

Fls.:		
Rub.:		

## EDITAL DE LICITAÇÃO

## PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 001/2024 - CPL/PMC

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2024

A PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS, por intermédio de seu Pregoeiro(a), designado(a) pela Portaria n.º 006/2024 – GAB/PMC de 02/01/2024 publicado no DOM/FAMEM em 08/01/2024, levam ao conhecimento dos interessados que, na forma da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 064/2023, do Decreto Municipal nº 063/2023, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações e de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, farão realizar licitação na modalidade Pregão Eletrônico mediante as condições estabelecidas neste Edital.

DADOS DO PROCESSO					
Órgão Gerenciador: Secretaria Municipal de Administração					
<b>Órgão</b> (s) <b>Participante</b> (s): Se	ecretaria Municipal de Educação				
Objeto: Registro de preços p	para futura contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios do programa de				
alimentação escolar.					
_	ugnações: Até 28/02/2024 às 23h59min, pelo Portal Licita Colinas –				
www.licitacolinasma.com.b					
	: 04/03/2024 às 09h30min. (Horário de Brasília/DF)				
	o: Portal Licita Colinas – www.licitacolinasma.com.br				
Endereço para retirada do	Edital: www.colinas.ma.gov.br ou www.licitacolinasma.com.br ou www.gov.br/pncp				
	SIM				
Orçamento Sigiloso:	Oncernante Sinilage conferme instification accounted as Tours to Defect a in (Assess II)				
	<b>Orçamento Sigiloso,</b> conforme justificativa apresentada no Termo de Referência (Anexo II) deste edital.				
Valor Estimado ou	deste editai.				
Máximo da Contratação:	Valor Total: Sigiloso				
Sistema de Registro de					
Preços – SRP:	Sim				
Critério de Julgamento:	Menor Preço				
Intervalo entre Lances:	R\$ 0,01 (um centavo)				
Modo de Disputa:	Aberto				
Forma de Adjudicação	Por Item				
Regime de Execução:	Fornecimento				
3	⊠Valor Unitário do Item;				
Forma de Envio do(s)	□Valor Total do Item;				
Lance(s):	□ Valor Total do Lote/Grupo.				
· ,	□Valor Global.				
Participação de					
Consorcio:	NÃO				
Apresentação de					
Amostras:	SIM				
Visita Técnica:	NÃO				
Exigência de Garantia de	NÃO				
Proposta	NAU				
Exigência de Garantia de	NÃO				
Contrato					
	Na licitação para registro de preços não é necessária a indicação de dotação orçamentária, que				
Dotação Orçamentária:	somente será exigida para a efetivação da contratação, conforme art.10, §2º do Decreto				
	Municipal nº 064/2023.				
	Anexo I – Estudo Técnico Preliminar - ETP;				
	Anexo II – Termo de Referência;				
Anexos:	Anexo III – Modelo de Proposta de Preços; Anexo III-A – Modelo de Planilha de Custos;				
	Anexo III-A – Modelo de Plantina de Custos; Anexo IV – Declaração Consolidada;				
	Anexo V – Deciaração Consolidada; Anexo V – Minuta da ARP;				
	THICK TO THINK OUT INT.				

Fls.:_			
Rub.:			

Anexo VI– Minuta do Contrato.
Anexo VII – Ordem de Fornecimento/Serviço (Modelo)
INFORMAÇÕES

Pregoeiro(a): Jeronimo Cardoso Rosa Neto

Autoridade Competente: Ivan Prudêncio da Silva – Assessor de Relações Institucionais e Planejamento

Endereço: Praça Dias Carneiro, nº 402, Centro, Colinas, Maranhão, Brasil.

Referência de Tempo: Para todas as referências de tempo será obrigatoriamente o horário de Brasília – DF.

Nota 1: Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, mediante prévia comunicação do(a) Pregoeiro(a).

Nota 2: O Pregoeiro convocará a licitante via sistema/portal de compras o envio da proposta readequada do valor final, declaração consolidada (Anexo IV) e documentos de habilitação, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, sob pena de desclassificação pelo não envio.

DO TRATAMENTO DIFERENCIADO E FAVOR	DO TRATAMENTO DIFERENCIADO E FAVORECIDO PARA MEI / ME / EPP					
Itens/Lotes destinados a participação exclusivamente para						
MEI/ME/EPP, cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil	SIM					
reais)?						
(Art. 48, I, Lei Complementar nº 123/2006)						
Itens/Lotes com reserva de cotas de até 25% destinados a						
participação exclusivamente para MEI/ME/EPP?	SIM (20%)					
(Art. 48, III, Lei Complementar nº 123/06)						
Prioridade de contratação para MEI/ME/EPP sediadas local ou						
regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço	NÃO					
válido?	NAO					
(Art. 48, §3°, Lei Complementar n° 123/06)						
	EX – Exclusivo para MEI/ME/EPP					
	CR – Cota Reservada para MEI/ME/EPP					
Abreviações	SUBCONT – Subcontratação para MEI/ME/EPP					
	CP – Cota Principal ou Ampla Participação					
	SB – Sem Benefício ou Ampla Participação					

Fls.:		_
Rub.:		

#### PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2024 – CPL/PMC

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2024

#### **PARTE GERAL**

### 1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a aquele constante no campo **Dados do Processo**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.
- 1.2. O **critério de julgamento** adotado será aquele constante no campo **Dados do Processo**, observadas as exigências contidas neste edital e seus anexos.
- 1.3. A contratação ocorrerá conforme especificações e quantidades previstas neste edital e seus anexos.
- 1.4. Havendo mais de um item ou lote, faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse.

# 2. DO ADEQUAÇÃO ORCAMENTÁRIA E FINANCEIRA

**2.1.** No campo **Dados do Processo** deste edital consta o valor estimado da contratação, salvo quando o orçamento for **sigiloso**.

# 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- **3.1.** Poderão participar deste Pregão as interessadas estabelecidas no País, que satisfaçam as condições e disposições contidas neste Edital e nos seus Anexos, inclusive quanto à documentação, que desempenhem atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão, previamente credenciadas no **Portal Licita Colinas www.licitacolinasma.com.br**.
  - **3.1.1.** Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, informando-se a respeito do funcionamento e regulamento do sistema.
- **3.2.** O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- **3.3.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- **3.4.** Informações complementares sobre o credenciamento poderão ser obtidas através do **Portal Licita Colinas www.licitacolinasma.com.br**.
- **3.5.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, 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.
- **3.6.** Não poderão participar deste Pregão:
  - **3.6.1.** Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

Fls.:	
Rub.:	

- **3.6.2.** Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- **3.6.3.** autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- **3.6.4.** empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de **5%** (**cinco por cento**) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- **3.6.5.** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- **3.6.6.** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- **3.6.7.** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- **3.6.8.** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- **3.6.9.** agente público do órgão ou entidade licitante;
- **3.6.10.** pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- **3.6.11.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição;
- **3.6.12.** Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- **3.7.** O impedimento de que trata o item 3.6.5 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- **3.8.** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.3. e 3.6.4 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- **3.9.** Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- **3.10.** O disposto nos **itens 3.6.4 e 3.6.5** não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- **3.11.** Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do

Fls.:	 	
Rub.:		

financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da **Lei nº 14.133/2021**.

- **3.12.** A vedação de que trata o **item 3.6.9** estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
- **3.13.** O campo **Dados do Processo** deste Edital permitirá ou não a participação de empresas em consórcio, deverão ser observadas as seguintes normas:
  - **3.13.1.** Deverá ser comprovada a existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, após declaração do vencedor, com indicação da empresa-líder que deverá atender às condições de liderança estipuladas no edital e será representante das consorciadas perante a Administração;
  - **3.13.2.** Cada empresa consorciada deverá apresentar a documentação de habilitação exigida no ato convocatório;
  - **3.13.3.** A capacidade técnica do consórcio será representada pela soma da capacidade técnica das empresas consorciadas;
  - **3.13.4.** Para fins de qualificação econômico-financeira, cada uma das empresas deverá atender aos índices contábeis definidos no edital e quanto ao capital social exigido, deverá ser comprovado pelo somatório dos capitais das empresas consorciadas, na proporção de sua respectiva participação.
  - **3.13.5.** O capital do consórcio será calculado da seguinte forma:
    - a) Cada percentual de participação será multiplicado pelo capital social mínimo;
    - b) Os resultados assim obtidos serão comparados com os respectivos capitais de cada um dos membros do consórcio, que deverão, individualmente, comprovar capital maior ou igual ao valor obtido no **subitem 3.13.4**.
  - **3.13.6.** As empresas consorciadas não poderão participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou isoladamente;
  - **3.13.7.** As empresas consorciadas serão solidariamente responsáveis pelas obrigações do consórcio nas fases de licitação e durante a vigência do contrato;
  - **3.13.8.** No consórcio de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá, obrigatoriamente, a empresa brasileira, observado o disposto no **item 3.13.1**;
  - **3.13.9.** Antes da celebração do contrato, deverá ser promovida à constituição e o registro do consórcio.

## 4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- **4.1.** Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas, lances e de julgamento das propostas.
- **4.2.** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do **Portal Licita Colinas www.licitacolinasma.com.br**, a proposta de preços, conforme o critério de julgamento adotado neste edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

Fls.:		
Rub.:_		

- **4.3.** Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, 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.
- **4.4.** A licitante no momento do cadastro da proposta eletrônica, também registrará em campo próprio do **Portal Licita Colinas www.licitacolinasma.com.br** as seguintes declarações do sistema de acordo com a condição da licitante:
  - a) DECLARO que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7°, da Constituição Federal/88;
  - b) DECLARO que estou ciente e concordo 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;
  - c) DECLARO que não possuo 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;
  - d) DECLARO que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
  - **4.4.1.** O licitante/fornecedor organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no **art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021**.
  - **4.4.2.** O licitante/fornecedor enquadrado como MEI/ME/EPP deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no **artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006**, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus **arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021**.
    - a) Nos **itens/lotes exclusivos (EX) e cotas reservadas (CR)** para participação de **MEI / ME / EPP**, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aqueles itens/lotes;
    - b) Nos itens/lotes em que a **participação não for exclusiva** para **MEI / ME / EPP**, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- **4.5.** A falsidade das DECLARAÇÕES prestadas pelo LICITANTE caracteriza crime previsto no **art. 299 do Código Penal**, sujeitando-o ainda às sanções previstas na **Lei nº 14.133/2021** e neste edital.
- **4.6.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- **4.7.** Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- **4.8.** Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

Fls.:		
Rub.:_		

- **4.9.** Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
  - **4.9.1.** a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
  - **4.9.2.** os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima
- **4.10.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
  - **4.10.1.** valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
  - **4.10.2.** percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- **4.11.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do **item 4.9** possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para a Administração, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- **4.12.** Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- **4.13.** O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

## 5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- **5.1.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
  - **5.1.1.** Valor unitário e total do item;
  - **5.1.2.** Marca, se for o caso;
  - **5.1.3.** Fabricante, se for o caso;
  - **5.1.4.** Modelo, se for o caso;
  - 5.1.5. Quantidade.
- **5.2.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
  - **5.2.1.** O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- **5.3.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- **5.4.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

Fls.:		
Rub.:		

- **5.5.** Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos **12** (**doze**) **meses**.
- **5.6.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- **5.7.** A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência (Anexo II), assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
  - **5.7.1.** O prazo de validade da proposta não será inferior a **90** (**noventa**) **dias**, a contar da data da abertura da licitação.
    - a) Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.
  - **5.7.2.** Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
  - **5.7.3.** Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos.
- **5.8.** O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos Órgãos de Controle 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.
- **5.9.** Em se tratando de **serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva**, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações CBO.
- **5.10.** Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

#### 6. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- **6.1.** A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no **Portal Licita Colinas www.licitacolinasma.com.br**.
  - **6.1.1.** Quando o sistema não dispuser de recurso para início automático da sessão pública, os fornecedores deverão permanecer logados e aguardando o início dos trabalhos por até meia hora (30 trinta minutos) além do horário estipulado para início da sessão. Após esse prazo não havendo início da sessão a mesma deverá ser remarcada com ampla divulgação.
- **6.2.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

F	ls.:		
Б	Ոսի ∙		

- **6.3.** Aberta a sessão pública do certame, as propostas de preços serão irretratáveis, não se admitindo retificações ou alterações nos preços ou nas condições estabelecidas, salvo quanto aos lances ofertados, na fase própria do certame.
- **6.4.** Após a abertura da sessão pública virtual não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.
- **6.5.** O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- **6.6.** Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as **licitantes** ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- **6.7.** Cabe à **licitante** acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.
  - **6.7.1.** É obrigação do licitante o retorno aos trabalhos na hora e data designadas após a suspensão da sessão. A suspensão da sessão, data e hora de retorno serão comunicadas a todos através do **Chat** e quando possível também será realizada a suspensão da sessão via sistema.

## 7. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

- **7.1.** O **Pregoeiro** verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.
- **7.2.** O Pregoeiro deverá suspender a sessão pública do Pregão quando constatar que a avaliação da conformidade das propostas, irá perdurar por mais de um dia.
  - **7.2.1.** Após a suspensão da sessão pública, o Pregoeiro enviará, via chat, mensagens às licitantes informando a data e o horário previstos para o início da oferta de lances.
- **7.3.** Somente as **licitantes** com propostas classificadas participarão da fase de lances.
- **7.4.** O Pregoeiro não poderá desclassificar propostas em razão da oferta de valores acima do preço inicialmente orçado pela Administração na etapa anterior à formulação de lances (Acórdão TCU n.º 2131/2016 Plenário).

#### 8. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

- **8.1.** Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.
  - **8.1.1.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- **8.2.** A **licitante** somente poderá oferecer lance inferior ou percentual de desconto superior ao último por ela ofertado e registrado no sistema. E conforme as regras estabelecidas no edital sobre lances de valores ou de desconto, bem como os intervalos mínimos de diferença.
- **8.3.** Durante o transcurso da sessão, as **licitantes** serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.
- **8.4.** Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da **licitante**, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

Fls.:	
Rub.:	

- **8.4.** Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
- **8.5.** Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às **licitantes**, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- **8.6.** No caso de a **desconexão** do Pregoeiro persistir por tempo superior a **30 (trinta) minutos**, a sessão do **Pregão** será suspensa e reiniciada somente decorridas **24 (vinte e quatro) horas** após a comunicação do fato aos participantes no **Portal Licita Colinas www.licitacolinasma.com.br**.
- **8.7.** O campo **Dados do Processo** definirá o modo de disputa, que poderá ser:
  - **8.7.1.** Modo de Disputa Aberto:
    - **8.7.1.1.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico quando o modo de disputa for "aberto", apresentação de lances públicos e sucessivos pelos licitantes, com prorrogações.
    - **8.7.1.2.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de **10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos **2 (dois) minutos** do período de duração da sessão pública.
    - **8.7.1.3.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata a **subitem anterior**, será de **2** (**dois**) **minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
    - **8.7.1.4.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos **subitens anteriores**, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances.
    - **8.7.1.5.** 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.
    - **8.7.1.6.** Após o reinício da etapa de lances, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
    - **8.7.1.6.** Encerrada a etapa de que trata o **subitem anterior**, o sistema ordenará e divulgará os lances.
  - **8.7.2.** Modo de Disputa Aberto e Fechado:
    - **8.7.2.1.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
    - **8.7.2.2.** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de **15 (quinze) minutos.** Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até **10 (dez) minutos,** aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
    - **8.7.2.3.** Encerrado o prazo previsto no **subitem anterior**, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até **10%** (**dez por cento**) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até **5** (**cinco**) **minutos**, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
      - a) O licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

Fls.:		
Rub.:		

- **8.7.2.4.** Não havendo pelo menos **3** (**três**) propostas nas condições definidas neste **subitem**, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de **3** (**três**), oferecer um lance final e fechado em até **5** (**cinco**) **minutos**, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- **8.7.2.5.** Após o término dos prazos estabelecidos nos **subitens anteriores**, o sistema ordenará os lances segundo a ordem de classificação.
- **8.7.3.** Modo de Disputa Fechado e Aberto:
  - **8.7.3.1.** Será classificado pelo sistema, para envio de lances na etapa aberta, o licitante que apresentou a proposta de menor preço, bem como os licitantes que apresentaram propostas até **10%** (**dez por cento**) **superior** à ela.
  - **8.7.3.2.** Não havendo pelo menos **3** (**três**) **propostas** nas condições definidas no subitem anterior, poderão os licitantes que apresentaram as **3** (**três**) **melhores propostas**, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
  - **8.7.3.3.** 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.
  - **8.7.3.4.** Após o reinício previsto no subitem anterior, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários, podendo optar por manter o seu último lance.
  - **8.7.3.5.** Encerrada a etapa de que trata o subitem anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances na ordem crescente de valores.
- **8.8.** Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.
  - **8.8.1.** Empatadas as propostas iniciais e não havendo o envio de lances após o início da fase competitiva, aplicam-se os critérios de desempate do subitem anterior.

# 9. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EOUIPARADAS.

- **9.1.** Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por MEI / ME / EPP, e houver proposta de MEI / ME / EPP que seja igual ou até **5% (cinco por cento) superior** à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:
  - **9.1.1.** A MEI / ME / EPP mais bem classificada poderá, no prazo de **5** (**cinco**) **minutos**, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste **Pregão**;
  - **9.1.2.** Não sendo vencedora a MEI / ME / EPP mais bem classificada, na forma do **subitem anterior**, o sistema, convocará as **licitantes** remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
  - **9.1.3.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas MEI / ME / EPP que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate, conforme inciso III da Lei Complementar nº 123/2006.

Fls.:	
Rub.:	

- **9.1.4.** A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de **5 (cinco) minutos**, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006;
- **9.1.5.** Na hipótese de não contratação nos termos previstos neste item, o procedimento licitatório prossegue com as demais **licitantes**.

#### 10. DA FASE DE NEGOCIAÇÃO

- **10.1.** O **Pregoeiro** encaminhará contraproposta diretamente à **licitante** que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento, o valor estimado para a contratação e as demais condições estabelecidas neste Edital.
  - **10.1.1.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais **licitantes**.
- **10.2.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, negociação e após apresentação da proposta readequada ao valor final, o Pregoeiro, realizará a verificação da conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado, à compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contratação, conforme definido no edital.

