qualidade e segurança para consumo.

k) Carnes e peixes deverão apresentar aspecto, cor, odor e textura próprios, sem sinais de deterioração, manchas, viscosidade, sujidades, parasitas ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade, devendo permanecer sob condições adequadas de refrigeração ou congelamento, quando exigido.

l) Os frios (mussarela) deverão ser entregues em condições adequadas de conservação, com características próprias do produto, embalagem íntegra e devidamente identificada, sem sinais de mofo, deterioração, alteração de cor, odor ou textura incompatíveis com o consumo.

m) Os gêneros alimentícios não perecíveis, tais como arroz, feijão, açúcar, café, massas, farinhas, biscoitos e demais produtos similares, deverão ser entregues em embalagens íntegras, limpas, devidamente identificadas e dentro do prazo de validade, sem sinais de umidade, infestação, violação ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade.

n) Os produtos deverão ser transportados e entregues de acordo com sua natureza, observando-se as condições adequadas de higiene, conservação, acondicionamento e temperatura, quando aplicável, de modo a preservar sua qualidade e segurança até o recebimento pela Administração.

o) Os produtos que apresentarem características inadequadas de qualidade, conservação, aparência, odor, textura, embalagem ou validade poderão ser recusados no ato do recebimento, devendo o fornecedor providenciar sua substituição no prazo estabelecido pela Administração, sem ônus adicional.

D: 970012 e CRC: B72C339F

p) Eventuais substituições de produtos recusados deverão ser realizadas de forma imediata ou dentro do prazo determinado pela Administração, de modo a não comprometer o abastecimento das unidades e a continuidade dos serviços socioassistenciais.

PRAZO DE EXECUÇÃO: O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da sua publicação, na forma dos artigos 105 e 106 da Lei n° 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado por igual período até o limite de 5 anos conforme artigo 107 da Lei nº 14.133/2021.

DA GARANTIA

Os produtos e serviços ficam isentos de apresentação de garantia. Ressalta-se, contudo, que a contratada deverá atender integralmente ao item 7 e seus subitens do Termo de Referência.

Prazo de validade da proposta: 60 dias.

Condições de Pagamento: Os valores devidos pelas entregas efetuadas serão pagos da seguinte forma: A cada 30 dias a proponente vencedora entregará a nota fiscal referente às parcelas entregues no período acompanhada das requisições devidamente certificadas e será paga em até 30 dias corridos após a entrega da nota, em conformidade com o cronograma de desembolso financeiro, mediante crédito em conta corrente bancária, sendo que a nota fiscal será atestada pela Comissão de Recebimento de Materiais e Serviços.

Obrigamo-nos, caso nos seja adjudicado o objeto da licitação em causa, a comparecer na data, horário e locais estabelecidos pela Prefeitura Municipal de Cerejeiras – Rondônia, através da Procuradoria Geral do Município (PGM), para se proceder à assinatura do Contrato.

_____,____ de _____ de _____.

_____

Representante Legal

D: 970012 e CRC: B72C339F

ANEXO V

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CEREJEIRAS - RO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO DIGITAL Nº 3.298/2026

CONTRATO PARA QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS E A EMPRESA _____

O MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS, Estado de Rondônia, inscrita no CNPJ sob nº 04.914.925/0001-07, com sede na Rua Florianópolis nº 503, Bairro Maranata Cerejeiras - RO, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. Sinésio José de Souza, brasileiro, casado, Agente Político, portador da Cédula de Identidade RG sob o nº xx.116-x RO SSP/RO e CPF sob o nº xxx.143.472-xx, residente e domiciliada sito à Rua Portugal nº 1738 – Bairro Primavera, nesta cidade de Cerejeiras (RO), doravante denominado **CONTRATANTE**, e o(a) ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no **PROCESSO ADMINISTRATIVO DIGITAL Nº 3.298/2026** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Decreto Municipal Nº 150/2023 de 30 de março de 2023, Decreto Municipal Nº 049/2024 de Fevereiro de 2024, Decreto

D: 970012 e CRC: B72C339F

Federal nº 10.024/2019 de 20/09/2019 **(referência técnica para parametrização da disputa eletrônica na plataforma)**, Artigos 42, 43, 44 e 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar 147, de 07 de Agosto de 2014, Lei Complementar nº 155 de 27 de Outubro de 2016, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2026**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

1.1. O objeto do presente instrumento é o **Fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Saúde – SEMSAU do Município de Cerejeiras/RO, visando assegurar o abastecimento regular do Hospital Municipal São Lucas e do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), com recursos oriundos de Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Termo de Referência;

1.2.2. O Edital da Licitação;

1.2.3. A Proposta do contratado;

1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

D: 970012 e CRC: B72C339F

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da sua publicação, na forma dos artigos 105 e 106 da Lei n° 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado por igual período até o limite de 5 anos conforme artigo 107 da Lei nº 14.133/2021.