#### 11. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 11.1. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance, em arquivo único, no prazo indicado no tópico "DADOS DO CERTAME", contado da convocação efetuada pelo Pregoeiro por meio de opção disponível no Portal Licita Colinas www.licitacolinasma.com.br. Não será permitido o encaminhamento por e-mail, exceto se expressamente permitido pelo Pregoeiro.
  - 11.1.1. O **Pregoeiro** convocará a licitante via sistema/portal de compras o envio da proposta readequada do valor final, declaração consolidada (Anexo IV) e documentos de habilitação, no prazo mínimo de **2** (**duas**) **horas**, sob pena de desclassificação pelo não envio.
- **11.2.** A Proposta de Preços deverá ser enviada devidamente preenchida, em um único arquivo, para leitura, preferencialmente, em programas de informática comuns, tais como, "Word", "Excel", "Adobe Reader" ou "BROffice", podendo ainda ser compactado a critério do licitante.
- **11.3.** Os documentos remetidos por meio da opção "Enviar Documentação" do Portal Licita Colinas www.licitacolinasma.com.br poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.
  - 11.3.1. Os originais ou cópias autenticadas, **caso sejam solicitados**, deverão ser encaminhados, no prazo máximo de 3 (**três**) dias úteis a contar do próximo dia útil após a solicitação do Pregoeiro para a Comissão Permanente de Licitação CPL, situada na Praça Dias Carneiro, nº 402, bairro Centro, Colinas MA, CEP: 65.690-000.
- 11.4. A Proposta de Preços readequada ao valor final (Anexo III) deverá ser apresentada após convocação do Pregoeiro(a), devendo elaborada em papel timbrado da licitante, em língua portuguesa, datada, assinada e rubricadas todas as folhas pelo Representante Legal da licitante proponente, com o seguinte conteúdo, de apresentação obrigatória:
  - **11.4.1. Número do Pregão, razão social do proponente**, número do CNPJ, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail) para contato, bem como dados bancários tais como: nome e número do Banco, Agência e Conta Corrente para fins de pagamento;

Fls.:		
Rub.:_		

- **11.4.2. Descrição detalhada do objeto** da presente licitação, em conformidade com as especificações constantes no **Modelo de Proposta de Preços Anexo III**;
- **11.4.3. Proposta de preços** deverá ser elaborada com **2** (**dois**) algarismos após a vírgula, sendo considerados fixo e irreajustável, já incluídos os lucros e todas as despesas incidentes, essenciais para a execução objeto desta licitação;
- **11.4.4. Nome completo do responsável** pela assinatura do Contrato, números do CPF e Carteira de Identidade e cargo na empresa;
- **11.4.5. Prazo de validade da proposta**: não inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data da abertura do certame;
- **11.5.** A **licitante** que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada nesta seção, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.
- **11.6.** Nas contratações para aquisição de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade as propostas cujos valores apresentarem desconto superior a **35%** (**trinta e cinco por cento**) em relação aos valores orçados/estimados pela Administração.
  - **11.6.1.** O **Pregoeiro** antes de desclassificar a proposta de preços em razão de sua inexequibilidade, solicitará ao licitante que demonstre a exequibilidade do valor ofertado por meios dos seguintes documentos:
    - **11.6.1.1. Planilha de Custos** (**Anexo III-A**) apresentando preço de custo da execução do objeto, margem de lucro, impostos (federais, estaduais e municipais incidente sobre a execução do objeto), custo diretos e indiretos da licitante com base em seu regime de tributação (Simples Nacional, Lucro Presumido ou Lucro Real); e
    - **11.6.1.2.** Documentos fiscais ou instrumentos contratuais de objetos idênticos, comercializados (vendas e/ou serviços) pela futura contratada, emitidos no período de até 1 (um) ano anterior à data da abertura da licitação.
      - a) Não será aceito documentos fiscais ou instrumentos contratuais de objetos idênticos emitidos após a abertura do certame.
      - b) Os documentos previstos na alínea "b" deverão ser apresentados de forma pesquisável e legível.
  - **11.6.2.** Os documentos apresentados para fins de comprovação da exequibilidade deverão comprovar:
    - a) que os custos da execução do objeto para Administração sejam inferiores ao valor da proposta ofertada; e
  - **11.6.3.** A comprovação da exequibilidade do valor ofertado poderá ser solicitada em conjunto com a proposta readequada ao valor final e demais documentos previstos no **subitem 11.1.1** deste edital.
  - **11.6.4.** Será considerada inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos, materiais e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- **11.7.** O **Pregoeiro** realizará a verificação da conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado, à compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contratação, conforme definido no edital, podendo ser desclassificada as propostas que:

Fls.:	
Rub.:	

- 11.7.1. Contenham vícios insanáveis;
- 11.7.2. Descumpram especificações técnicas constantes do edital e seus anexos;
- 11.7.3. Apresentem preços manifestamente inexequíveis;
- 11.7.4. Após a fase de lances e de negociação, se encontrem acima do valor estimado pela Administração;
- 11.7.5. Não tenham sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- **11.8.** O **Pregoeiro** poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Órgão Requisitante ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.
  - **11.8.1.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **24 (vinte e quatro) horas** de antecedência.
- **11.9.** O **Pregoeiro** poderá convocar o licitante para enviar **documento complementar**, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo máximo até **1 (uma) hora** conforme indicado no Chat, sob pena de recusa da proposta ou inabilitação.
  - **11.9.1.** O prazo estabelecido para envio de documentos complementares poderá ser prorrogado por igual período, mediante solicitação do licitante, devidamente justificado, antes do término do prazo inicial, e aceita pelo Pregoeiro.

# 12. DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

- **12.1.** 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:
  - 12.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, disponível em: (portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=1&ordenarPor=nomeSancionado&di recao=asc);
  - 12.1.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade\_adm/consultar\_requerido.php).
  - 12.1.3. Para a consulta de licitantes **pessoa jurídica** poderá haver a substituição das consultas dos **subitens anteriores** acima pela **Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU** (https://portal.tcu.gov.br/)
- **12.2.** Verificada a inexistência de condições de participação, o **Pregoeiro** analisará os documentos de habilitação apresentada pelo licitante declarado provisoriamente vencedor, conforme a seguir:
- **12.3.** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências de habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo **balanço de abertura**.

### 12.3. Habilitação Jurídica

**12.3.1.** A habilitação jurídica visa a demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações, e a documentação a ser apresentada por ele limita-se à comprovação de existência jurídica

Fls.:		
Rub.:		

da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada, que deverá ser apresentada pelos documentos a seguir de acordo com sua natureza jurídica:

- **12.3.1.1.** Documento de Identificação (Carteira de Identidade ou CNH) do Empresário Individual e/ou Sócio Administrador;
- **12.3.1.2.** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- **12.3.1.2.** Em se tratando de microempreendedor individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio **www.portaldoempreendedor.gov.br**;
- **12.3.1.3.** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- **12.3.1.4.** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- **12.3.1.5.** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- **12.3.1.6.** No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- **12.3.1.7.** No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4°, §2° do Decreto n. 7.775, de 2012.
- **12.3.1.8.** No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- 12.3.1.9. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- **12.3.1.10.** No caso de atividade adstrita a uma legislação específica: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.
- **12.3.1.11.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

# 12.4. Habilitação Técnica

12.4.1. São aquelas prevista no Termo de Referência (Anexo II) deste edital.

#### 12.5. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

- 12.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas CNPJ;
- **12.5.2.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

F1s.:	 	
Rub.:		

- **15.5.3.** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- **15.5.4.** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), através da apresentação do **Certificado de Regularidade do FGTS CRF**;
- **15.5.5.** Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT**;
- 15.5.6. Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante a:
  - 15.5.6.1. Certidão Negativa de Débitos Fiscais, e;
  - 15.5.6.2. Certidão Negativa de Inscrição de Débitos na Dívida Ativa;
  - **15.5.6.3.** Quando a prova de regularidade de que trata o **subitem 15.5.6** for comprovada mediante a apresentação de uma **única certidão**, e dela não constar expressamente essa informação, deverá a licitante demonstrar com documentação hábil essa condição;
- **15.5.7.** Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, relativa ao ISSQN Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza e relativa à TLF Taxa de Localização e Funcionamento, mediante a:
  - 15.5.7.1. Certidão Negativa de Débitos Municipais;
  - 15.5.7.2. Certidão Negativa quanto à Dívida Ativa Municipal;
  - **15.5.7.3.** Quando a prova de regularidade de que trata o **subitem 15.5.7** for comprovada mediante a apresentação de uma única certidão, e dela não constar expressamente essa informação, deverá a licitante demonstrar com documentação hábil essa condição.

#### 12.6. Habilitação Econômico-Financeira

- **12.6.1.** Certidão negativa de falência, recuperação judicial e extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data não excedente a **60** (sessenta) dias de antecedência da data de apresentação da documentação de habilitação, quando não estiver expresso o prazo de validade.
  - **12.6.1.1.** No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi homologado judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.
- **12.6.2.** Balanço Patrimonial (BP) e Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, acompanhados pelos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário ou do próprio Livro Diário e Notas Explicativas<sup>1</sup>, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa;
  - 12.6.2.1. As empresas obrigadas à elaboração das Demonstrações Contábeis por meio da

.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> As Notas Explicativas deverão atender no que couber as exigências previstas §5°\_, art. 176 da Lei nº 6.404/1976 e Normas Brasileiras de Contabilidade editadas pelo Conselho Federal de Contabilidade.

11000350 11	003/2024
Fls.:	
Rub.:	

Escrituração Contábil Digital – ECD, nos termos da IN RFB vigente, terão que apresentar, até o último dia útil do mês de maio, as Demonstrações Contábeis dos exercícios de 2021 e 2022, após esta data é obrigatória à apresentação das Demonstrações Contábeis dos exercícios de 2022 e 2023;

- **12.6.2.2.** As **empresas não obrigadas** à elaboração das Demonstrações Contábeis por meio da Escrituração Contábil Digital ECD terão que apresentar, até 30 de abril, as Demonstrações Contábeis dos exercícios de 2021 e 2022, após esta data é obrigatória a apresentação das Demonstrações Contábeis dos exercícios de 2022 e 2023.
- 12.6.2.3. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, a mesma deverá apresentar o Balanço de Abertura ou Balanço Patrimonial (BP), Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) e demais Demonstrações Contábeis referentes ao período de existência da empresa, ou seja, Balanço Intermediário, observado as formas previstas no subitem 12.6.3 deste edital;
  - a) A exigência no subitem 12.6.2 deste edital limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- **12.6.2.4.** Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
- **12.6.2.5.** O Balanço Patrimonial (BP) deverá comprovar boa situação financeira através dos seguintes índices: <u>Índices de Liquidez Geral (LG)</u>, <u>Liquidez Corrente (LC)</u> e <u>Solvência Geral (SG)</u> iguais ou superiores a 1 (um);
  - a) Para facilitar a análise boa situação Econômica e Financeira da Empresa em poder contratar com a Administração, solicitamos que a empesa apresente declaração com memória de cálculo, devidamente assinado por um Profissional da Contabilidade devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, aplicando fórmulas dos índices dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) extraídos dos 2 (dois) últimos balanços patrimoniais, observado o item 12.6.2, da seguinte forma:

$$ISG = \frac{Ativo \, Total}{Passivo \, Circulante + Exigível \, a \, Longo \, Prazo} \geq 1,00$$

$$ILG = \frac{Ativo \, Circulante + Realizável \, a \, Longo \, Prazo}{Passivo \, Circulante + Exigível \, a \, Longo \, Prazo} \geq 1,00$$

$$ILC = \frac{Ativo \, Circulante}{Passivo \, Circulante} \geq 1,00$$

- a.1) O **Índice de Solvência Geral (ISG)** expressa o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.
- a.2) O **Índice de Liquidez Geral (ILG)** indica quanto a empresa possui em disponibilidades, bens e direitos realizáveis no curso do exercício para liquidar suas obrigações, com vencimento neste mesmo período.
- a.3) O **Índice de Liquidez Corrente (ILC)** indica quanto a empresa possui em recursos disponíveis, bens e direitos realizáveis a curto prazo, para fazer face ao total de suas dívidas de curto prazo.

Fl	s.:		
R	սեւ։		

- a.4) Para os três índices (ISG, ILG e ILC), o resultado **"maior ou igual a 1"** é indispensável à comprovação da boa situação financeira, sendo certo que, quanto maior o resultado, melhor será a condição da empresa.
- a.5) O atendimento aos índices estabelecidos neste Edital, demonstrará uma situação EQUILIBRADA da licitante. Caso contrário, o desatendimento dos índices, revelará uma situação DEFICITÁRIA da empresa, **colocando em risco a execução do contrato.**
- 12.6.2.6. As licitantes deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, Capital Social ou Patrimônio Líquido no valor mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.
- **12.6.2.7.** Na hipótese de alteração do Capital Social, após a realização do Balanço Patrimonial, a licitante deverá apresentar documentação de alteração do Capital Social, devidamente registrada na Junta Comercial ou Entidade em que o Balanço foi arquivado.
- **12.6.3.** O Balanço Patrimonial (BP) e Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) deverão ser "apresentadas na forma da Lei", nas seguintes situações e condições, de acordo com a legislação aplicável, natureza jurídica da empresa e regime tributário a cada caso, e previsto neste instrumento convocatório, devendo observar e apresentar, nos termos conforme a seguir:
  - **12.6.3.1.** Publicados na imprensa oficial da União, ou do Estado, ou do Distrito Federal, ou outro jornal de grande circulação da sede ou domicílio do licitante, conforme art. 289 da Lei Federal nº 6.404/1976, ou;
  - 12.6.3.2. Registrados e arquivados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante, e;
  - **12.6.3.3.** Registrados no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da sede ou domicílio do licitante para as **sociedades simples** ou;
  - **12.6.3.3.** Na forma do Sistema de Escrituração Pública Digital SPED, instituído pelo Decreto Federal nº 6.022, de 22 de janeiro de 2007, acompanhado da cópia do recibo de entrega da escrituração contábil digital SPED CONTÁBIL, nos termos de Instrução Normativa editada pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- **12.7.** As MEI / ME / EPP, por ocasião da participação em licitações, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de **comprovação de regularidade fiscal e trabalhista**, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- **12.8.** Havendo alguma restrição na comprovação da **regularidade fiscal e trabalhista**, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- **12.9.** A não regularização da documentação, no prazo previsto subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
- **12.10.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- **12.11.** Será inabilitado a licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou considerá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

Fls.:		
Rub.:		

- <u>12.12.</u> Para facilitar a análise da documentação pelo **Pregoeiro**, é importante que o licitante convocado além de apresentar toda a documentação exigida no edital, que o mesmo seja apresentado na mesma ordem de organização estabelecida no instrumento convocatório.
- **12.13.** Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, a licitante será declarada vencedora.

#### 13. DO RECURSO ADMINISTRATIVO

- **13.1.** A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no **art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021**.
- 13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- **13.3.** Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
  - 13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
  - 13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
  - **13.3.3.** o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
  - **13.3.4.** na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no §1° do art. 17 da Lei nº 14.133/2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- **13.4.** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- **13.5.** O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de **3 (três) dias úteis**, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a **autoridade superior**, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.
- **13.6.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- **13.7.** O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de **3 (três) dias úteis**, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- **13.8.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da **autoridade competente**.
- 13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **13.10.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no **Portal Licita Colinas www.licitacolinasma.com.br.**

#### 14. DA AJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

**14.1.** Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos a **Autoridade Competent**e realizará a **adjudicação** e **homologação** dos itens/lotes da licitação aos seus respectivos vencedores.

1 Tocesso II	003/2024
Fls.:	
Rub.:	

#### 15. DO CADASTRO DE RESERVA

15.1. Não se aplica.

### 16. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PRECOS

- 16.1. A Secretaria Municipal de Administração SEMAD é o órgão gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente.
- 16.2. São órgãos não participantes os órgão ou entidade da Administração Pública que não participaram dos procedimentos iniciais da licitação para registro de preços e não integra a ata de registro de preços.
- 16.3. Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão consultar a Secretaria Municipal de Administração – SEMAD (Órgão Gerenciador) para conceder autorização ou não da adesão.
  - 16.3.1. A Adesão a Ata de Registro de Preços poderá ser realizada desde que comprovada a vantajosidade da adesão.
  - 16.3.2. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere o subitem 16.3 não poderão exceder, por órgão ou entidade, a (50%) cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
  - 16.3.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.
- 16.4. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
  - 16.4.1. A SEMAD poderá autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação deste prazo, respeitado o prazo de vigência da Ata, quando solicitada pelo órgão não participante.
- 16.5. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da Ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 16.6. Homologado o resultado desta licitação, a licitante beneficiária será convocada para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contado da data do recebimento do documento oficial de convocação para assinatura da ARP.
  - 16.6.1. O prazo para que a licitante vencedora compareça após ser convocada, poderá ser prorrogado, uma única vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.
- 16.7. A recusa do adjudicatário em assinar a ARP, dentro do prazo estabelecido no edital, permitirá a convocação dos licitantes que aceitarem executar o objeto com preços iguais aos do licitante vencedor, seguindo a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste edital de licitação.
- 16.8. A recusa injustificada ou cuja justificativa não seja aceita pelo órgão gerenciador, implicará a instauração de procedimento administrativo para, após garantidos o contraditório e a ampla defesa, seja designada eventual aplicação de penalidades administrativas.

Fl	s.:		
Rı	ıb.:		

- **16.9.** O prazo de vigência da ata de registro de preços, será de 1 (um) ano contado a partir da sua assinatura, devendo o extrato da ata ser publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e na Imprensa Oficial, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.
- **16.10.** É vedada a existência simultânea de mais de um registro de preços para o mesmo objeto no mesmo local, condições mercadológicas e de logística.
- **16.11.** O preço registrado e a indicação dos fornecedores serão disponibilizados pelo órgão gerenciador no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Portal da Transparência do Município;
- **16.12.** A existência de preços registrados para bens ou serviços não obriga a Administração a firmar as contratações que deles possam advir, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento ou contratação em igualdade de condições.
- **16.13.** A vigência da ata de registro de preços poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade da prorrogação.
- **16.14.** Os preços registrados na ata poderão ser revistos em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que acarrete modificação significativa e suficiente a alterar o custo de fornecimento dos bens ou da contratação dos serviços e inviabilize a execução tal como pactuado, cabendo ao órgão gerenciador realizar as negociações necessárias junto aos beneficiários do registro de preços.
- **16.15.** Quando o preço inicialmente registrado, por motivos adversos e imprevistos, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o **órgão gerenciador** deverá:
  - **16.15.1.** Convocar os fornecedores registrados, obedecida a ordem de classificação, com vistas a negociar a redução dos preços e sua adequação aos praticados pelo mercado;
  - **16.15.2.** Frustrada a negociação, os fornecedores beneficiários do registro serão liberados dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas;
  - **16.15.3.** Convocar os demais fornecedores, na ordem de classificação obtida na licitação, com vistas a igual oportunidade de negociação.
- **16.16.** Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e a empresa beneficiária, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o **órgão gerenciador** poderá:
  - **16.16.1.** Liberar o beneficiário do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e documentos comprobatórios apresentados, e se a comunicação, devidamente formalizada, ocorrer antes do pedido da execução do objeto;
  - **16.16.2.** Convocar as demais empresas que aceitaram cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.
- **16.17.** Não havendo êxito nas negociações, o **órgão gerenciador** deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços para aquele item de material ou serviço específico, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
- **16.18.** O registro do fornecedor será cancelado quando:
  - **16.18.1**. não assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

Fls.:	
Rub.:	

- **16.8.2.** em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato;
- **16.8.3.** for liberado;
- **16.8.4.** descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa aceitável;
- **16.8.5.** não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desse se tornar superior àqueles praticados no mercado:
- 16.8.6. sofrer a sanção prevista no inciso IV do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- **16.8.7.** não aceitar o preco revisado pela Administração:
- **16.19.** A ata de registro de preços será cancelada, total ou parcialmente, pelo **órgão gerenciador:** 
  - 16.19.1. Pelo decurso do prazo de vigência;
  - **16.19.2.** Pelo cancelamento de todos os preços registrados;
  - **16.19.3.** Por fato superveniente, decorrente caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução obrigações previstas na ata, mediante demonstração suficiente;
  - **16.19.4.** Por razões de interesse público, devidamente justificadas.
  - **16.19.5.** No caso de substancial alteração das condições de mercado.
- **16.20.** No caso de cancelamento da ata ou do registro do preço por iniciativa da Administração, será assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- **16.21.** O fornecedor será notificado por meio eletrônico ou outro meio eficaz para apresentar defesa no prazo de **5** (**cinco**) **dias uteis**, a contar do recebimento da comunicação.