2.2 O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4 O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

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

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Fica vedada a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, admitida somente em casos excepcionais e devidamente justificada nos autos mediante autorização prévia e expressa da Administração Municipal;

4.1.1. A CONTRATADA não poderá transferir ou ceder, ainda que parcialmente, os direitos ou obrigações decorrentes do Contrato

D: 970012 e CRC: B72C339F

4.1.2. A subcontratação admitida nos casos excepcionais 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.

4.1.3. Para cumprimento do previsto no subitem anterior o contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

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

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO E DA RETENÇÃO DOS IMPOSTOS

5.1. O valor total da contratação é de R$ .....

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

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

5.4. Da retenção dos impostos:

a) Será efetuado a retenção na fonte do Imposto sobre a Renda – IR quanto aos pagamentos que efetuarem as pessoas físicas e jurídicas pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras, com base nas premissas constantes na Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012 e seus anexos, ou em norma que vier

D: 970012 e CRC: B72C339F

a alterá-la ou substituí-la, nos mesmos moldes aplicáveis aos órgãos da administração pública federal. Em conformidade com o Decreto Municipal Nº 049/2024 09 de fevereiro de 2024;

b) Serve o presente como comunicação às pessoas jurídicas contratadas para que observem o disposto no Decreto retromencionado.

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Será admitida o reajuste do valor do contrato, desde que observado o interregno mínimo de um ano.

7.2. Para o primeiro reajuste, esse interregno será contado com data-base vinculada à data do orçamento estimado a que essa se referir.

7.3. Nos reajustes subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste;

7.4. O pedido de reajuste do contrato deverá ser instruído, com os seguintes documentos:

7.5. Requerimento da Contratada devidamente assinado pelo seu responsável; Planilha de custos demonstrando a equação inicial do contrato; e Planilha de custos demonstrando a equação atual do contrato, a qual deverá demonstrar a variação do preço, levando em consideração o índice de reajuste pré-fixado no instrumento convocatório e no contrato.

D: 970012 e CRC: B72C339F

7.6. O reajuste poderá ser formalizado por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverá ser formalizado por termo aditivo.

7.7. As particularidades do contrato em vigência;

7.8. A nova planilha com a variação dos custos apresentada;

7.9. Índice IPCA/IBGE;

7.10. Tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes;

7.11. A disponibilidade orçamentária do órgão Contratante.

7.12. O reajuste poderá ser formalizado por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverá ser formalizado por termo aditivo.

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

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

D: 970012 e CRC: B72C339F

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

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

8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

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

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

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

8.10.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

D: 970012 e CRC: B72C339F

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

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

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

9.2. Entregar o objeto em conformidade com o termo de referência e edital;

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

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

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

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

9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a

D: 970012 e CRC: B72C339F

descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

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

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

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

D: 970012 e CRC: B72C339F

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

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

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

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

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

9.19. As obrigações pertinentes à Lei Geral de Proteção de dados reger-se-ão pela Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.

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

D: 970012 e CRC: B72C339F

no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

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

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

9.21. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

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

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

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

10.2. DA GARANTIA

Os produtos e serviços ficam isentos de apresentação de garantia. Ressalta-se, contudo, que a contratada deverá atender integralmente ao item 7 e seus subitens do Termo de Referência.

D: 970012 e CRC: B72C339F

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

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas

D: 970012 e CRC: B72C339F

alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV. Multa:

1. moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10% (dez por cento) dias;

2. moratória de 1,0% (Zero vírgula por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 20% (vinte por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

I. O atraso superior a 20 (vinte) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

3. compensatória de 25% (vinte e cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

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

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

D: 970012 e CRC: B72C339F

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o Contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

D: 970012 e CRC: B72C339F

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

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

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

11.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

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

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

D: 970012 e CRC: B72C339F

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 pode 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 rescisão 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 rescisão, 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;

D: 970012 e CRC: B72C339F

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).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

FICHA: 293
UNIDADE: 021001 - GABINETE DO SECRETARIO (A)
FUNCIONAL: 10.301.0010.2021.0000 - FORTALECIMENTO DA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE (APS) E EXPANSÃO DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA (ESF) (REDE BÀSICA)
CLASSIFICAÇÃO: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO
FONTE DE RECURSO: 1.600.0000 - TRANSFERÊNCIAS FUNDO A FUNDO DE RECURSOS DO SUS PROVENIENTES DO GOVERNO FEDERAL - BLOCO DE MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE.