#### 17. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

- **17.1.** Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá convocar o licitante beneficiário para, no prazo de **05** (**cinco**) **dias úteis** para assinar o **Contrato** ou outro **Instrumento Equivalente**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/21 e neste edital.
  - **17.1.1.** Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.
  - **17.1.2.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante beneficiário durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração;
  - 17.1.3. O contrato deverá ser assinado por representante do licitante vencedor, devidamente habilitado;
- **17.2.** As contratações decorrentes da ata serão formalizadas por meio de instrumento contratual, cartacontrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra, ordem de execução de serviço ou outro instrumento equivalente, conforme disposto no art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Fls.:	
Rub.:	

- **17.3.** Se licitante beneficiário convocado não assinar o contrato ou instrumento equivalente, não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente, a Administração poderá convocar os demais que tiverem aceitado fornecer os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, na sequência da classificação, sem prejuízo das penalidades administrativas cabíveis.
  - **17.3.1.** Se não houver outros fornecedores registrados que tenham aceitado a executar o objeto com preços iguais aos do licitante vencedor, o Pregoeiro, poderá examinar as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes por ordem de classificação, e assim, sucessivamente, observado o direito de preferência para as MEI / ME / EPP, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.
- **17.4.** O fornecedor e/ou prestador de serviços que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, de até **25%** (**vinte e cinco por cento**) do valor inicial atualizado do contrato.
- **17.5.** Por ocasião da assinatura do contrato a **licitante vencedora** deverá manter todas as condições de habilitação regulares.

## 18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. As Sanções Administrativas são aquelas previstas no Termo de Referência – Anexo II deste edital.

# 19. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- 19.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até **3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame**.
- 19.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado no **Portal Licita Colinas www.licitacolinasma.com.br** no prazo de até **3 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 19.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento serão realizados através do **Portal Licita Colinas www.licitacolinasma.com.br.**
- 19.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
  - 19.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 19.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

#### 20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- **20.1.** Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à **autoridade superior**, que poderá:
  - a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
  - b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
  - c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
  - d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

Fls.:	
Ruh ·	

- **20.1.1.** Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.
- **20.1.2.** O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.
- **20.1.3.** Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.
- **20.2.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de **diligência**, para:
  - a) Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
  - b) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data da abertura do certame.
  - **20.2.1.** Na análise das propostas e documentos de habilitação, o **Pregoeiro** poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
  - **20.2.2.** 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.
- 20.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito a contratação.
- **20.4.** 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.
- **20.5**. 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.
- **20.6.** 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 no Órgão.
- **20.7.** 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.
- **20.8.** Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória n.º 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.
- **20.9.** Nos casos de divergência ou dúvida entre o texto do Termo de Referência Anexo II e o texto do Edital, prevalecerá, no julgamento objetivo das propostas e documentos, o texto do Edital.
- **20.10.** Este Edital será fornecido a qualquer interessado, através dos sítios **www.gov.br/pncp**, **www.licitacolinasma.com.br** e **www.colinas.ma.gov.br**.


- **20.10.1.** O **Resultado da Licitação** será comunicado mediante publicação no **Portal Licita Colinas www.licitacolinasma.com.br**.
- **20.10.2.** É dever do licitante acompanhar todos os Comunicados, Notificações, Decisões e Julgamentos disponibilizados nos sítios **www.gov.br/pncp**, **www.licitacolinasma.com.br** e **www.colinas.ma.gov.br**.
- **20.11.** Os licitantes ficam informados sobre os termos da **Lei n.º 12.846, de 1.º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção)**, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos lesivos contra a Administração Pública, em especial, **ao constante no art. 5.º, inciso IV**, correspondente aos procedimentos licitatórios, indicando que qualquer indício de conluio, ou de outra forma de fraude ao certame, implicará aos envolvidos as penalidades previstas no mencionado diploma legal.
- **20.12.** Em se tratando de certame que seja para aquisição de bens ou prestação de serviços, que possuam **cotas de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto** para a contratação de MEI / ME / EPP:
  - **20.12.1.** Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.
  - **20.12.2.** Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
  - **20.12.3.** Nas licitações por Sistema de Registro de Preço ou por entregas parceladas, o instrumento convocatório deverá será dada prioridade de aquisição dos produtos das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente.

#### 21. DOS ANEXOS

**21.1.** Integram este Edital, e dele fazem parte integrante, os seguintes Anexos, além de outros porventura mencionados no campo **Dados do Processo** deste Edital.

#### **22. DO FORO**

**22.1.** As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Comarca de Colinas, Estado do Maranhão, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Colinas (MA), 15 de fevereiro de 2024.

T D 10 1 1 69

Ivan Prudêncio da Silva

Assessor de Relações Institucionais e Planejamento Autoridade Competente

Processo n° 003/2024
Fls.:
Rub.:

#### PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2024 – CPL/PMC

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2024

#### ANEXO I

#### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP Nº 001/2024

UNIDADE REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Educação, 06.113.682/0001-25

**ALINHAMENTO COM O PCA:** A necessidade objeto do presente estudo não possui previsão no plano de contratações anual da Organização

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ETP: Ana Carolina Leite Pereira – Nutricionista.

**PROBLEMA RESUMIDO:** Há uma carência de alimentação adequada e nutritiva para os estudantes da rede pública municipal de Colinas, em razão da ausência de fornecimento de gêneros alimentícios de qualidade, comprometendo sua saúde, bem-estar e rendimento escolar.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021 e ao Decreto Municipal nº 058/2023, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.

### 1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Prefeitura Municipal de Colinas busca solucionar uma problemática que afeta diretamente os estudantes da rede pública municipal, comprometendo seu bem-estar, saúde e desempenho acadêmico. Identificamos uma carência alarmante de alimentação adequada e nutritiva para esses estudantes, o que resulta em uma série de consequências negativas.

A falta de uma alimentação saudável impacta diretamente na saúde desses jovens, pois são privados dos nutrientes necessários para um desenvolvimento físico e mental adequado. Essa deficiência nutricional pode levar ao aparecimento de doenças e comprometer a imunidade desses alunos, tornando-os mais suscetíveis a problemas de saúde.

Além disso, a falta de alimentação adequada também afeta o bem-estar desses estudantes. A fome recorrente não só gera desconforto físico, como também causa cansaço, irritabilidade e dificuldades de concentração, prejudicando assim o rendimento escolar. É fundamental garantir condições mínimas para que esses alunos possam se dedicar aos estudos sem preocupações básicas relacionadas à alimentação.

Considerando esses aspectos, é imprescindível agir com urgência para suprir essa carência de alimentação adequada e nutritiva na rede pública municipal de Colinas. É necessário promover uma política pública eficiente que garanta refeições completas e balanceadas aos estudantes, assegurando assim um ambiente favorável ao aprendizado e crescimento saudável.

Por fim, ressaltamos a importância de abordar esse problema sob a perspectiva do interesse público. Ao investirmos na melhoria das condições de alimentação dos estudantes, estamos contribuindo para a formação de cidadãos mais saudáveis e preparados para enfrentar os desafios futuros. Além disso, podemos reduzir a evasão escolar e melhorar os indicadores educacionais, tornando nossa rede pública municipal um exemplo de qualidade e igualdade de oportunidades.

Em suma, a necessidade identificada é suprir a carência de alimentação adequada e nutritiva para os estudantes da rede pública municipal de Colinas, visando melhorar sua saúde, bem-estar e rendimento escolar, com o intuito de promover o desenvolvimento integral desses jovens e garantir um futuro melhor para toda a comunidade.

Fls.:	
Rub.:	

# 2 – REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

Para solucionar o problema de carência de alimentação adequada e nutritiva para os estudantes da rede pública municipal de Colinas, comprometendo sua saúde, bem-estar e rendimento escolar, os requisitos necessários para a contratação da solução devem abranger:

- 1. Qualidade dos alimentos: A solução contratada deve garantir a oferta de alimentos de qualidade, comprovadamente nutritivos e balanceados, que atendam às necessidades nutricionais dos estudantes.
- 2. Variedade de opções: É fundamental que a solução ofereça uma variedade adequada de opções de alimentos, contemplando diferentes grupos alimentares, para garantir uma alimentação diversificada e equilibrada.
- 3. Segurança alimentar: Os alimentos fornecidos devem ser produzidos e manipulados seguindo rigorosos padrões de segurança alimentar, de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- 4. Sustentabilidade: A contratação deve incluir requisitos relacionados à sustentabilidade ambiental, como o uso de embalagens e utensílios biodegradáveis ou recicláveis, além da adoção de práticas de produção e distribuição de alimentos que minimizem o impacto no meio ambiente.
- 5. Acompanhamento e monitoramento: A solução contratada deve prever mecanismos para acompanhar e monitorar a qualidade e eficiência da alimentação escolar, como visitas periódicas de inspeção e avaliação dos resultados alcançados.
- 6. Participação da comunidade: É importante que a contratação incentive a participação da comunidade escolar e dos estudantes na definição do cardápio e na fiscalização da qualidade da alimentação fornecida.

Esses requisitos são indispensáveis para garantir que a solução contratada atenda efetivamente à necessidade de oferecer uma alimentação adequada e nutritiva aos estudantes da rede pública municipal de Colinas, contribuindo para sua saúde, bem-estar e rendimento escolar.

## 3 - SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Solução 1: Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios do programa de alimentação escolar.

#### Vantagens:

- Rapidez na implementação do serviço
- Redução do trabalho operacional para a Prefeitura
- Possibilidade de oferecer refeições variadas e balanceadas
- Maior controle de qualidade dos alimentos fornecidos

#### Desvantagens:

- Dependência de uma empresa terceirizada, podendo ocorrer problemas de falta de comprometimento ou baixa qualidade dos alimentos
- Possíveis dificuldades na fiscalização efetiva da prestação do serviço
- Custos financeiros mais elevados em comparação com outras soluções

Solução 2: Construção de cozinhas nas escolas municipais

## Vantagens:

- Controle total sobre a produção das refeições



Fls.:		_
Rub.:		

- Maior flexibilidade na elaboração do cardápio, adaptando-se às necessidades nutricionais dos estudantes
- Possibilidade de incentivar a participação dos alunos na preparação das refeições
- Potencial redução de custos a longo prazo

#### Desvantagens:

- Investimento inicial alto para construção das cozinhas
- Necessidade de contratação de pessoal qualificado para a gestão das cozinhas
- Possíveis problemas relacionados à manutenção das instalações e equipamentos

Solução 3: Parceria com empresa e/ou produtores locais para fornecimento da alimentação escolar

#### Vantagens:

- Estímulo à economia local e fortalecimento da agricultura familiar
- Possibilidade de oferecer gêneros alimentícios de boa qualidade aos estudantes
- Potencial redução de custos de transporte e armazenamento, caso a contratada sejam locais
- Melhoria do vínculo entre a comunidade e as escolas

#### Desvantagens:

- Dificuldade em garantir uma variedade constante de alimentos ao longo do ano
- Demandas adicionais de coordenação entre empresas, os produtores e as escolas
- Possíveis desafios logísticos para receber e armazenar os alimentos das empresas e produtores locais

É importante ressaltar que a escolha da melhor solução dependerá de diversos fatores, como orçamento disponível, recursos humanos, prazos estabelecidos, entre outros. É recomendado realizar uma análise mais aprofundada de cada solução, considerando também informações específicas sobre a Prefeitura Municipal de Colinas e suas demandas.

# 4 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A escolha da contratação de empresas para fornecimento da alimentação escolar para a rede pública municipal de Colinas apresenta diversas vantagens que se alinham diretamente com as necessidades e peculiaridades do município.

Em primeiro lugar, ao optar por fornecedores, a Prefeitura estará estimulando a economia local e fortalecendo a agricultura familiar, o que contribui para o desenvolvimento sustentável da região. Além disso, essa parceria possibilitará oferecer gêneros alimentícios de boa qualidade aos estudantes, promovendo uma alimentação mais saudável e nutritiva, essencial para o desempenho acadêmico e bemestar dos alunos.

Outro ponto positivo é a potencial redução de custos de transporte e armazenamento, já que os alimentos serão adquiridos localmente. Isso pode resultar em uma economia financeira significativa para a Prefeitura, permitindo investir em outras áreas prioritárias.

Além disso, a parceria com empresas e produtores locais pode melhorar o vínculo entre a comunidade e as escolas, criando uma relação mais próxima e colaborativa. Isso pode gerar um impacto positivo no ambiente escolar e na qualidade do serviço prestado.

Apesar das vantagens mencionadas, é importante considerar algumas desvantagens associadas a essa escolha. Por exemplo, pode haver dificuldade em garantir uma variedade constante de alimentos ao longo do ano, devido a sazonalidade de alguns produtos. Além disso, as demandas adicionais de coordenação entre as empresas, os produtores e as escolas podem representar um desafio operacional a ser superado.

Outro possível obstáculo são os desafios logísticos para receber e armazenar os alimentos das empresas e produtores locais. É fundamental estabelecer uma logística eficiente para garantir a entrega dos alimentos frescos e em bom estado nas escolas, preservando sua qualidade e segurança alimentar.

Proc	esso n° 003/2024
Fls.:	
Rub.:	

Apesar das eventuais desvantagens, a escolha da parceria com empresas e/ou produtores locais para fornecimento da alimentação escolar para a rede pública municipal de Colinas se mostra como a opção mais adequada e benéfica para atender às necessidades dos estudantes e promover o desenvolvimento sustentável e econômico da região.

# 5 – DOS QUANTITATIVOS E VALORES

5.1. Das informações e dimensionamento do objeto.

	ESPECIFICAÇÕES E ESTI	IMATIVA I	DA CONTRATAC	ÃO	
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	Açafrão Pct 100g. Açafrão em pó, embalagem fechada com rotulagem adequada segundos os critérios da Anvisa, indicando o prazo de validade. Embalagem de 100g.	Pacote	1.800,00		
2	Açúcar cristal 1kg. Características gerais: Sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais irregulares, de coloração uniforme. Características microscópicas: Sujidades, parasitas e larvas: ausência. Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência Embalagens Primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 01kg. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de empacotamento. Transporte: o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.	Kg	294.000,00		
3	Adoçante dietético natural liquido, 100ml. A base 100% de esteviosídio ou stévia e sem adição de edulcorantes artificiais, embalagem com 100 ml deverá conter externamente de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, registro, validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e conter ter registro no ministério da agricultura e ministério da saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	Unidade	240,00		
4	Alho, 1 kg. Alimento in natura, de primeira qualidade, sem restia, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, parasitas e larvas ausentes, embalagem com identificação do produto, peso líquido, acondicionado em sacos plásticos atóxicos transparentes pesando 1kg/ unidade.	Kg	260,00		
5	Arroz polido branco tipo 1, 1kg. Grão tipo 01, polido, sem a presença de sujidades e outros tipos de contaminantes. Características organolépticas. Aspecto – próprio, cor – própria, cheiro – próprio, sabor – próprio. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 01 kg. Secundária: fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30 kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Prazo de validade Mínimo de 6 (seis) meses a contados a partir da data de sua fabricação.	Kg	21.000,00		
6	Aveia em flocos cx 500g. Aveia, em flocos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, umidade máxima de 15% por peso, acondicionada em caixa de papelão com peso de 170g, seguindo padrão de rotulagem estabelecido pela Anvisa.	Caixa	2.800,00		
7	Amido de milho, cx 200 g. Especificação: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou	Caixa	2.800,00		



Fls.:\_\_\_\_

Rub.:\_\_\_\_

	rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p embalagem com peso líquido de 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de seis meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. Embalagem de 500 g e/ou 1 kg. Validade não inferior a 360 dias.				
8	Bebida cremosa iogurte, 1 L. Leite pasteurizado integral, açúcar, fermento lácteo, sabor morango, estabilizante ou goma guar. Característica com viscosidade para cremosa, com embalagem atóxica de 1 litro, seguindo padrão de rotulagem estabelecido pela Anvisa, o prazo de validade do produto não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias.	Litro	14.000,00	_	
9	Biscoito cream cracker integral Pct 400g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 400 a 420 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 12 kg.	Pacote	21.000,00		
10	Biscoito doce tipo maria Pct 400 g. especificação: biscoito tipo doce, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitida. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente com no mínimo 400 g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem plástica de 400g, acondicionada em caixa de papelão de 04 kg. Validade não inferior a 180 dias.	Pacote	21.000,00		
11	Biscoito tipo polvilho 400g. Características gerais: Biscoito obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de tapioca ou polvilho preparada com farinhas, amidos, féculas, ovos, sal, óleo e fermentadas permitidas na legislação. Não contém glúten. Características organolépticas Seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). Prazo de validade Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	Pacote	6.000,00		
12	Biscoito tipo rosquinha, zero lactose, Pct 400g. Contendo ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, sal, aroma artificial de coco ou baunilha. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição nutricional mínima de 6g de proteína e valor calórico de aproximadamente 390 kcal em 100 gramas do produto. Forma de apresentação: pacote com 400 gramas. Zero lactose	Pacote	400,00		



Fls.:
-------

Rub.:\_

				1
13	Café moído, Pct 250 g. Torrado, moagem fina, embalagem tipo tijolo a vácuo, embalagem de 250 gr, qualidade superior, a marca deve possuir certificado do pqc - programa de qualidade do café, da abic, em plena validade, ou laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota de qualidade global mínima de 6,0 pontos e máxima de 7,2 na escala sensorial do café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza, com validade de 12 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro e data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem;	Pacote	6.000,00	
14	Cebola, tipo branca média, kg. De primeira, apresentando grau de maturação que permite suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1.200,00	
15	Carne bovina, corte músculo moído ou picado, 1 kg. Carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de homogeneização de massas musculares e carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada- cms; permite-se a utilização de carnes industrial da matança, desde que as mesmas sejam previamente lavadas, centrifugadas, escorridas, e submetidas a processo de congelamento; e da desossa mediante resfriamento e/ou congelamento. O produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°c.	Kg	4.000,00	
16	Carne Suína, tipo bisteca, Kg. Carne suína corte bisteca, cerrada por unidade média de 100 g cada, sem toucinho. Congelado. O produto deverá conter toda a rotulagem ,selo MAPA, peso e validade. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas.	Kg	6.000,00	
17	Coco ralado médio, 50 gramas. Coco ralado seco ou úmido médio, com embalagem aluminizada, contendo padrão de rotulagem. Com adição de açúcar não maior que 5%. Aspecto: Desidratado, granulado solto. Cor: Branco. Aroma: Característico de coco, livre de ranço. Sabor: Característico de coco doce, livre de ranço.	Pacote	8.000,00	
18	Cominho, Pct 100g. Características gerais: Extraído de sementes de cominho de primeira qualidade Características organolépticas: Cor – própria, Odor – próprio, Sabor – próprio Características microscópicas: Ausências de substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na norma vigente. Prazo de validade deve ser entre 6 e 12 meses contados a partir da data de sua fabricação.	Pacote	1.800,00	
19	Colorau/corante, Pct de 100 g. Corante, tempero a base de colorau, urucum, em embalagem plástica registrado nos órgãos competentes. Prazo de validade e fabricação. Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução CNNPA nº 12, de 24 de Julho de 1978 da ANVISA/MS	Pacote	2.500,00	
20	Chocolate em pó 70%, 200 g. Produto obtido a partir da mistura de cacau em pó com açúcar, através de processo adequado; aspecto: produto homogêneo. Cor: marrom. Aroma: característico. Sabor: chocolate e adoçado Cacau	Pacote	2.700,00	



Fls.:\_\_

Rub.:\_\_\_\_

			Т	1
	alcalino em pó e açúcar. Não contém glúten. Caixa ou sachê com 200 gramas.			
21	Extrato de tomate, Und 340g. Extrato de tomate concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em sachê, integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso aproximado 340g.	Unidade	4.200,00	
22	Flocos de milho, 500 g. Flocos grandes, amarelos, sem sal, embalado em pacotes plásticos, transparente, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto a atender: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	Pacote	18.000,00	
23	Flocos de arroz, 500 g. Flocos grandes, brancos, oriundos do arroz, sem sal, embalado em pacotes plásticos, transparente, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto a atender: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	Pacote	10.000,00	
24	Frango congelado corte tipo peito, 1 kg. Parte da ave semi - processado, peito com osso, em peça, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Características organolépticas: Aspecto – próprio; Cor – própria; Cheiro – próprio; Sabor - próprio;Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 20 kg. Rotulagem; o produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da Anvisa.	Kg	1.500,00	
25	Frango congelado Kg. Ave semi- processado, peito com osso, em peça, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30 kg. Rotulagem; o produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da Anvisa.	Kg	24.000,00	
26	Leite de vaca em pó zero lactose, Pct 200g. 1ª qualidade, zero por cento de lactose, ideal para o consumo de pessoas intolerantes à lactose, não deve apresentar qualquer contaminação, adulterações na sua composição ou sensorial, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do ima ou sif.	Pacote	380,00	
27	Leite em pó integral enriquecido Pct 200g. Características gerais. Alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá	Pacote	44.000,00	



Fls.:\_\_

Rub.:\_\_\_

	ser de fácil dissolução e não conter glúten. Enriquecido com as vitaminas a, d e ferro. Características microbiológicas Seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). Primária: o produto deverá ser embalado em saco poliéster metalizado atóxico resistente hermeticamente vedado (tipo sachê) ou latas contendo de 200g Prazo de validade Mínimo de 12 meses, a partir da data de fabricação. Rotulagem 1. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.			
28	Linguiça Tipo Toscana Frango, Kg. Linguiça de Frango congelada limpa, aspecto, cor, odor, próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa sem manchas esverdeadas, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Produzida com cortesnobres do frango, como peito e coxa. Emabalagem selada com registros MAPA, data de validade minina de 120 dias.	Kg	6.000,00	
29	Macarrão espaguete com sêmola Pct 500g. ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Pacote	8.500,00	
30	Margarina, 250 gramas. Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e interesterificados a 65 % de lipídeos, sal (cloreto de sódio), soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitamina A, estabilizantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservadores: sorbato de potássio, benzoato de sódio, acidulante: ácido cítrico, antioxidantes: tbhq. Edta e bht, aromatizante: aroma idêntico ao natural e corantes: urucum e cúrcuma. Lata atóxica de 250 mg.	Unidade	5.200,00	
31	Milho branco canjica, 500g. Milho para munguzá ou canjica de milho são grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em presença de escarificação mecânica ou manual (desgerminação). O produto deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpo, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. O produto não pode estar ardido, mofado, carunchado ou não desgerminado. Acondicionadas em sacos plásticos atóxicos transparentes pesando de 1 kg. Embalagem com identificação do produto, peso líquido.	Pacote	8.000,00	
32	Milho para pipoca, Pct 500g. Milho para preparo de pipoca, com grãos selecionados e isentos de perigos e parasitas, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Pacote	1.200,00	
33	Mistura pronta para bolo, (sabores festa e chocolate) 500 g. Mistura composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato de alumínio), propionato de cálcio, aromatizante, sal e goma xantana. Embalado em embalagem plástica, com validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 450 a 500 g. Produto sujeito aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	Pacote	1.200,00	



Fls.:\_\_

Rub.:\_\_\_

34	Óleo de soja. De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado, limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.	Unidade	5.000,00	
35	Ovos de galinha. produtos tamanho jumbo ou médio, limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade: mínima de 30 dias. Registro no ministério da agricultura e inspecionado pelo s.i.f., CNPJ e nome do produtor. Embalagem: cartelas do tipo polpa, contendo 30 unidades.	Cartela	6.600,00	
36	Pão massa fina – tipo hot dog, Und 50g. Características gerais: Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. pacote plástico transparente fechado contendo 1kg (um) Características de composição nutricional / unidade de 60g. Valor calórico – 250 a 300 kcal Características microscópicas: Sujidades, larvas e parasitos: ausência.	Unidade	30.000,00	
37	Proteína texturizada de soja sabor carne vermelha – Pct 500g. Características gerais: Obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Características organolépticas: Aspecto – próprio; Cor – própria; Cheiro – próprio; Características microbiológicas: Seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). Embalagens. Primária: pacote plástico lacrado, com peso líquido 500 g hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal. Secundária: caixas de papelão fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.	Pacote	3.500,00	
38	Polpa de fruta sabor acerola. Polpa de fruta sabor acerola integral e pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	4.500,00	
39	Polpa de fruta sabor caju. Polpa de fruta sabor caju integral e pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	2.500,00	

Fls.:			
			_

Ruh⋅			
Bun ·			

40	Polpa de fruta sabor goiaba. Polpa de fruta sabor goiaba integral e pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	2.500,00	
41	Pimenta do reino. Pimenta do reino moída 100% pura, especiaria sem adição de farinha ou aditivos. Ausência de sujidades ou fragmentos de insetos. Embalagem individual de 100 a 200 g.	Pacote	2.500,00	
42	Sal refinado iodado 1 kg. O produto deverá apresentar-se sob a forma de cristais brancos com granulação uniforme, própria, devendo ter sabor salino - salgado próprio, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodato de potássio, conforme legislação vigente. Prazo de validade Mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.	Kg	1.800,00	
43	Sardinha em conserva ao molho de tomate Und 125g. Sardinha ao molho de tomate mbalagem com peso líquido 125g, com ômega3, devidamente inspecionada pelo ministério da agricultura.	Unidade	25.000,00	
44	Vinagre de álcool Und 500ml. Embalagem integra, vinagre de álcool obtido pela fermentação acética realizada por um conjunto de gênero acetobacter ou glunobacter. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o decreto nº 73.267, de 06 de dezembro de 1973 da Anvisa/ms.	Unidade	600,00	

- 5.2. A estimativa de preços da presente contratação foi realizada através de ampla pesquisa de mercado em atendimento ao disposto no art. 23, §1° da Lei nº 14.133/2021 e ao Decreto Municipal nº 061/2023. A pesquisa de mercado foi realizada pelo Setor de Compras logo após a elaboração do DFD pela unidade requisitante.
  - 5.2.1 Todas as informações necessárias sobre a pesquisa de mercado encontram-se disponível no documento denominado DETALHAMENTO ANALÍTICO DA ESTIMATIVA DE PREÇOS DAEP, anexo ao processo administrativo.

# 6 - PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Parcelamento formal, realização de uma única licitação, mas cada parcela da solução sendo adjudicada em lotes/itens distintos.

A justificativa para o parcelamento da contratação do estudo técnico preliminar para a Prefeitura Municipal de Colinas é que a solução escolhida envolve parceria com empresas e produtores locais para o fornecimento da alimentação escolar. Esse tipo de parceria traz vantagens, como estimular a economia local e fortalecer a agricultura familiar, além de oferecer alimentos de boa qualidade aos estudantes e potencialmente reduzir custos de transporte e armazenamento.

No entanto, também existem algumas desvantagens, como a dificuldade em garantir uma variedade constante de alimentos ao longo do ano e demandas adicionais de coordenação entre empresas, produtores e escolas, bem como possíveis desafios logísticos para receber e armazenar os alimentos.

Diante dessas considerações, o parcelamento da contratação em uma única licitação, organizada em itens, está em conformidade com a Sumula 247 do TCU, permitindo uma abordagem mais eficiente e estratégica

Fls.:		
Rub.:		

para atender às necessidades dos estudantes da rede pública municipal de Colinas. Essa abordagem possibilitará a avaliação e escolha de diferentes empresas ou produtores locais, levando em conta suas capacidades e disponibilidade de alimentos ao longo do tempo.

#### 7 – RESULTADOS PRETENDIDOS

A solução escolhida de contratação para fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar pretende trazer os seguintes resultados em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos disponíveis:

- 1. Economicidade: Com a contratação de um fornecedor de alimentos de qualidade, em quantidade adequada e a preços competitivos, espera-se reduzir os custos relacionados à alimentação escolar. Isso pode ser alcançado por meio da negociação de valores mais vantajosos, da otimização dos processos de compra e distribuição dos alimentos e da redução do desperdício.
- 2. Melhor aproveitamento dos recursos humanos: Ao contar com um fornecedor especializado, será possível direcionar os esforços dos profissionais envolvidos na merenda escolar para atividades que realmente demandem suas competências específicas, como o planejamento das refeições, a supervisão da qualidade dos alimentos e a educação nutricional dos estudantes. Dessa forma, haverá uma maior eficiência na utilização dos recursos humanos disponíveis.
- 3. Melhor aproveitamento dos recursos materiais: A contratação de um ou mais fornecedores qualificados permite utilizar de forma mais inteligente e eficiente os recursos materiais disponíveis para a merenda escolar. Isso envolve desde o planejamento adequado das quantidades necessárias de cada alimento, evitando excessos e desperdícios, até a garantia de que os produtos estejam sempre frescos e em condições adequadas de armazenamento.
- 4. Melhor aproveitamento dos recursos financeiros: Com uma contratação eficiente, será possível otimizar os recursos financeiros disponíveis para a merenda escolar, garantindo a obtenção de alimentos de qualidade sem comprometer o orçamento público. Além disso, a redução dos desperdícios e a negociação de preços mais vantajosos serão essenciais para maximizar o valor dos recursos financeiros investidos nessa área.

Esses são os resultados pretendidos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros com a contratação da solução de fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar na Prefeitura Municipal de Colinas.

## 8 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para garantir uma alimentação adequada e nutritiva para os estudantes da rede pública municipal de Colinas, algumas possíveis providências operacionais ou estruturais que a administração precisa adotar antes de contratar a solução escolhida são:

- 1. Realização de um levantamento das necessidades nutricionais dos estudantes, considerando faixa etária, número de refeições diárias, restrições alimentares, entre outros aspectos relevantes.
- 2. Avaliação da capacidade atual das cozinhas das escolas municipais para o preparo das refeições, verificando se é necessário ou adequado realizar melhorias ou reformas.
- 3. Elaboração de especificações detalhadas do objeto, descrevendo de forma clara os gêneros alimentícios a serem fornecidos, levando em consideração critérios de qualidade e variedade.
- 4. Abertura de processo licitatório ou de contratação direta com base na Lei nº 14.133/2021, seguindo todas as normas legais aplicáveis.

Fls.:	
Rub.:	

- 4. Capacitação dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato, para que saibam acompanhar a execução dos serviços de fornecimento de alimentos, verificar a qualidade dos produtos entregues, atestar notas fiscais, entre outras atividades relacionadas.
- 5. Definição de indicadores de qualidade e avaliação periódica da efetividade do fornecimento, por meio de visitas técnicas, reuniões com os fornecedores e pesquisas de satisfação dos estudantes.
- 6. Estabelecimento de mecanismos de controle interno para evitar problemas como desvios, alterações nos cardápios sem autorização, entre outros.

Essas são algumas das providências a serem adotadas pela Administração antes da celebração do contrato, visando garantir uma alimentação adequada e nutritiva para os estudantes da rede pública municipal de Colinas. É importante ressaltar que a lista pode variar de acordo com as particularidades e peculiaridades do caso específico.

### 9 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Após análise do problema apresentado e da solução escolhida, não há necessidade de contratações correlatas ou interdependentes antes de se contratar a solução selecionada.

#### 10 - IMPACTOS AMBIENTAIS

Não possui impactos ambientais.

#### 11 - CONCLUSÃO

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é PLENAMENTE VIÁVEL.

Ana Carolina Leite Pereira

Nutricionista RT

Colinas - MA, 31 de janeiro de 2024.

Pro	cesso n° 003/2024	
Fls.:		
Rub.:		

#### PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 001/2024 - CPL/PMC

Comissão Permanente de Licitação - CPL

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2024

#### **ANEXO II**

#### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. DO OBJETO

- 1.1. O presente visa o(a) **Registro de preços para futura contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios do programa de alimentação escolar**, conforme as quantidades, especificações e condições constantes neste Termo de Referência.
- 1.2. A presente contratação será regida pela Lei nº 14.133/2021.

### 2. DA JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO/CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade de atendimento dos alunos da rede pública municipal de educação quanto ao fornecimento da merenda escolar. A merenda escolar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento e aprendizado dos estudantes, fornecendo os nutrientes necessários para seu crescimento saudável e contribuindo para a melhoria do rendimento escolar.

Nesse sentido, a Secretaria Municipal de Educação, como responsável pela gestão da alimentação escolar, busca realizar a contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios através do programa de alimentação escolar. O objetivo é garantir a qualidade e variedade dos alimentos oferecidos nas escolas municipais, levando em consideração as necessidades nutricionais dos alunos.

O registro de preços para a futura contratação se mostra como a modalidade mais adequada para essa demanda, pois permite a realização de compras por meio de quantidades previamente estabelecidas, evitando a interrupção no fornecimento, garantindo a continuidade do programa de alimentação escolar e proporcionando economia aos cofres públicos.

A Prefeitura Municipal de Colinas reconhece a importância da merenda escolar na vida das crianças e jovens do município, entendendo que uma alimentação adequada é essencial para a promoção da igualdade de oportunidades educacionais. Diante disso, o órgão comprador, vinculado à Secretaria Municipal de Educação, empreenderá todos os esforços necessários para garantir a realização dessa contratação de forma eficiente, buscando a melhor relação custo-benefício e a satisfação dos beneficiários finais, os alunos da rede pública municipal de educação.

Com a efetivação desse termo de referência, espera-se que os estudantes tenham acesso a uma alimentação saudável e de qualidade, contribuindo para seu desenvolvimento físico, intelectual e social. A parceria com uma empresa especializada no fornecimento de alimentos escolares, garantirá a oferta de refeições nutritivas, proporcionando um ambiente propício para o aprendizado e crescimento dos alunos.

Assim, a contratação da empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios do programa de alimentação escolar se revela como uma medida necessária e urgente para atender às demandas dos alunos da rede pública municipal de educação de Colinas, visando aprimorar a qualidade da merenda escolar e promover a melhoria da educação em nosso município.

## 3. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

3.1. Das informações e dimensionamento do objeto.

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO			
Item	Descrição	Unidade	Quant.



Fls.:\_

Rub.:\_\_\_

1	Açafrão Pct 100g. Açafrão em pó, embalagem fechada com rotulagem adequada segundos os critérios da Anvisa, indicando o prazo de validade. Embalagem de 100g.	Pacote	1.800
2	Açúcar cristal 1kg. Características gerais: Sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais irregulares, de coloração uniforme. Características microscópicas: Sujidades, parasitas e larvas: ausência. Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência Embalagens Primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 01kg. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de empacotamento. Transporte: o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.	Kg	294.000
3	Adoçante dietético natural liquido, 100ml. A base 100% de esteviosídio ou stévia e sem adição de edulcorantes artificiais, embalagem com 100 ml deverá conter externamente de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, registro, validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e conter ter registro no ministério da agricultura e ministério da saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	Unidade	240
4	Alho, 1 kg. Alimento in natura, de primeira qualidade, sem restia, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, parasitas e larvas ausentes, embalagem com identificação do produto, peso líquido, acondicionado em sacos plásticos atóxicos transparentes pesando 1kg/unidade.	Kg	260
5	Arroz polido branco tipo 1, 1kg. Grão tipo 01, polido, sem a presença de sujidades e outros tipos de contaminantes. Características organolépticas. Aspecto – próprio, cor – própria, cheiro – próprio, sabor – próprio. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 01 kg. Secundária: fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30 kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Prazo de validade Mínimo de 6 (seis) meses a contados a partir da data de sua fabricação.	Kg	21.000
6	Aveia em flocos cx 500g. Aveia, em flocos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, umidade máxima de 15% por peso, acondicionada em caixa de papelão com peso de 170g, seguindo padrão de rotulagem estabelecido pela Anvisa.	Caixa	2.800
7	Amido de milho, cx 200 g. Especificação: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p embalagem com peso líquido de 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de seis meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. Embalagem de 500 g e/ou 1 kg. Validade não inferior a 360 dias.	Caixa	2.800
8	Bebida cremosa iogurte, 1 L. Leite pasteurizado integral, açúcar, fermento lácteo, sabor morango, estabilizante ou goma guar. Característica com viscosidade para cremosa, com embalagem atóxica de 1 litro, seguindo padrão de rotulagem estabelecido pela Anvisa, o prazo de validade do produto não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias.	Litro	14.000
9	Biscoito cream cracker integral Pct 400g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 400 a 420 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 12 kg.	Pacote	21.000
10	Biscoito doce tipo maria Pct 400 g. especificação: biscoito tipo doce, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitida. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente com no mínimo 400 g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem plástica de 400g, acondicionada em caixa de papelão de 04 kg. Validade não inferior a 180 dias.	Pacote	21.000
11	Biscoito tipo polvilho 400g. Características gerais: Biscoito obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de tapioca ou polvilho preparada com farinhas, amidos, féculas, ovos, sal, óleo e fermentadas permitidas na legislação. Não contém glúten. Características organolépticas Seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da	Pacote	6.000



Fls.:\_\_\_\_\_

Rub.:\_\_\_\_

			1
	secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). Prazo de validade Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.		
12	Biscoito tipo rosquinha, zero lactose, Pct 400g. Contendo ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, sal, aroma artificial de coco ou baunilha. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição nutricional mínima de 6g de proteína e valor calórico de aproximadamente 390 kcal em 100 gramas do produto. Forma de apresentação: pacote com 400 gramas. Zero lactose	Pacote	400
13	Café moído, Pct 250 g. Torrado, moagem fina, embalagem tipo tijolo a vácuo, embalagem de 250 gr, qualidade superior, a marca deve possuir certificado do pqc - programa de qualidade do café, da abic, em plena validade, ou laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota de qualidade global mínima de 6,0 pontos e máxima de 7,2 na escala sensorial do café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza, com validade de 12 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro e data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem;	Pacote	6.000
14	Cebola, tipo branca média, kg. De primeira, apresentando grau de maturação que permite suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1.200
15	Carne bovina, corte músculo moído ou picado, 1 kg. Carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de homogeneização de massas musculares e carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada- cms; permite-se a utilização de carnes industrial da matança, desde que as mesmas sejam previamente lavadas, centrifugadas, escorridas, e submetidas a processo de congelamento; e da desossa mediante resfriamento e/ou congelamento. O produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°c.	Kg	4.000
16	Carne Suína, tipo bisteca, Kg. Carne suína corte bisteca, cerrada por unidade média de 100 g cada, sem toucinho. Congelado. O produto deverá conter toda a rotulagem "selo MAPA, peso e validade. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas.	Kg	6.000
17	Coco ralado médio, 50 gramas. Coco ralado seco ou úmido médio, com embalagem aluminizada, contendo padrão de rotulagem. Com adição de açúcar não maior que 5%. Aspecto: Desidratado, granulado solto. Cor: Branco. Aroma: Característico de coco, livre de ranço. Sabor: Característico de coco doce, livre de ranço.	Pacote	8.000
18	Cominho, Pct 100g. Características gerais: Extraído de sementes de cominho de primeira qualidade Características organolépticas: Cor – própria, Odor – próprio, Sabor – próprio Características microscópicas: Ausências de substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na norma vigente. Prazo de validade deve ser entre 6 e 12 meses contados a partir da data de sua fabricação.	Pacote	1.800
19	Colorau/corante, Pct de 100 g. Corante, tempero a base de colorau, urucum, em embalagem plástica registrado nos órgãos competentes. Prazo de validade e fabricação. Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução CNNPA nº 12, de 24 de Julho de 1978 da ANVISA/MS	Pacote	2.500
20	Chocolate em pó 70%, 200 g. Produto obtido a partir da mistura de cacau em pó com açúcar, através de processo adequado; aspecto: produto homogêneo. Cor: marrom. Aroma: característico. Sabor: chocolate e adoçado Cacau alcalino em pó e açúcar. Não contém glúten. Caixa ou sachê com 200 gramas.	Pacote	2.700
21	Extrato de tomate, Und 340g. Extrato de tomate concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em sachê, integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso aproximado 340g.	Unidade	4.200
22	Flocos de milho, 500 g. Flocos grandes, amarelos, sem sal, embalado em pacotes plásticos, transparente, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto a atender: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	Pacote	18.000
23	Flocos de arroz, 500 g. Flocos grandes, brancos , oriundos do arroz, sem sal, embalado em pacotes plásticos, transparente, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de	Pacote	10.000