FICHA: 346
UNIDADE: 021001 - GABINETE DO SECRETARIO (A)
FUNCIONAL: 10.302.0010.2022.0000 - AMPLIAÇÃO E QUALIFICAÇÃO DA ATENÇÃO AMBULATORIAL ESPECIALIZADA E DA MÉDIA COMPLEXIDADE (MAC)
CLASSIFICAÇÃO: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

D: 970012 e CRC: B72C339F

FONTE DE RECURSO: 1.600.0000 - TRANSFERÊNCIAS FUNDO A FUNDO DE RECURSOS DO SUS PROVENIENTES DO GOVERNO FEDERAL - BLOCO DE MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE.

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

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

14.1. Rege-se este instrumento pelas normas e diretrizes estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e outros preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e disposições de direito privado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio

D: 970012 e CRC: B72C339F

oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

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

17.2. E, por estarem assim justos e contratados, assinam este instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, com um só efeito, para que produza seus efeitos legais e jurídicos.

Cerejeiras - RO, [dia] de [mês] de [ano].

Pela Contratante: Pela Contratada:

_____ _____

SINÉSIO JOSÉ DE SOUZA
Função
Prefeito Municipal

TESTEMUNHAS:

1ª. _____

2ª. _____

Visto: Procurador Jurídico.

D: 970012 e CRC: B72C339F

ANEXO VI

DECLARAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO DIGITAL Nº 3.298/2026

DECLARAÇÃO NOS TERMOS DO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CF

A empresa _____, inscrita no CNPJ: nº _____, sediada a __(endereço completo)__, (município), declara, em atendimento ao exigido no Edital de Licitação na Modalidade Pregão em sua forma Eletrônica sob nº 057/2026, que a empresa não utiliza menores de 18 (dezoito) anos em trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, e nem menores de 16 (dezesseis) anos para qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, em conformidade com o **Inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal.**

_____, ____ de _____ de _____.

_____

Representante Legal

D: 970012 e CRC: B72C339F

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EM REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (NA HIPÓTESE DO LICITANTE SER UMA ME OU EPP)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO DIGITAL Nº 3.298/2026

(Nome da Empresa), CNPJ/MF Nº, sediada, (Endereço Completo) declaro(amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de pregão, que estou(amos) sob o regime de microempresa ou empresa de pequeno porte, para efeito do disposto na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

_____, ____ de _____ de _____.

_____

Representante Legal

D: 970012 e CRC: B72C339F

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE SERVIDORES PÚBLICOS NO QUADRO DE PESSOAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO DIGITAL Nº 3.298/2026

A empresa _____, inscrita no CNPJ: nº _____, sediada a __(endereço completo)__, (município), declara sob as penas da Lei, em atendimento ao exigido no Edital de Licitação de **Pregão em sua forma Eletrônica N° 057/2026**, que não possui em seu quadro de pessoal, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado do Poder Executivo do Município de Cerejeiras – RO, ou Sociedade de Economia Mista do Órgão Contratante, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

_____, ____ de _____ de _____.

_____

Representante Legal

D: 970012 e CRC: B72C339F

ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO DIGITAL Nº 3.298/2026

A empresa _____, inscrita no CNPJ/MF nº. _____, sediada na __(endereço completo)__, (município), Estado de _____, CEP _____, através de seu representante legal abaixo assinado, com cumprimento na Lei e do Edital DECLARA, sob as penas da lei, que: Está apta a tomar parte do processo licitatório, tendo em vista inexistir contra a mesma Declaração de Inidoneidade emitida por órgão de Administração Pública Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, bem como que até a presente data não sofreu quaisquer punições junto a Prefeitura Municipal de Cerejeiras – RO.

O que declaramos acima é verdade e por isso damos fé.

_____, ____, em_____ de_____ de _____.

_____

Nome Completo do Proprietário ou Representante Legal e Qualificação na Empresa

D: 970012 e CRC: B72C339F

Municipío de Cerejeiras

04.914.925/0001-07
Rua Florianópolis
www.cerejeiras.ro.gov.br

FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO

Tipo do Documento	Identificação/Número	Data
Edital	**de Pregão Eletrônico 057 - 2026 -**	**26/11/2026**

ID: **970012**
CRC: **B72C339F**
Processo: **1-3298/2026**
Usuário: **Jefferson Patricio Dietrich**
Criação: **26/11/2026 08:26:49** Finalização: **26/11/2026 08:26:49**

Processo

Documento

MD5: **4290C866D7F3683A8D7C3D669BB3A923**

SHA256: **8AD43C83996C4D05C3EFBB8C181BEA3BD17A75DD6CF80BDB54485042DD58A51B**

Súmula/Objeto:

Edital

INTERESSADOS

Secretaria Municipal de Saúde	Cerejeiras	RO	26/11/2026 08:26:49

ASSUNTOS

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	26/11/2026 08:26:49

ASSINATURAS ELETRÔNICAS

Leidemar Coelho Ribeiro	Secretário Mun. de Contratações, Licitações e Cont	26/11/2026 08:32:59

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site eproc.cerejeiras.ro.gov.br informando o ID 970012 e o CRC B72C339F.