Fls.:			

Rub.:\_

	lote, quantidade do produto a atender: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.		
24	Frango congelado corte tipo peito, 1 kg. Parte da ave semi - processado, peito com osso, em peça, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Características organolépticas: Aspecto – próprio; Cor – própria; Cheiro – próprio; Sabor - próprio;Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 20 kg. Rotulagem; o produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da Anvisa.	Kg	1.500
25	Frango congelado Kg. Ave semi- processado, peito com osso, em peça, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30 kg. Rotulagem; o produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da Anvisa.	Kg	24.000
26	Leite de vaca em pó zero lactose, Pct 200g. 1ª qualidade, zero por cento de lactose, ideal para o consumo de pessoas intolerantes à lactose, não deve apresentar qualquer contaminação, adulterações na sua composição ou sensorial, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do ima ou sif.	Pacote	380
27	Leite em pó integral enriquecido Pct 200g. Características gerais. Alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução e não conter glúten. Enriquecido com as vitaminas a, d e ferro. Características microbiológicas Seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). Primária: o produto deverá ser embalado em saco poliéster metalizado atóxico resistente hermeticamente vedado (tipo sachê) ou latas contendo de 200g Prazo de validade Mínimo de 12 meses, a partir da data de fabricação. Rotulagem 1. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.	Pacote	44.000
28	Linguiça Tipo Toscana Frango, Kg. Linguiça de Frango congelada limpa, aspecto, cor, odor, próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa sem manchas esverdeadas, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Produzida com cortesnobres do frango, como peito e coxa. Emabalagem selada com registros MAPA, data de validade minina de 120 dias.	Kg	6.000
29	Macarrão espaguete com sêmola Pct 500g. ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Pacote	8.500
30	Margarina, 250 gramas. Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e interesterificados a 65 % de lipídeos, sal (cloreto de sódio), soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitamina A, estabilizantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservadores: sorbato de potássio, benzoato de sódio, acidulante: ácido cítrico, antioxidantes: tbhq. Edta e bht, aromatizante: aroma idêntico ao natural e corantes: urucum e cúrcuma. Lata atóxica de 250 mg.	Unidade	5.200
31	Milho branco canjica, 500g. Milho para munguzá ou canjica de milho são grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em presença de escarificação mecânica ou manual (desgerminação). O produto deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpo, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. O produto não pode estar ardido, mofado, carunchado ou não desgerminado. Acondicionadas em sacos plásticos atóxicos transparentes pesando de 1 kg. Embalagem com identificação do produto, peso líquido.	Pacote	8.000
32	Milho para pipoca, Pct 500g. Milho para preparo de pipoca, com grãos selecionados e isentos de perigos e parasitas, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Pacote	1.200
33	Mistura pronta para bolo, (sabores festa e chocolate) 500 g. Mistura composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato de alumínio), propionato de cálcio, aromatizante, sal e goma xantana. Embalado em embalagem plástica, com validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 450 a 500 g. Produto sujeito aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	Pacote	1.200



ls.:			
15	 	 	_

Rub.:

Óleo de soja. De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado, limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do 34 Unidade 5.000 lote data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml. Ovos de galinha. produtos tamanho jumbo ou médio, limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade: mínima de 30 dias. Registro 35 Cartela 6.600 no ministério da agricultura e inspecionado pelo s.i.f., CNPJ e nome do produtor. Embalagem: cartelas do tipo polpa, contendo 30 unidades. Pão massa fina - tipo hot dog, Und 50g. Características gerais: Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo 36 Unidade 30.000 deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça, pacote plástico transparente fechado contendo 1kg (um) Características de composição nutricional / unidade de 60g. Valor calórico – 250 a 300 kcal Características microscópicas: Sujidades, larvas e parasitos: ausência. Proteína texturizada de soia sabor carne vermelha – Pct 500g, Características gerais: Obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Características organolépticas: Aspecto – próprio; Cor própria; Cheiro – próprio; Características microbiológicas: Seguir a resolução nº 12, de 02 37 Pacote 3.500 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). Embalagens. Primária: pacote plástico lacrado, com peso líquido 500 g hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal. Secundária: caixas de papelão fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Polpa de fruta sabor acerola. Polpa de fruta sabor acerola integral e pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, Kg 4.500 peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Polpa de fruta sabor caju. Polpa de fruta sabor caju integral e pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido 2.500 Kg de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Polpa de fruta sabor goiaba. Polpa de fruta sabor goiaba integral e pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância 40 contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, 2.500 Kg peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Pimenta do reino. Pimenta do reino moída 100% pura, especiaria sem adição de farinha ou 41 aditivos. Ausência de sujidades ou fragmentos de insetos. Embalagem individual de 100 a Pacote 2.500 Sal refinado iodado 1 kg. O produto deverá apresentar-se sob a forma de cristais brancos com granulação uniforme, própria, devendo ter sabor salino - salgado próprio, ser constituído de 42 cloreto de sódio e adicionado iodato de potássio, conforme legislação vigente. Prazo de 1.800 Kg validade Mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa. Sardinha em conserva ao molho de tomate Und 125g. Sardinha ao molho de tomate mbalagem com peso líquido 125g, com ômega3, devidamente inspecionada pelo ministério da 25.000 43 Unidade agricultura. Vinagre de álcool Und 500ml. Embalagem integra, vinagre de álcool obtido pela fermentação acética realizada por um conjunto de gênero acetobacter ou glunobacter. O produto deve estar 44 Unidade 600 de acordo com a legislação vigente, especialmente o decreto nº 73.267, de 06 de dezembro

3.1.1. A estimativa de preços da presente contratação foi realizada através de ampla pesquisa de mercado em atendimento ao disposto no art. 23, §1° da Lei nº 14.133/2021 e ao Decreto Municipal nº 061/2023.

de 1973 da Anvisa/ms.

Processo n	003/2024
Fls.:	
Rub.:	

A pesquisa de mercado foi realizada pelo Departamento de Compras logo após a elaboração do DFD pela unidade requisitante.

3.1.1.1. Todas as informações necessárias sobre a pesquisa de mercado encontram-se disponível no documento denominado DETALHAMENTO ANALÍTICO DA ESTIMATIVA DE PREÇOS – DAEP, anexo ao processo administrativo.

### 4. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

#### 4.1. DO LOCAL DE ENTREGA

4.1.1. A empresa deverá entregar os materiais/produtos solicitados no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação, nos horários das 08h00min às 12h00min e das 14h00min às 17h00min, localizado na Rua Floriano, s/n, bairro Guanabara, Colinas - Maranhão - Cep. n° 65.690-000.

#### 4.2. DO PRAZO DE ENTREGA/FORNECIMENTO

4.2.1. O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, mediante a expedição de **Ordem de Fornecimento (OF)** pelo **Órgão Contratante**, a qual deverá ser atendida no prazo máximo de até **05 (cinco) dias úteis**, a contar da data do recebimento pela **Contratada**.

### 4.3. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- 4.3.1. A simples execução do objeto não implica na sua aceitação definitiva, o que ocorrerá após a vistoria e comprovação da conformidade pelo **Órgão Contratante**.
  - a) Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito da verificação da conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na Proposta de Preços.
  - b) Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até **10 (dez) dias** consecutivos do Recebimento Provisório.
- 4.3.2. Os materiais/produtos estarão sujeitos à fiscalização no ato da entrega e posteriormente, reservando-se ao Órgão Contratante, através do responsável, o direito de não receber o objeto, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias.
- 4.3.3. Os materiais/produtos que não atenderem as condições descritas neste Termo de Referência ou que apresentarem quaisquer vícios de fabricação, serão imediatamente devolvidos pela CONTRATANTE ao fornecedor para substituição, no prazo máximo de até **5** (**cinco**) **dias úteis** a contar da data de sua notificação formal por parte da Administração, cabendo a Contratada arcar com os custos da substituição.
- 4.3.4. Os materiais de baixa qualidade, em desacordo com o Termo de Referência e seus anexos ou com a legislação vigente aplicada, serão rejeitados.
- 4.3.5. Administração poderá a qualquer momento realizar testes que comprovem a qualidade do produto ofertado por meio de análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que o produto considerado insatisfatório em qualquer das análises será automaticamente recusado, devendo ser, imediatamente, substituído.

### 4.4. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

4.4.1. A execução do objeto ocorrerá por meio de "Ordem de Fornecimento", a ser assinada pelo Agente responsável da Contratante, contendo as informações dos itens, quantidades, preços unitários e totais.

Fls.:	
Rub.:	

- 4.4.2. O transporte e o descarregamento do objeto correrão por conta exclusiva da Contratada.
- 4.4.3. Todos os materiais nacionais ou importados devem constar, nos rótulos e bulas todas as informações em língua portuguesa: números de lote, data de fabricação ou validade, nome do responsável técnico, números de registro, nome genérico e concentração e concentração de acordo com a Legislação sanitária e nos termos do artigo 31 do Código de Defesa do Consumidor, dentre outros;
- 4.4.4. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta ou indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.

#### 4.4. DO PRAZO DE VALIDADE.

4.4.1. O prazo de validade do objeto deverá ser de, no mínimo, **90 (noventa) dias**, a partir da emissão do Termo de Recebimento Definitivo pela Contratante.

#### 5. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRAS

- 5.1. A unidade requisitante através do Pregoeiro responsável pela condução do processo de contratação, poderá solicitar amostras do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, conforme **Acórdão** TCU 2.368/2013 Plenário.
  - 5.1.1. O Prazo para apresentação das amostras será de **2** (**dois**) **dias úteis** a partir da convocação do Pregoeiro ou Agente de Contratação no chat do sistema, devendo ser entregue no Setor de Licitações (CPL), sediada na **Praça Dias Carneiro**, nº 402, **bairro Centro**, **Colinas Maranhão Cep.** n° **65.690-000**, nos horários das **08h30min às 12h00min e das 14h00min às 17h30min**.
- 5.2. As amostras deverão ser entregues em embalagens identificando o processo de contratação e o seu respectivo item/lote.
- 5.3. Após a entrega da amostra pela licitante interessada a mesma será analisada e avaliada pela **Unidade Requisitante**, o qual **emitirá manifestação/parecer acerca da aceitabilidade ou não da amostra**.
- 5.4. O resultado da análise das amostras será divulgado pelo Pregoeiro ou Agente de Contratação por meio do sistema eletrônico.
- 5.5. As amostras dos itens/lotes não serão contabilizadas como entrega referente ao contrato caso a empresa seja a futura CONTRATADA.

#### 6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 6.1. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela CONTRATADA;
- 6.2. Receber o objeto, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 6.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais/produtos que a contratada entregar fora das especificações do Termo de Referência;
- 6.4. Comunicar à contratada após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do servidor responsável pelo recebimento dos materiais/produtos adquiridos;
- 6.5. Fiscalizar a execução do contrato, aplicando as sanções cabíveis, quando for o caso;

Fls.:	
Rub.:	

- 6.6. Efetuar o pagamento da contratada no prazo determinado no Termo de Referência e em seus anexos, inclusive, no contrato;
- 6.7. Notificar, por escrito à CONTRATADA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto, fixando prazo para a sua correção.

## 7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1. Executar o objeto licitado, conforme especificações do Termo de Referência e em consonância com a proposta de preços;
- 7.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 7.3. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE;
- 7.4. Arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;
- 7.5. Apresentar a CONTRATANTE, o nome do Banco, Agência e o número da conta bancária, para efeito de crédito de pagamento das obrigações;
- 7.6. Assumir total responsabilidade por qualquer dano pessoal ou material que seus funcionários venham a causar ao patrimônio da contratante ou a terceiros quando da execução do contrato;
- 7.7. Substituir eventuais materiais que estejam com validade vencida e/ou que não estejam em conformidade com o Termo de Referência e proposta de preços, com as mesmas especificações;
- 7.8. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 7.9. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
- 7.10. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;
- 7.11. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 7.12. Aceitar os acréscimos ou supressões do valor inicialmente contratado para entrega dos materias/produtos, nos termos do art. 125 da Lei 14.133/2021;
- 7.13. Manter com a Contratante relação sempre formal, por escrito, ressalvados os entendimentos verbais motivados pela urgência, que deverão ser de imediato, confirmados por escrito;
- 7.14. Garantir que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do setor competente, não eximirá o fornecedor de total responsabilidade quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes.
- 7.15. A assinatura do contrato por pessoa competente deverá ser efetuada em um prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis após recebimento da Notificação pela Contratada, sob pena das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

	11000330 11	003/2024
Fl	s.:	
R	ub.:	

- 7.16. O contratado deve observar, durante a vigência do contrato, que:
  - 7.16.1. É proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro pessoal da Administração;

## 8. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO/ADJUDICAÇÃO E PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

8.1. O critério de julgamento/adjudicação da contratação será de **Menor Preço por Item**, em atendimento conforme dispõe a **Súmula TCU nº 247**.

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

8.2. O objeto da presente contratação são caracterizados como comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

## 9. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

- 9.1. O edital ou o aviso de contratação direta definirá todas as exigências de habilitação, devidamente regulamentada pela legislação vigente, em especial às luzes da Lei nº 14.133/2021, exigindo principalmente documentação relativa a:
  - 9.1.1. Habilitação jurídica;
  - 9.1.2. Habilitação técnica
  - 9.1.3. Habilitação fiscal, social e trabalhista;
  - 9.1.4. Habilitação econômico-financeira;
- 9.2. Na fase de habilitação das licitações e contratações diretas serão observadas as seguintes disposições:
  - 9.2.1. poderá ser exigida dos licitantes a declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;
  - 9.2.2. será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento;
  - 9.2.3. serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado;
  - 9.2.4. será exigida do licitante declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

### 10. DA HABILITAÇÃO/QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

#### 10.1. Habilitação Técnica-Operacional

10.1.1. Atestado e/ou Declaração de Capacidade Técnica, em nome da MATRIZ ou FILIAL da empresa licitante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante forneceu ou fornece materiais/produtos compatíveis com o objeto desta Licitação. O atestado deverá ser impresso em papel timbrado do emitente, constando seu CNPJ e endereço completo,

Fls.:		
Rub.:		

devendo ser assinado por seus sócios, diretores, administradores, procuradores, gerentes ou servidor responsável, com expressa indicação de seu nome completo e cargo/função;

- a) A exigência de atestado de capacidade técnica para a presente contratação se faz necessário para averiguar se a empresa possui expertise na execução do objeto, constituindo um requisito devidamente previsto na Constituição Federal, em atendimento ao art. 37, inciso XXI, cujo qual permite a administração solicitar o referido documento quando julgar se tratar indispensável para comprovação de sua experiência ao objeto licitado.
- b) O Pregoeiro poderá realizar diligências para comprovar a veracidade do(s) atestado(s) apresentado(s), podendo requisitar cópias de notas fiscais.
- **10.2. Alvará Sanitário ou Licença Sanitária**, emitida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da sede da licitante, vigente ou válido;
- **10.3. Declaração** sob as penas da lei que realizará a entrega ou fornecimento obedecendo as normas Sanitárias, de Medicina e Segurança do Trabalho, e ainda, que assume, sob as penas da Lei, toda responsabilidade por eventuais prejuízos que causar a Contratante e/ou a terceiros, sem ônus para o Contratante.

## 11. DA SUBCONTRATAÇÃO DO OBJETO

11.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

## 12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

12.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos **artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021**.

### 13. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 13.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 13.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 13.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada poderão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 13.4. A Administração poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 13.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 13.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos;

Fls.:		 
Rub.:		

- 13.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;
  - 13.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
  - 13.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
  - 13.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
  - 13.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
  - 13.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
- 13.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
  - 13.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 13.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
  - 13.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
  - 13.9.2 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
  - 13.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
  - 13.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 13.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

	1 10cesso ii 003/2024
	Fls.:
E COLINAS	
ção – CPL	Ruh ·

13.11. O gestor do contrato deverá elaborará relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

Comissão Permanente de Licita

## 14. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

#### Recebimento do Objeto

- 14.1. Os materiais/produtos serão **recebidos provisoriamente**, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na Proposta de Precos da Contratada.
- 14.2. Os materiais/produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até **5** (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 14.3. O **recebimento definitivo** ocorrerá no prazo de até **5** (**cinco**) **dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante **Termo de Recebimento Definitivo**.
- 14.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 14.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do **art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021**, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 14.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 14.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

### Da Liquidação

- 14.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
- 14.9. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
  - a) o prazo de validade;
  - b) a data da emissão;
  - c) os dados do contrato e do órgão contratante;
  - d) o período respectivo de execução do contrato;

Fls.:	
Rub.:	

- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 14.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante:
- 14.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista, podendo a referida comprovação ser constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no **art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021**
- 14.13. A Administração poderá realizar consulta ao SICAF para:
  - a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
  - b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 14.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de até **5** (**cinco**) **dias úteis**, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
  - 14.14.1. Quando não for possível a verificação da regularidade no SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, no prazo de até **5** (**cinco**) **dias úteis,** a partir do recebimento da Notificação expedida pela Administração, os seguintes documentos:
    - a) Certidão Conjunta Relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
    - b) Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal, Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
    - c) Certidão de Regularidade do FGTS CRF; e
    - d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT.
- 14.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 14.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 14.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao fisco.

## Prazo de pagamento

- 14.18. O pagamento será efetuado no prazo de até **5** (**cinco**) **dias úteis** contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.
- 14.19. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela


Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

 $EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I=(TX	I= (6 /100)	I = 0,00016438 TX = Percentual da taxa anual =
	365	6%

### Forma de pagamento

- 14.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 14.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 14.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
  - 14.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 14.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

#### 15. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 15.1. O prazo de vigência do presente contrato será de **12 (doze) meses, a partir de sua assinatura**, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133/2021.
  - 15.1.1. O extrato do contrato deverá ser publicado na Imprensa Oficial e no PNCP.

### 16. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

- 16.1. Os contratantes têm direito ao equilíbrio econômico-financeiro do contrato, procedendo-se à revisão do mesmo, a qualquer tempo, em razão de fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que onere ou desonere excessivamente as obrigações pactuadas.
- 16.2. A contratada deverá formular à Administração requerimento para revisão do contrato, comprovando a ocorrência do aludido fato, acompanhado de planilha de custos comparativa entre a data da formulação da proposta e do momento do pedido de revisão, demonstrando a repercussão financeira sobre o valor pactuado.
- 16.3. A planilha de custos referida no subitem anterior deverá vir acompanhada de documentos comprobatórios, tais como, notas fiscais de matérias-primas, de transporte de mercadorias, lista de preços de fabricantes, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato.

Fls.:		
Rub.:		

- 16.4. Sempre que forem atendidas as condições do CONTRATO, considera-se mantido seu equilíbrio econômico-financeiro.
- 16.5. A análise da recomposição do equilíbrio econômico-financeiro pressupõe a verificação das condições econômicas globais do CONTRATO, mas restringe-se à neutralização dos efeitos financeiros dos eventos causadores de desequilíbrio contratual, conforme disciplinado nesta Cláusula.
- 16.6. Com fundamento no disposto pelo art. 124, II, "d" da Lei 14.133/2021, o valor do contrato poderá ser alterado para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.
- 16.7. Os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro devem ser instruídos com documentos que comprovem a ocorrência de algumas das situações previstas pelo item anterior.
- 16.8. Os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro devem ser apreciados pela administração, a qual deve emitir laudo técnico ou instrumento equivalente, expedido pelo setor competente, por meio do qual é certificado se o fato ou ato ocorrido repercutiu nos preços pactuados no contrato;
- 16.9. Na análise dos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro não deve ser avaliada a margem de lucro da empresa, mas sim se o fato superveniente é capaz de trazer impactos financeiros que inviabilizem e/ou impeçam a execução do contrato pelo preço firmado inicialmente.

#### 17. DO ORÇAMENTO SIGILOSO

- 17.1. Para a presente contratação deverá ser aplicado o Orçamento Sigiloso, pois quando a Administração não disponibiliza o valor máximo ou estimado da contratação os licitantes interessados tendem a apresentar seus preços com base no valor de mercado, ou seja valores mais vantajosos do que se fosse divulgado a estimativa de preços, razão pela qual é mais vantajoso realizar a contratação por meio da utilização do orçamento sigiloso.
- 17.2. Em uma licitação pública, na qual existe sigilo do orçamento estimado para a contratação, dependendo da modelagem do certame, a racionalidade econômica do fornecedor é oferecer o preço mais baixo e as melhores condições, para vencer a licitação, pois não há referência de valor disponível de dispêndio. Noutro prumo, quando a estimativa de custos é publicizada e a Administração indica o máximo que está disposta a pagar, a racionalidade econômica do fornecedor pode se alterar.

### 18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 18.1. Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:
  - 18.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;
  - 18.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - 18.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;
  - 18.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
  - 18.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

Fls.:		
Rub.:		

- 18.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 18.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 18.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
- 18.1.9. fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 18.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
  - 18.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 18.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
- 18.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 18.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
  - a) Advertência pela falta do subitem 18.1.1 deste Termo de Referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
  - b) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 18.1.1 a 18.1.12;
  - c) Impedimento de licitar e contratar com o Município de Colinas, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 18.1.2 a 18.1.7 deste Termo de Referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
  - d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 18.1.8 a 18.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;
  - 18.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante.
  - 18.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.
  - 18.5. Antes da aplicação da multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
  - 18.6. 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.
  - 18.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

Fls.:		
Rub.:		

- 18.8. 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.
- 18.9. Na aplicação das sanções serão considerados:
  - 18.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
  - 18.9.2. as peculiaridades do caso concreto;
  - 18.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - 18.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante;
  - 18.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 18.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras normas vigentes da Administração que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida norma.
- 18.11. 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.
- 18.12. 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 ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro de Fornecedores do Município de Colinas.
- 18.18. 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, de 2021.

### 19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 19.1. Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução do objeto.
- 19.2. As condições estabelecidas neste documento farão parte do contrato e do edital da licitação ou aviso de contratação direta, visando à execução do objeto, independentemente de estarem nele transcritas.

Colinas - MA, 01 de fevereiro de 2024.

Ana Carolina Leite Pereira Nutricionista RT CRN6-6307

A TITULE AND A STATE OF A STATE O	Processo n° 003/2024
	Fls.:
EITURA MUNICIPAL DE COLINAS	
issão Permanente de Licitação — CPL	Rub.:

À vista das informações contidas no DFD e com observância às normas vigentes, APROVO o presente e AUTORIZO a instauração de procedimento licitatório nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Maria do Socorro Borba

Secretária Municipal de Educação

Processo n° 003/2024
Fls.:
Rub.:

## PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2024 – CPL/PMC

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2024

#### ANEXO III

### PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

Pregoeira da Prefeitura Municipal de Colinas

PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 001/2024 - CPL/PMC

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2024

**OBJETO:** Registro de preços para futura contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios do programa de alimentação escolar.

Prezado Senhor,

A empresa XXXXXXXX com endereço na XXXXXXXXXX inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXX vem, pelo seu representante legal infra-assinado, portador(a) da cédula de identidade nº XXXXXX e do CPF nº XXXXXXX, vem apresentar proposta comercial relativa à licitação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que tiverem sido cometidos quando da preparação da mesma.

Propomos o Valor Total de R\$ XX,XX (XXXXXXXXX), para o fornecimento/prestação dos serviços do objeto desta licitação, conforme demonstrativo abaixo:

	ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO				
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
1	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Açafrão Pct 100g. Açafrão em pó, embalagem fechada com rotulagem adequada segundos os critérios da Anvisa, indicando o prazo de validade. Embalagem de 100g.  Marca: Fabricante:	Pacote	1.800		
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.800				
2	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Açúcar cristal 1kg. Características gerais: Sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais irregulares, de coloração uniforme. Características microscópicas: Sujidades, parasitas e larvas: ausência. Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência Embalagens Primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 01kg. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de empacotamento. Transporte: o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.  Marca: Fabricante:	Kg	235.200		
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 235.200				
3	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Açúcar cristal 1kg. Características gerais: Sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais irregulares, de coloração uniforme. Características microscópicas: Sujidades, parasitas e larvas:	Kg	58.800		



Rub.:\_

	ausência. Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência [EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Embalagens Primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 01kg. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de empacotamento. Transporte: o produto deverá ser transportado				
	de acordo com as normas técnicas da Anvisa.  Marca:				
	Fabricante: QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 58.800  [EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Adoçante dietético natural				
4	liquido, 100ml. A base 100% de esteviosídio ou stévia e sem adição de edulcorantes artificiais, embalagem com 100 ml deverá conter externamente de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, registro, validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e conter ter registro no ministério da agricultura e ministério da saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	Unidade	240		
	Marca:				
	Fabricante: QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 240				
5	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Alho, 1 kg. Alimento in natura, de primeira qualidade, sem restia, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, parasitas e larvas ausentes, embalagem com identificação do produto, peso líquido, acondicionado em sacos plásticos atóxicos transparentes pesando 1 kg/ unidade.	Kg	260		
	Marca: Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 260 [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Arroz polido branco				
6	tipo 1, 1kg. Grão tipo 01, polido, sem a presença de sujidades e outros tipos de contaminantes. Características organolépticas. Aspecto – próprio, cor – própria, cheiro – próprio, sabor – próprio. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 01 kg. Secundária: fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30 kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Prazo de validade Mínimo de 6 (seis) meses a contados a partir da data de sua fabricação.	Kg	16.800		
	Marca: Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE		1	ı	
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 16.800 [COTA RESERVADA ME/EPP] - Arroz polido branco tipo 1,				
7	Ikg. Grão tipo 01, polido, sem a presença de sujidades e outros tipos de contaminantes. Características organolépticas. Aspecto – próprio, cor – própria, cheiro – próprio, sabor – próprio. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 01 kg. Secundária: fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30 kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Prazo de validade Mínimo de 6 (seis) meses a contados a partir da data de sua fabricação.	Kg	4.200		
	Marca: Fabricante:				

Rub.:\_



# PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS Comissão Permanente de Licitação – CPL

ls.:			

	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.200 [EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Aveia em flocos cx 500g.			1	
	Aveia, em flocos, isenta de sujidades, parasitas e larvas,				
	umidade máxima de 15% por peso, acondicionada em caixa de				
	papelão com peso de 170g, seguindo padrão de rotulagem				
	estabelecido pela Anvisa.	Caixa	2.800		
8	estabelecido pela i invista.				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.800				
	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Amido de milho, cx 200 g.				
	Especificação: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a				
	partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias				
	terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou				
	rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação				
	quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14% p/p,				
	acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral				
	fixo 0,2%p/p embalagem com peso líquido de 500g.	Caixa	2.800		
9	Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade				
	conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de				
	seis meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na				
	embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. Embalagem de 500 g e/ou 1 kg. Validade não inferior a 360 dias.				
	Embaragem de 300 g e/ou 1 kg. vandade nao inferior a 300 dias.				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE			<u> </u>	
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.800				
	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Bebida cremosa				
	iogurte, 1 L. Leite pasteurizado integral, açúcar, fermento				
	lácteo, sabor morango, estabilizante ou goma guar.				
	Característica com viscosidade para cremosa, com embalagem				
	atóxica de 1 litro, seguindo padrão de rotulagem estabelecido	Litro	11.200		
10	pela Anvisa, o prazo de validade do produto não poderá ser	Litto	11.200		
10	inferior a 30 (trinta) dias.				
	Marca:				
	Fabricante: QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 11.200				
	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Bebida cremosa iogurte, 1				
	L. Leite pasteurizado integral, açúcar, fermento lácteo, sabor				
	morango, estabilizante ou goma guar. Característica com				
	viscosidade para cremosa, com embalagem atóxica de 1 litro,				
	seguindo padrão de rotulagem estabelecido pela Anvisa, o prazo	Litro	2.800		
11	de validade do produto não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias.				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.800		Τ	1	
	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Biscoito cream cracker				
	integral Pct 400g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com				
	ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura				
	vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de				
	malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem				
	gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar				
12	na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que	Pacote	16.800		
	aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o				
	produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor,				
	odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária:				
	pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente,				
	atóxica, lacrada, contendo de 400 a 420 gramas. Embalagem				
	secundária: caixa de papelão tipo duplex reforçada e resistente				



Fls.:
-------

	com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva,				
	pesando até 12 kg.				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 16.800			T	
	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Biscoito cream cracker integral Pct 400g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com				
	ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura				
	vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de				
	malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na				
	composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar				
	na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que				
	aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o				
	produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor,	Pacote	4.200		
13	odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente,				
	atóxica, lacrada, contendo de 400 a 420 gramas. Embalagem				
	secundária: caixa de papelão tipo duplex reforçada e resistente				
	com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva,				
	pesando até 12 kg.				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.200 [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Biscoito doce tipo			I	
	maria Pct 400 g. especificação: biscoito tipo doce, composição				
	básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal,				
	açúcar e demais substâncias permitida. Acondicionada em				
	pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente com no mínimo 400 g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra				
	e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados				
	de identificação e procedência, informação nutricional, número	Pacote	16.800		
14	do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto	racole	10.800		
	deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem plástica de				
	400g, acondicionada em caixa de papelão de 04 kg. Validade				
	não inferior a 180 dias.				
	Marca: Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 16.800				
	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Biscoito doce tipo maria Pct				
	400 g. especificação : biscoito tipo doce, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar				
	e demais substâncias permitida. Acondicionada em pacotes de				
	polipropileno, atóxicos hermeticamente com no mínimo 400 g e				
	embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A				
	embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do				
	lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá	Pacote	4.200		
15	apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de				
	entrega na unidade requisitante. Embalagem plástica de 400g,				
	acondicionada em caixa de papelão de 04 kg. Validade não inferior a 180 dias.				
	interior a 100 dias.				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.200				
	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Biscoito tipo polvilho 400g.				
16	Características gerais: Biscoito obtido pelo amassamento e	Pacote	6.000		
	cozimento conveniente de massa de tapioca ou polvilho				



Fle ·		
1 15	 	 

_			
Rub.:			

	preparada com farinhas, amidos, féculas, ovos, sal, óleo e fermentadas permitidas na legislação. Não contém glúten.				
	Características organolépticas Seguir a resolução nº 12, de 02				
	de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do				
	ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões				
	microbiológicos para alimentos). Prazo de validade Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.				
	oo meses a partir da data de cintega.				
	Marca:				
	Fabricante: QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 6.000				
	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Biscoito tipo rosquinha, zero				
	lactose, Pct 400g. Contendo ingredientes: farinha de trigo				
	enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal				
	hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, sal, aroma artificial de coco ou baunilha. O produto não deve				
	apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado.				
	Composição nutricional mínima de 6g de proteína e valor	Pacote	400		
17	calórico de aproximadamente 390 kcal em 100 gramas do				
	produto. Forma de apresentação: pacote com 400 gramas. Zero				
	lactose				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 400			I	
	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Café moído, Pct 250 g. Torrado, moagem fina, embalagem tipo tijolo a vácuo,				
	embalagem de 250 gr, qualidade superior, a marca deve possuir				
	certificado do pqc - programa de qualidade do café, da abic, em				
	plena validade, ou laudo de avaliação do café, emitido por				
	laboratório especializado, com nota de qualidade global mínima				
	de 6,0 pontos e máxima de 7,2 na escala sensorial do café e	Pacote	6.000		
18	laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza, com validade de 12 meses a partir da				
	entrega pelo fornecedor, com registro e data de fabricação e				
	validade estampadas no rótulo da embalagem;				
	Marca:				
	Fabricante: QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 6.000				
	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Cebola, tipo branca média, kg.				
	De primeira, apresentando grau de maturação que permite				
	suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de				
	sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1.200		
19	3				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.200				
	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Carne bovina, corte				
	músculo moído ou picado, 1 kg. Carne moída o produto cárneo				
	obtido a partir da moagem de homogeneização de massas				
	musculares e carcaças de bovinos, seguido de imediato				
	congelamento. Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos. A matéria-prima a ser utilizada deverá				
	estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens,				
20	gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos	Kg	3.200		
	linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir				
	de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne				
	mecanicamente separada- cms; permite-se a utilização de carnes				
	industrial da matança, desde que as mesmas sejam previamente				
	lavadas, centrifugadas, escorridas, e submetidas a processo de congelamento; e da desossa mediante resfriamento e/ou				
			·	1	



Fls.:
-------

Rub.:\_

	congelamento. O produto deverá ser obtido em local próprio				
	para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°c.				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 3.200,00   Valor	Total R\$ 109.12	20,00	T	
	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Carne bovina, corte músculo				
	moído ou picado, 1 kg. Carne moída o produto cárneo obtido a				
	partir da moagem de homogeneização de massas musculares e				
	carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. Carnes				
	obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos. A				
	matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos				
	inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial,				
	aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será				
	permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes		000		
2.1	oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada-	Kg	800		
21	cms; permite-se a utilização de carnes industrial da matança,				
	desde que as mesmas sejam previamente lavadas, centrifugadas,				
	escorridas, e submetidas a processo de congelamento; e da				
	desossa mediante resfriamento e/ou congelamento. O produto				
	deverá ser obtido em local próprio para moagem, com				
	temperatura ambiente não superior a 10°c.				
	34				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 800			1	
	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Carne Suína, tipo				
	bisteca, Kg. Carne suína corte bisteca, cerrada por unidade média de 100 g cada, sem toucinho. Congelado. O produto				
	deverá conter toda a rotulagem ,selo MAPA , peso e validade.				
	Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem				
	pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e	Kg	4.800		
22	sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas.				
	sabor proprios, sem sujudades, parasitos ou iarvas.				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE			ı	
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.800				
	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Carne Suína, tipo bisteca,				
	Kg. Carne suína corte bisteca, cerrada por unidade média de				
	100 g cada, sem toucinho. Congelado. O produto deverá conter				
	toda a rotulagem ,selo MAPA , peso e validade. Deverá				
	apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor		4.000		
	própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios,	Kg	1.200		
23	sem sujidades, parasitos ou larvas.				
	3				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.200				
	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Coco ralado médio, 50 gramas.				
	Coco ralado seco ou úmido médio, com embalagem				
	aluminizada, contendo padrão de rotulagem. Com adição de				
	açúcar não maior que 5%. Aspecto: Desidratado, granulado				
	solto. Cor: Branco. Aroma: Característico de coco, livre de	Pacote	8.000		
24	ranço. Sabor: Característico de coco doce, livre de ranço.				
	Marca:				
	Fabricante:			]	
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 8.000				
	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Cominho, Pct 100g.				
25	Características gerais: Extraído de sementes de cominho de	Pacote	1.800		
23	primeira qualidade Características organolépticas: Cor -	1 acote	1.000		
	própria, Odor – próprio, Sabor – próprio Características			<u> </u>	



Fls.:
-------

Rub.:\_

	microscópicas: Ausências de substâncias estranhas à sua								
	composição normal, exceto as previstas na norma vigente. Prazo								
	de validade deve ser entre 6 e 12 meses contados a partir da data								
	de sua fabricação.								
	Managa								
	Marca:								
	Fabricante: QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE								
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.800 [EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Colorau/corante, Pct de 100 g.		1						
	Corante, tempero a base de colorau, urucum, em embalagem								
	plástica registrado nos órgãos competentes. Prazo de validade e								
	fabricação. Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha								
	de mandioca com urucum em pó (bixa orellana) ou extrato								
	oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos								
	comestíveis. O produto deve estar de acordo com a legislação	Pacote	2.500						
26	vigente, especialmente a Resolução CNNPA nº 12, de 24 de								
	Julho de 1978 da ANVISA/MS								
	Julio de 1970 da Fir Visit Firis								
	Marca:								
	Fabricante:								
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE		l						
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.500								
	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Chocolate em pó 70%, 200 g.								
	Produto obtido a partir da mistura de cacau em pó com açúcar,								
	através de processo adequado; aspecto: produto homogêneo.								
	Cor: marrom. Aroma: característico. Sabor: chocolate e adoçado								
	Cacau alcalino em pó e açúcar. Não contém glúten. Caixa ou	Pacote	2.700						
27	sachê com 200 gramas.								
	Marca:								
	Fabricante:								
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE								
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.700								
	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Extrato de tomate, Und 340g.								
	Extrato de tomate concentrado, isentos de peles e sementes,								
	acondicionado em sachê, integro, resistente, vedado								
	hermeticamente e limpo, com tampa a vácuo. A embalagem								
	deverá conter externamente os dados de identificação e								
	procedência, informações nutricionais, número de lote, data de	Unidade	4.200						
28	validade, quantidade de produto. Deverá apresentar validade								
	mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso								
	aproximado 340g.								
	Marca:								
	Fabricante:								
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE		<u>I</u>	I					
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.200								
	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Flocos de milho, 500 g. Flocos								
	grandes, amarelos, sem sal, embalado em pacotes plásticos,								
	transparente, limpos, não violados, resistentes. A embalagem								
	deverá conter externamente os dados de identificação,								
	procedência, informações nutricionais, número de lote,								
	quantidade do produto a atender: validade mínima de 6 (seis)	Pacote	18.000						
29	meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução								
	12/78 da cnnpa.								
	Marca:								
	Fabricante:								
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE								
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 18.000			1					
	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Flocos de arroz, 500 g. Flocos								
	grandes, brancos , oriundos do arroz, sem sal, embalado em								
30	pacotes plásticos, transparente, limpos, não violados,	Pacote	10.000						
	resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados	1 40000	10.000						
	de identificação, procedência, informações nutricionais, número								
	de lote, quantidade do produto a atender: validade mínima de 6		1						



Fls.:
-------

Ruh			

	(seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a			
	resolução 12/78 da cnnpa.			
	Marca:			
	Fabricante:			
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE			
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 10.000			
	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Frango congelado corte tipo			
	peito, 1 kg. Parte da ave semi - processado, peito com osso, em			
	peça, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção			
	oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando			
	pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações,			
	coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por			
	congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar			
	coloração normal e uniforme, evisceração completa,			
	escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não			
	deverá conter presença de cristais de gelo. Características	Kg	1.500	
31	organolépticas: Aspecto – próprio; Cor – própria; Cheiro –			
	próprio; Sabor - próprio; Embalagem secundária: caixa de			
	papelão reforçada, com peso líquido de 20 kg. Rotulagem; o			
	produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos,			
	conforme legislação vigente da Anvisa.			
	comornie legisiação vigente da Anvisa.			
	Marca:			
	Fabricante:			
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE			
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.500		1	
	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Frango congelado Kg.			
	Ave semi- processado, peito com osso, em peça, sem tempero,			
	abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade			
	aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e			
	ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos			
	quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento,			
	bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal		40.000	
	e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e	Kg	19.200	
32	gordura não rançosa. Embalagem secundária: caixa de papelão			
	reforçada, com peso líquido de 10 a 30 kg. Rotulagem; o			
	produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos,			
	conforme legislação vigente da Anvisa.			
	Marca:			
	Fabricante:			
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE			
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 19.200		1	
	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Frango congelado Kg. Ave			
	semi- processado, peito com osso, em peça, sem tempero,			
	abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade			
	aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e			
	ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos			
	quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento,			
	bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal			
	e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e	Kg	4.800	
33	gordura não rançosa. Embalagem secundária: caixa de papelão			
	reforçada, com peso líquido de 10 a 30 kg. Rotulagem; o			
	produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos,			
	conforme legislação vigente da Anvisa.			
	Marca:			
	Fabricante:			
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE		1	
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.800			
	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Leite de vaca em pó zero			
	lactose, Pct 200g. 1 <sup>a</sup> qualidade, zero por cento de lactose, ideal			
34	para o consumo de pessoas intolerantes à lactose, não deve	Pacote	380	
J- <b>T</b>	apresentar qualquer contaminação, adulterações na sua	1 acote	300	
	composição ou sensorial, na embalagem deve constar o lote.			



Fls.:
-------

Rub.:\_

	data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional.				
	Possuir certificação do ima ou sif.				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 380				
	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Leite em pó integral				
	enriquecido Pct 200g. Características gerais. Alimento obtido				
	pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos				
	adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção				
	oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução e não conter				
	glúten. Enriquecido com as vitaminas a, d e ferro.				
	Características microbiológicas Seguir a resolução n° 12, de 02				
	de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do				
	ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões				
	microbiológicos para alimentos). Primária: o produto deverá ser	Pacote	35.200		
35					
	embalado em saco poliéster metalizado atóxico resistente				
	hermeticamente vedado (tipo sachê) ou latas contendo de 200g				
	Prazo de validade Mínimo de 12 meses, a partir da data de				
	fabricação. Rotulagem 1. O produto deverá ser transportado de				
	acordo com as normas técnicas da Anvisa.				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 35.200		1	1	
	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Leite em pó integral				
	enriquecido Pct 200g. Características gerais. Alimento obtido				
	pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos				
	adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção				
	oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução e não conter				
	glúten. Enriquecido com as vitaminas a, d e ferro.				
	Características microbiológicas Seguir a resolução nº 12, de 02				
	de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do				
	ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões	Pacote	8.800		
26	microbiológicos para alimentos). Primária: o produto deverá ser	racole	0.000		
36	embalado em saco poliéster metalizado atóxico resistente				
	hermeticamente vedado (tipo sachê) ou latas contendo de 200g				
	Prazo de validade Mínimo de 12 meses, a partir da data de				
	fabricação. Rotulagem 1. O produto deverá ser transportado de				
	acordo com as normas técnicas da Anvisa.				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 8.800				
	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Linguiça Tipo Toscana				
	Frango, Kg. Linguiça de Frango congelada limpa, aspecto, cor,				
	odor, próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa sem				
	manchas esverdeadas, embalada em saco plástico transparente e				
	atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade				
	do produto até o momento do consumo. Produzida com	Kg	4.800		
37	cortesnobres do frango, como peito e coxa. Emabalagem selada				
	com registros MAPA, data de validade minina de 120 dias.				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.800				
	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Linguiça Tipo Toscana			1	
	Frango, Kg. Linguiça de Frango congelada limpa, aspecto, cor,				
38	odor, próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa sem	V~	1.200		
30	manchas esverdeadas, embalada em saco plástico transparente e	Kg	1.200		
	atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade				
	do produto até o momento do consumo. Produzida com				



Fls.:_	 	

Rub.:\_

	cortesnobres do frango, como peito e coxa. Emabalagem selada				
	com registros MAPA, data de validade minina de 120 dias.				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.200			T	
	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Macarrão espaguete com				
	sêmola Pct 500g. ingredientes: farinha de trigo integral				
	enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum				
	e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem				
	vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha	Pacote	8.500		
39	ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.				
	da data de entrega.				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 8.500				
	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Margarina, 250 gramas.				
	Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e interesterificados a				
	65 % de lipídeos , sal (cloreto de sódio), soro de leite em pó,				
	leite em pó desnatado, vitamina A, estabilizantes: lecitina de				
	soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservadores:				
	sorbato de potássio, benzoato de sódio, acidulante: ácido cítrico,	Unidade	5.200		
40	antioxidantes: tbhq. Edta e bht, aromatizante: aroma idêntico ao				
	natural e corantes: urucum e cúrcuma. Lata atóxica de 250 mg.				
	Marca:				
	Fabricante: QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	=				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 5.200 [EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Milho branco canjica, 500g.				
	Milho para munguzá ou canjica de milho são grãos ou pedaços				
	de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do				
	gérmen, em presença de escarificação mecânica ou manual				
	(desgerminação). O produto deverá ser fabricado a partir de				
	matéria prima sã e limpo, isenta de matéria terrosa, parasitos e				
	larvas. O produto não pode estar ardido, mofado, carunchado ou	Pacote	8.000		
41	não desgerminado. Acondicionadas em sacos plásticos atóxicos				
	transparentes pesando de 1 kg. Embalagem com identificação				
	do produto, peso líquido.				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 8.000				
	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Milho para pipoca, Pct 500g.				
	Milho para preparo de pipoca, com grãos selecionados e isentos				
	de perigos e parasitas, acondicionado em embalagem resistente				
	de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso,				
	fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Isento de	Pacote	1.200		
42	sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade	1 acote	1.200		
72	mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
	minima de 00 (seis) meses a contar da data de entrega.				
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.200				
	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Mistura pronta para bolo,	·			·
	(sabores festa e chocolate) 500 g. Mistura composta por farinha				
	de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura				
	vegetal hidrogenada, amido de milho, fermento químico				
43	(bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato de	Pacote	1.200		
7.5	alumínio), propionato de cálcio, aromatizante, sal e goma	1 40010	1.200		
	xantana. Embalado em embalagem plástica, com validade				
	mínima de 3 meses a contar da data de entrega. Embalagem de				
	450 a 500 g. Produto sujeito aos procedimentos administrativos				
Ī	determinados pela Anvisa.			l l	

Rub.:\_



# PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS Comissão Permanente de Licitação – CPL

ls.:			

Marca: Fabricante:  QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.200  [EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Óleo de soja. De primeira				
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.200				
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.200				
qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado, limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.  Marca:	Unidade	5.000		
[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Ovos de galinha. produtos tamanho jumbo ou médio, limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade: mínima de 30 dias. Registro no ministério da agricultura e inspecionado pelo s.i.f., CNPJ e nome do produtor. Embalagem: cartelas do tipo polpa, contendo 30 unidades.	Cartela	5.280		
Fabricante:				
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
tamanho jumbo ou médio, limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade: mínima de 30 dias. Registro no ministério da agricultura e inspecionado pelo s.i.f., CNPJ e nome do produtor. Embalagem: cartelas do tipo polpa, contendo 30 unidades.	Cartela	1.320		
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.320				
[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Pão massa fina – tipo hot dog, Und 50g. Características gerais: Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. pacote plástico transparente fechado contendo 1kg (um) Características de composição nutricional / unidade de 60g. Valor calórico – 250 a 300 kcal Características microscópicas: Sujidades, larvas e parasitos: ausência.	Unidade	30.000		
Marca:				
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 30.000				
[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Proteína texturizada de soja sabor carne vermelha – Pct 500g. Características gerais: Obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Características organolépticas: Aspecto – próprio; Cor – própria; Cheiro – próprio; Características microbiológicas: Seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões	Pacote	3.500		
	embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.  Marca: Fabricante:  QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 5.000   [COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Ovos de galinha. produtos tamanho jumbo ou médio, limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade: mínima de 30 dias. Registro no ministério da agricultura e inspecionado pelo si.f., CNPJ e nome do produtor. Embalagem: cartelas do tipo polpa, contendo 30 unidades.  Marca: Fabricante:  QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 5.280   [COTA RESERVADA ME/EPP] - Ovos de galinha. produtos tamanho jumbo ou médio, limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade: mínima de 30 dias. Registro no ministério da agricultura e inspeccionado pelo si.f., CNPJ e nome do produtor. Embalagem: cartelas do tipo polpa, contendo 30 unidades.  Marca: Fabricante:  QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.320   [EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Pão massa fina – tipo hot dog, Und 50g. Características geraïs: Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. pacote plástico transparente fechado contendo lkg (um) Características de composição nutricional / unidade de 60g. Valor calórico – 250 a 300 kcal Características microscópicas: Sujidades, larvas e parasitos: ausência.  Marca: Fabricante: QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANT	embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.  Marca: Fabricante:  QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE  Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 5.000  ICOTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Ovos de galinha. produtos tamanho jumbo ou médio, limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade: mínima de 30 dias. Registro no ministério da agricultura e inspecionado pelo s.i.f., CNP e nome do produtor. Embalagem: cartelas do tipo polpa, contendo 30 unidades.  Marca: Fabricante:  QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE  Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 5.280  ICOTA RESERVADA ME/EPP] - Ovos de galinha. produtos tamanho jumbo ou médio, limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade: mínima de 30 dias. Registro no ministério da agricultura e inspecionado pelo s.i.f., CNP1 e nome do produtor. Embalagem: cartelas do tipo polpa, contendo 30 unidades.  Marca: Fabricante:  QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE  Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.320  IEXCLUSIVO PARA ME/EPP] Pão massa fina — tipo hot dog, Und 50g. Características gerais: Deve apresentar formato e tamanho características ao tipo de pão. As superficies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar onalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça, pacote plástico transparente fechado contendo lkg (um) Características de composição nutricional / unidade de 60g. Valor calórico — 250 a 300 kcal Características microsioficas: Sujedo partir de farinha de soja desengordurada, proteína iesolada de soja e proteína eo das c	embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.  Marca: Fabricante:  QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação (Quantidade: 5.000  [COTA AMPLA CONCORENCIA] - Ovos de galinha. produtos tamanho jumbo ou médio, limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade: mínima de 30 dias. Registro no ministério da agricultura e inspecionado pelo s.i.f., CNPJ e nome do produtor. Embalagem: cartelas do tipo polpa, contendo 30 unidades.  Marca: Fabricante:  QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação (Quantidade: 5.280  [COTA RESERVADA ME/EPP] - Ovos de galinha. produtos tamanho jumbo ou médio, limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade: mínima de 30 dias. Registro no ministério da agricultura e inspecionado pelo s.i.f., CNPJ e nome do produtor. Embalagem: cartelas do tipo polpa, contendo 30 unidades.  Marca: Fabricante:  QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação (Quantidade: 1,320)  EEXCLUSIVO PARA MEZEPP] Pão mass fina — tipo hot dog. Und 50g. Características gerais: Deve apresentar formato e tamanho características ou cipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulare e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar unicidade de 60g. Valor calórico — 250 a 300 kcal Características microscópicas: Sujidades, larvas e parasitos: ausência.  Marca: Fabricante:  QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação (Quantidade: 30,000)  [EXCLUSIVO PARA MEZEPP] Proteína texturizada de soja abor carne vermelha — Pet 500g. Características gerais: Obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Dev	embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a purtir da data de entrega. Peso líquido 900ml.  Marca: Fabricante:  QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação   Quantidades 5.000  [COTA AMPLA CONCORRINCIA] - Ovos de galinha.  Todoutos tramanho jumbo ou médio, limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade: mínima de 30 dias. Registro no ministério da agricultura e inspecionado pelo s.i.f., CNP1 e nome do produtor. Embalagem: cartelas do tipo polpa, contendo 30 unidades.  Marca: Fabricante:  QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação   Quantidade; 32.00  [COTA RESERVADA ME/EPP] - Ovos de galinha, produtos famina de 30 dias. Registro no ministério da agricultura e inspecionado pelo s.i.f., CNP1 e nome do produtor. Embalagem: cartelas do tipo polpa, contendo 30 unidades.  Marca: Fabricante:  QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação   Quantidade; 1.320  [EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Parofenta sucasca. Validade: mínima de 30 dias. Registro no ministério da agricultura e inspecionado pelo s.i.f., CNP1 e nome do produtor. Embalagem: cartelas do tipo polpa, contendo 30 unidades.  Marca: Fabricante:  QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação   Quantidade; 1.320  [EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Parofenta sucasca. Validade: mínima de 30 deven apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulare e coloração: Lorda de de 50 de ventar portos de para de coloração clara e uniforme. Não deve apresentar formato e tamanho características microscópicas: Sujidades, larvas e purastos: ausência.  Marca: Fabricante: QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação   Quantidade; 30,0000  EECCLUSIVO PARA ME/EPP] Proteina informe. Não deve apresentar foma de soja. Deve apresentar unidade míxima de soja expostas ana serções



ls.:				_	

Ruh			

	plástico lacrado, com peso líquido 500 g hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal.				
	Secundária: caixas de papelão fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e				
	armazenamento.				
	Marca: Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 3.500			T	T
49	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Polpa de fruta sabor acerola. Polpa de fruta sabor acerola integral e pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	4.500		
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.500 [EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Polpa de fruta sabor caju.				
50	Polpa de fruta sabor caju integral e pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	2.500		
	Marca:				
	Fabricante:				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.500				
51	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Polpa de fruta sabor goiaba. Polpa de fruta sabor goiaba integral e pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	2.500		
	Marca:				
	Fabricante: QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE				
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.500				
52	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Pimenta do reino. Pimenta do reino moída 100% pura, especiaria sem adição de farinha ou aditivos. Ausência de sujidades ou fragmentos de insetos. Embalagem individual de 100 a 200 g.	Pacote	2.500		
	Marca:				



Fls.:		
Rub.:_		

	Fabricante:						
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE		•	•	•		
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.500						
53	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Sal refinado iodado 1 kg. O produto deverá apresentar-se sob a forma de cristais brancos com granulação uniforme, própria, devendo ter sabor salino - salgado próprio, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodato de potássio, conforme legislação vigente. Prazo de validade Mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.	Kg	1.800				
l	Marca: Fabricante:						
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE						
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.800						
	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Sardinha em conserva						
54	ao molho de tomate Und 125g. Sardinha ao molho de tomate mbalagem com peso líquido 125g, com ômega3, devidamente inspecionada pelo ministério da agricultura.	Unidade	20.000				
34	Marca:						
	Fabricante:						
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE						
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 20.000							
55	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Sardinha em conserva ao molho de tomate Und 125g. Sardinha ao molho de tomate mbalagem com peso líquido 125g, com ômega3, devidamente inspecionada pelo ministério da agricultura.	Unidade	5.000				
33	Marca:						
	Fabricante:						
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE		1	1	1		
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 5.000						
56	[EXCLUSIVO PARA ME/EPP] Vinagre de álcool Und 500ml. Embalagem integra, vinagre de álcool obtido pela fermentação acética realizada por um conjunto de gênero acetobacter ou glunobacter. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o decreto nº 73.267, de 06 de dezembro de 1973 da Anvisa/ms.	Unidade	600				
	Marca:						
	Fabricante:						
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE						
	Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 600						
	Valor Total						

#### Tipo de Benefício:

EX – Exclusivo para MEI/ME/EPP

CR - Cota Reservada para MEI/ME/EPP

SUBCONT – Subcontratação para MEI/ME/EPP

CP – Cota Principal ou Ampla Participação

 ${\rm SB-Sem}$ Benefício ou Ampla Participação

**Nome completo do responsável** pela assinatura do Contrato, números do CPF e Carteira de Identidade e cargo na empresa;

**Dados Bancários da Empresa**: Banco XXXXXXXX, Agência nº XXXXX e Conta Corrente nº XX.XXXXXXXX

**Contatos:** telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail);

Prazo de validade da proposta: não inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data da abertura do certame;

**Prazo de entrega:** Conforme Termo de Referência (Anexo II) deste edital; **Local de entrega:** Conforme Termo de Referência (Anexo II) deste edital;

Prazo de validade e/ou garantia: Conforme Termo de Referência (Anexo II) deste edital;

Processo n° 003/2024
Fls.:
Ruh ·

A presente proposta 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 entrega das propostas.

<u>Declaro ainda que a proposta apresentada para esta licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.</u>

Nos preços ofertados deverão já estar considerados e inclusos todos os custos diretos e indiretos, encargos, tributos, transporte, seguros, contribuições e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias e outros necessários ao cumprimento integral do objeto desta licitação.

Local e data.

(nome completo da empresa e do seu representante legal, com assinatura e a devida identificação e qualificação)

**Obs.:** Modelo de proposta a ser utilizada, devendo ser confeccionada e apresentada em papel timbrado da empresa licitante.

Processo n° 003/2024				
Fls.:				
Ruh				

## PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 001/2024 - CPL/PMC

### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2024

#### **ANEXO III-A**

## MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS (SUGESTÃO)

Ite m	Especificaçõe s	Preço de Custo (R\$)	Impostos Federais (R\$)	Impostos Estaduais (R\$)	Preço de Venda/Serviç o (R\$)	Custos Indireto s (R\$)	Lucr o (R\$)	Marge m de Lucro (%)
1								
2								
3								
4								
5								

Razão Social: XXXXXXXXXXXXXXX

**CNPJ:** XXXXXXXXXX

Regime Tributário: (informar regime tributário da empresa)

**Impostos Estaduais:** (informar os impostos estaduais com sua respectiva alíquota). **Impostos Federais:** (informar os impostos federais com sua respectiva alíquota).

**Custos Indiretos:** (mencionar os principais custos indiretos)

Fls.:	
Rub.:	

## PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 001/2024 - CPL/PMC

## PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2024

#### **ANEXO IV**

## DECLARAÇÃO CONSOLIDADA

Ao Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Colinas
Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2024 – CPL/PMC
Processo Administrativo nº 003/2024
A empresa ( <b>razão social do licitante</b> ) com endereço na (informar endereço completo da empresa) inscrita no CNPJ/MF sob o nº (informar cnpj) vem, pelo seu representante legal infra-assinado, portador(a) da cédula de identidade nº XXXXXXXX e do CPF Nº XXXXXXXXXXX:
DECLARO que o REGIME TRIBUTÁRIO da licitante é:
Simples Nacional;
Lucro Real;
Lucro Presumido;
Outro:
DECLARO que a licitante (Pessoa Jurídica) possui como Sócio(s) Majoritário(s) o(s) Sr(s). XXXXXXXXXXX, inscrito sob o CPF n° XXX.XXXXXXXXXX.
➤ DECLARO, sob as penalidades da lei, que a empresa está localizada e em pleno funcionamento no endereço abaixo, sendo o local adequado e compatível para o cumprimento do objeto.
Informo ainda que a empresa dispõe de escritório dotado de instalações, recursos humanos e mobiliários pertinentes as suas atividades.
Endereço: Cidade/Estado: Cep.: Ponto de referência: Telefone: E-mail:
DECLARO que a licitante/empresa é Enquadrada como:
Microempreendedor Individual – MEI;
Microempresa – ME;
Empresa de Pequeno Porte – EPP;

Fls.:			

Comissão Permanente de Licitação – CPL	Rub.:
Sociedade Cooperativa;	
Normal.	

- ➤ DECLARO que estou ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;
- ➤ Declaro para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/21, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88;
- ➤ Declaro que estou ciente do edital e concordo com as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme o art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21;
- ➤ Declaro que minha proposta econômica compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme art. 63, §1°, da Lei Federal nº 14.133/21:
- ➤ Declaro que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21;
- ➤ Declaro que atendo aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21;
- Declaro que não incorro nas condições impeditivas do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21;
- ➤ Declaro que a proposta apresentada para esta licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

Declaramos, ainda, estar ciente das sanções que poderão ser impostas, conforme disposto no respectivo edital e na Lei nº 14.133/2021, na hipótese de falsidade da presente declaração.

Local e data.

(nome completo da empresa e do seu representante legal, com assinatura e a devida identificação e qualificação).

**Obs.:** Modelo de Declaração a ser utilizada, devendo ser confeccionada e apresentada em papel timbrado da empresa licitante.

Fls.:_		
_		
Rub.:		

## PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 001/2024 - CPL/PMC

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2024

#### **ANEXO IV**

## ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XXX/2023 - CPL/PMC (MINUTA)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2024 – CPL/PMC PROCESSO Nº 003/2024

Aos XX dias do mês de XXXXXXX do ano de 2023, a PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS, inscrita sob o CNPJ n° 06.217.954/0001-37, por meio da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO - SEMAD (Órgão Gerenciador) com sede na Praça Dias Carneiro, n° 402, bairro Centro — Colinas — Maranhão, Cep. n° 65.690-000, no uso de suas atribuições, concedidas pelo Decreto Municipal n° 064/2023, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) abaixo indicada, doravante denominadas FORNECEDORAS/PRESTADORES DE SERVIÇOS, sujeitando-se as partes às determinações da Lei n° 14.133/2023, do Decreto Municipal n° 064/2023, da Lei Complementar n° 123/2006 e em conformidades com as disposições a seguir:

#### 1. DO OBJETO

- 1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de preços para futura contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios do programa de alimentação escolar, especificados no Edital do PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº XXX/2024 CPL/PMC, que passa a fazer parte desta Ata, juntamente com a documentação e proposta de preços apresentadas pelas licitantes vencedoras.
  - **1.2.** Este instrumento não obriga a contratação, nem mesmo nas quantidades indicadas neste documento, podendo o ÓRGÃO PARTICIPANTE promover as aquisições de acordo com suas necessidades.
- 1.3. Os preços e especificações registradas na presente Ata de Registro de Preços, celebrada perante a SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMNISTRAÇÃO (Órgão Gerenciador), tendo como parte a(s) SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXXXXX (Órgão Participante) e o(s) Fornecedor(es) que tiver seus preços registrados, em face à realização da licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº XXX/2024 CPL/PMC, encontram-se elencadas abaixo:

## DADOS DA EMPRESA BENEFICIÁRIA

EMPRESA:	
CNPJ:	Telefone:
Endereço:	E-mail:
Representante Legal:	
RG:	
CPF:	

# MATERIAL E/OU SERVIÇOS REGISTRADOS

Itens	Especificações	Unidade	Qtd.	P. Unit.	P. Total
	XXXXXXXXXXX				
	Marca:				
	Fabricante:				

## 2. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

	Processo n° 003/2024
	Fls.:
AL DE COLINAS	
Licitação – CPL	Rub.:

- **2.1.** O prazo de vigência da ata de registro de preços, será de **12 (doze) mese**s contado a partir da sua assinatura e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.
  - **2.1.1.** A resenha da ata será publicada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e na Imprensa Oficial (Diário Oficial do Município).

## 3. DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**3.1.** O gerenciamento deste instrumento caberá à **Secretaria Municipal de Administração - SEMAD**, nos seus aspectos operacionais, consoante no **Decreto Municipal nº 064/2023**.

## 4. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE

- **4.1.** Durante a vigência da ata de registro de preços e mediante autorização prévia do ÓRGÃO GERENCIADOR, o órgão ou entidade da Administração Pública Municipal, que não tenha participado do procedimento poderá aderir à ata de registro de preços, desde que seja justificada no processo a vantagem de utilização da ata e haja a concordância do fornecedor beneficiário da ata.
- 4.2. As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a **50%** (**cinquenta porcento**) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.
- **4.3.** O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao **dobro do quantitativo de cada item registrado** na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.
- **4.4.** Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento ou prestação decorrente de adesão, o que fará no compromisso de não prejudicar as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e com os órgãos participantes.
- **4.5.** O órgão ou entidade referida no **subitem 4.1** poderá solicitar adesão aos itens de que não tenha figurado inicialmente como participante, atendidos os requisitos estabelecidos no §2º do art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- **4.6.** Não será concedida nova adesão ao órgão ou entidade que não tenha consumido ou contratado o quantitativo autorizado anteriormente.
- **4.7.** Após a autorização do ÓRGÃO GERENCIADOR, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até **90** (**noventa**) **dias**, observado o prazo de vigência da ata;
  - **4.7.1.** O prazo de que trata o subitem anterior poderá ser excepcionalmente prorrogado, mediante solicitação do órgão ou entidade não participante aceita pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
- **4.8.** Fica dispensada a necessidade de justificativa de vantagem à adesão a ata aos órgãos e entidades da Administração Pública Municipal de Colinas.

#### 5. DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

Fls.:		
Ruh ·		

- **5.1.1.** Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- **5.1.2.** Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- **5.1.3.** Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
  - **5.1.3.1.** No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
  - **5.1.3.2.** No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

# 6. DA NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- **6.1.** Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o ÓRGÃO GERENCIADOR convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
  - **6.1.1**. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
  - **6.1.2**. Na hipótese prevista no item anterior, o ÓRGÃO GERENCIADOR convocará os fornecedores do cadastro de reserva, caso exista, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
  - **6.1.3.** Se não obtiver êxito nas negociações, o ÓRGÃO GERENCIADOR procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
  - **6.1.4.** Na hipótese de redução do preço registrado, o ÓRGÃO GERENCIADOR comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- **6.2.** Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
  - **6.2.1.** Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
  - **6.2.2.** Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo ÓRGÃO GERENCIADOR e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do subitem 5.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e edital.
  - **6.2.3.** Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o ÓRGÃO GERENCIADOR convocará os fornecedores do cadastro de reserva, caso exista, na ordem de

Fls.:		
Rub.:		

classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no inciso III, art. 13 do Decreto Municipal nº 064/2023.

- **6.2.4.** Se não obtiver êxito nas negociações, o ÓRGÃO GERENCIADOR procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do subitem 10.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- **6.2.5.** Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no subitem 6.2 e no subitem 6.2.1, o ÓRGÃO GERENCIADOR atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- **6.2.6.** O ÓRGÃO GERENCIADOR comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

# 7. DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PRECOS

- 7.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
- 7.2. O remanejamento somente poderá ser feito:
  - 7.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
  - 7.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- 7.3. O ÓRGÃO GERENCIADOR que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 7.4. Na hipótese de remanejamento de ÓRGÃO PARTICIPANTE para ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE, serão observados os limites previstos no art. 28 do Decreto Municipal nº 064/2023.
- 7.5. Competirá ao ÓRGÃO GERENCIADOR autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo ÓRGÃO PARTICIPANTE, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

## 8. DO(S) LOCAL(IS) E PRAZO(S) DE ENTREGA OU EXECUÇÃO

- **8.1.** A Contratada fica obrigada a prestar os serviços ou fornecer o objeto nos endereços contidos na "Ordem de Serviço/Fornecimento" emitida pelo Órgão Contratante.
  - **8.1.1.** O prazo para o início de fornecimento dos bens ou prestação de serviços será de acordo com a necessidade do Órgão participante, contados a partir do recebimento da "Ordem de Serviço" ou "Ordem de Fornecimento" ou "Nota de Empenho", de acordo com o **Termo de Referência Anexo II** do Edital.

#### 9. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO

**9.1.** A(s) empresa(s) detentora(s)/consignatária(s) desta Ata de Registro de Preços será convocada a firmar contratações de fornecimento e/ou prestação de serviços, observadas as condições fixadas neste instrumento, no edital e legislação pertinente.

Fls.:		
Rub.:		

# 10. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DA ATA DE REGISTRO DE PRECOS

- 10.1. O registro do fornecedor beneficiário será cancelado quando:
  - **10.1.1.** Não assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
  - **10.1.2.** Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato;
  - **10.1.3.** For liberado:
  - **10.1.4.** Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa aceitável;
  - **10.1.5.** Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desse se tornar superior àqueles praticados no mercado:
  - 10.1.6. Sofrer a sanção prevista no inciso IV do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021;
  - 10.1.7. Não aceitar o preço revisado pela Administração;
- 10.2. A ata de registro de preços será cancelada, total ou parcialmente, pelo órgão gerenciador:
  - **10.2.1.** Pelo decurso do prazo de vigência;
  - **10.2.2.** Pelo cancelamento de todos os preços registrados;
  - **10.2.3.** Por fato superveniente, decorrente caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução obrigações previstas na ata, mediante demonstração suficiente;
  - **10.2.4.** Por razões de interesse público, devidamente justificadas.
  - 10.2.5. No caso de substancial alteração das condições de mercado.
- **10.3.** No caso de cancelamento da ata ou do registro do preço por iniciativa da Administração, será assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- **10.4.** O fornecedor será notificado por meio eletrônico ou outro meio eficaz para apresentar defesa no prazo de **5 (cinco) dias uteis**, a contar do recebimento da comunicação.

#### 11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- **11.1.** O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital e seus anexos.
  - **11.1.1.** As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços, caso exista, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
- **11.2.** É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

Fls.:		
Rub.:_		

**11.3.** O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no **subitem 10.1**, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

#### 11. DAS ASSINATURAS

11.1. As Partes reconhecem que a cópia digitalizada e assinada pelas Partes e testemunhas do Contrato, qualquer tipo de documento relacionando ao objeto do presente instrumento produz os mesmos efeitos legais da via física original, nos termos da Lei nº 13.874/2019 e do Decreto nº 10.278/2020, e acordam não contestar sua validade, conteúdo e integridade. As Partes convencional ainda que a Ata de Registro de Preços e/ou Contrato poderá ser assinado, inclusive pelas testemunhas, de forma manuscrita ou por meio eletrônico, ainda que não por certificado emitido pela ICP-Brasil, nos termos ao art. 10, § 2º, da Medida Provisória nº 2.200-2/2001. A assinatura eletrônica será feita, de comum acordo entre as partes, por meio do Assinador SERPRO ou Adobe Acrobat ou Plataforma Gov.br.

#### 12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- **12.1.** Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de Termo Aditivo ou Apostilamento, a presente Ata de Registro de Preços, conforme o caso.
- **12.2.** Integra esta Ata de Registro de Preços, o Edital de **PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº XXX/2024 CPL/PMC** e seus anexos e as propostas das empresas registradas nesta Ata.
  - **12.3.** Poderá haver modificações nos locais de execução do objeto em que a CONTRATANTE notificará a CONTRATADA.

#### 13. DO FORO

A

Fica eleito o foro da comarca desta cidade de Colinas, Estado do Maranhão, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente instrumento. E por estarem, assim, justas, as partes assinam o presente.

Colinas (MA), de	de 2024.
Ivan Prudêncio da Silva	Fulano de Tal
ssessor de Relações Institucionais e Planejamento	Representante Legal da empresa XXXXXXX

Órgão Gerenciador do SRP

Processo n° 003/2024	
Fls.:	_
Rub.:	

#### PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2024 – CPL/PMC

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2024

#### **ANEXO VI**

#### MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº XXX/2024 - PMC PROCESSO Nº 003/2024

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O **MUNICIPIO DE COLINAS** E A EMPRESA **XXXXXXXXXXX**.

O MUNICIPIO DE COLINAS, inscrita no CNPJ n° XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com sede na Praça Dias Carneiro, n° 402 – bairro Centro, Colinas/MA, através da SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXXXX, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) XXXXXXXXXX, Secretário(a) Municipal de XXXXXXXX, inscrito sob o CPF n° XXXXXXXXXXX e a empresa XXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ (MF) sob o n.º XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com sede na XXXXXXXXXXX, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu representante legal, o Sr.(a) XXXXXXXXXXXXXXXX, inscrito sob o CPF nº XXX.XXX.XXX.XXX, têm, entre si, ajustado o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº XXX/2024 – CPL/PMC, tendo em vista o que consta no Processo nº 003/2024 e em observância as disposições da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações e de outras normas aplicáveis ao objeto deste contrato.

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- **1.1.** O presente Contrato tem por objeto a **Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios do programa de alimentação escolar,** conforme as especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Contrato, Termo de Referência, Proposta de Preços da Contratada e Ata de Registro de Preços, independentemente de sua transcrição.
- 1.2. O valor total do presente contrato é de R\$ XX,XX (XXXXXXX), conforme demonstrativo a seguir:

Item	Especificações	Unidade	Qtd.	P.Unit.	P.Total
1	Marca: Modelo: Fabricante:				
2	Marca: Modelo: Fabricante:				

- **1.2.1.** 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.
- **1.2.2.** O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente executados.

# CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

**2.1.** O prazo de vigência do presente contrato será de **12 (doze) meses**, a partir de sua assinatura, na forma do **art. 105 da Lei n**° **14.133/2021**.

Fls.:	
Rub.:	

# CLÁUSULA TERCEIRA – DO MODELO DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

**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 - DA SUBCONTRATAÇÃO

**4.4.** Não será administrada a subcontratação do objeto contratual.

# CLÁUSULA QUINTA - DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

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

#### CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE

**6.1.** São aquelas prevista no Termo de Referência – Anexo II do edital.

## CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

**7.1.** São aquelas prevista no Termo de Referência – Anexo II do edital.

# CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

**8.1.** São aquelas prevista no Termo de Referência – Anexo II do edital.

#### CLÁUSULA NONA – DO REEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANCEIRO DO CONTRATO

**9.1.** São aquelas prevista no Termo de Referência – Anexo II do edital.

## CLÁUSULA DÉCIMA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

- **10.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- **10.2.** A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor do Contrato, de acordo com o constante no art. 125 Lei nº 14.133/2021.
- **10.3.** 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 PRIMEIRA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1. As despesas decorrentes do presente Contrato correrão por conta da seguinte **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**:

UNIDADE GESTORA:	
GESTÃO:	
FUNÇÃO:	
SUBFUNÇÃO:	
PROGRAMA:	
NATUREZA DA DESPESA:	
AÇÃO:	

Processo n° 003/2024			
Fls.:			
Rub.:			

SUBAÇÃO:	
FONTE DE RECURSO:	

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

- **12.1.** A rescisão deste Contrato ocorrerá nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do Processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, sendo que, depois de encerrada a instrução inicial, a CONTRATADA terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para se manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade da CONTRATANTE adotar, motivadamente, providências acauteladoras.
- **12.3.** A rescisão deste Contrato poderá ser:
  - a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração;
  - b) amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE;
  - c) judicialmente, nos termos da legislação.
- 12.4. Quando a rescisão ocorrer sem que haja culpa da CONTRATADA, conforme o caso, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito aos pagamentos devidos pela execução do presente Contrato até a data da rescisão.
- 12.5. A rescisão por descumprimento das cláusulas contratuais acarretará a retenção dos créditos decorrentes deste Contrato, até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE, além das sanções previstas neste instrumento.

# CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 13.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.
- 13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.
- 13.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:
  - a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
  - b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.
- 13.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
  - **13.4.1.** Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
  - 13.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
    - 13.4.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

Fls.:	
Rub.:	

- **13.5.** O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
  - **13.5.1.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
  - 13.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
  - **13.5.2.** Indenizações e multas.
- **13.6.** A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- **13.7.** O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

# CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

## CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**15.1.** São aquelas previstas no Termo de Referência – Anexo II do edital.

### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

**16.1.** A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por Representante da CONTRATANTE, por ela designada, nos termos do art. 117 da Lei 14.133/2021.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS COMUNICAÇÕES

**17.1.** Qualquer comunicação entre as partes a respeito do presente Contrato, só produzirá efeitos legais se processada por escrito, mediante protocolo, e-mail ou outro meio de registro, que comprove a sua efetivação, não sendo consideradas comunicações verbais.

## CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO

**18.1.** Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no **art. 94 da Lei 14.133, de 2021,** bem como no respectivo sítio oficial da **Prefeitura Municipal de Colinas – www.colinas.ma.gov.br**.

#### CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS ASSINATURAS

**19.1.** As Partes reconhecem que a cópia digitalizada e assinada pelas Partes e testemunhas do Contrato, qualquer tipo de documento relacionando ao objeto do presente instrumento produz os mesmos efeitos legais da via física original, nos termos da Lei nº 13.874/2019 e do Decreto nº 10.278/2020, e acordam não contestar sua validade, conteúdo e integridade. As Partes convencional ainda que o Contrato poderá ser assinado, inclusive pelas testemunhas, de forma manuscrita ou por meio eletrônico, ainda que não por certificado emitido pela ICP-Brasil, nos termos ao art. 10, § 2°, da Medida Provisória nº 2.200-



Fls.:	
Rub.:	

2/2001. A assinatura eletrônica será feita, de comum acordo entre as partes, por meio do **Assinador SERPRO** ou pelo **Adobe Acrobat** ou **Plataforma Gov.br** 

### CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

Fica eleito o foro da Justiça Estadual da Comarca de Colinas, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente instrumento.

E assim, por estarem de acordo, ajustadas e contratadas, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente Contrato, em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, perante 02 (duas) testemunhas que também os subscrevem.

Colinas	(MA).	de	de 2024.

# XXXXXXXXXXXXXXXXX Secretário(a) Municipal de XXXXXX CONTRATANTE

#### XXXXXXXXXXXXXX

Representante Legal da Empresa CONTRATADA

TESTEMUNHAS:			
Nome:	Nome:		
CPF:	CPF:		

Proc	esso n° 003/2024
Fls.:	
Rub.:_	

### PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 001/2024 - CPL/PMC

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2024

#### ANEXO VII

### ORDEM DE FORNECIMENTO/SERVICO (Modelo)

#\${identificador\_ordem}

## ORDEM DE FORNECIMENTO/SERVIÇO

À(o)

#### Sr(a). (representante legal da empresa)

Representante Legal da Empresa: (razão social da empresa) — (cnpj) Com endereço a (rua ou av.), (número), (bairro), (cidade), (estado)

Contatos: (telefone) | (e-mail)

OS/OF N°	ОВЈЕТО	UNIDADE REQUISITANTE
#\${identificador_ordem}	\${objeto_detalhado_ordem}	Secretaria Municipal de Educação
Processo Origem	BENEFICIÁRIA(O)	
\${processo_origem_ordem}		

## MATERIAL(AIS) E SERVIÇO(S) SOLICITADO(S)

Item	Especificações	Unidade	Qtd.	P.Unit.	P.Total
1	Marca: Modelo: Fabricante:				
2	Marca: Modelo: Fabricante:				

\${tabela\_itens\_ordem}

## INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

PRAZO DE INÍCIO DA EXECUÇÃO DO OBJETO: Conforme consta na Proposta de Preços da Contratada e Termo de Referência – Anexo II do edital do PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2024 – CPL/PMC;

LOCAL DE EXECUÇÃO DO OBJETO: Conforme consta na Proposta de Preços da Contratada e Termo de Referência – Anexo II do edital do PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2024 – CPL/PMC;

PRAZO DE VALIDADE E/OU GARANTIA: Conforme consta na Proposta de Preços da Contratada e Termo de Referência – Anexo II do edital do PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2024 – CPL/PMC;

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: São aquelas previstas no Termo de Referência – Anexo II do edital;

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE: São aquelas previstas no Termo de Referência – Anexo II do edital;

A CONTRATANTE e a CONTRATADA vinculam-se plenamente a presente **Ordem de Fornecimento/Serviço** que são partes integrantes deste instrumento, independente de transcrição:

a) Processo(s) Administrativo(s) n.º 003/2024.

* O I B	Processo n° 003/2024
	Fls.:
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS	
Comissão Permanente de Licitação - CPL	Rub.:

. \	TP 424 - 1 - 4 -			O – SRP N° 001/2024 –	
nı	Hairai ao	PRECTAC	HI.H.I KONIC	U = SKP N* 001/2024 =	CPL/PMC

c) Proposta de Preços da Contratada e demais documentos apresentados no processo de contratação.

Colinas - MA, XX de XXXXXX de 2024.

XXXXXXXXXX Secretário Municipal de XXXXXX CONTRATANTE

> XXXXXXXXCNPJ nº XXXXXXXXX CONTRATADA