



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2026

LICITAÇÃO COM BENEFÍCIO LOCAL PARA AS MEI / ME / EPP SEDIADAS NO MUNICÍPIO DE COLINAS/MA.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS, por intermédio de seu **Pregoeiro(a)**, designado(a) pela **Portaria n.º 039/2025 – GAB/PMC de 01/01/2025**, 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, do Decreto Federal nº 8.538 de 06 de outubro de 2015, 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 – SEMAD
Órgão(s) Participante(s):	Secretaria Municipal de Educação - SEMED
Objeto:	Registro de preços para futura contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para o preparo da merenda escolar.
Esclarecimentos e Impugnações:	Até 27/02/2026 às 23h59min, pelo Portal Licita Colinas – www.licitacolinasma.com.br .
Início da Sessão Eletrônica:	04/03/2026 às 14h00min. (Horário de Brasília/DF)
Sistema Eletrônico Utilizado:	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
Orçamento Sigiloso:	SIM
Valor Estimado ou Máximo da Contratação:	Valor Total: Sigiloso, conforme justificativa constante no Termo de Referência.
Sistema de Registro de Preços – SRP:	SIM
Inversão de Fases	NÃO SE APLICA
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
Forma de Envio do(s) Lance(s):	☒ Valor Unitário do Item; ☐ Valor Total do Item; ☐ Valor Total do Lote/Grupo. ☐ Valor Global.
Participação de Consórcio:	NÃO SE APLICA
Apresentação de Amostras:	SIM
Visita Técnica:	NÃO SE APLICA
Exigência de Garantia de Proposta	NÃO SE APLICA
Exigência de Garantia de Contrato	NÃO SE APLICA
Dotação Orçamentária:	Na licitação para registro de preços não é necessária a indicação de dotação orçamentária, que somente será exigida para a efetivação da contratação, conforme art.10, §2º do Decreto Municipal nº 064/2023.
Anexos:	Anexo I – Estudo Técnico Preliminar - ETP; Anexo II – Termo de Referência; Anexo III – Modelo de Proposta de Preços; Anexo IV – Declaração Consolidada;



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	Anexo V – Minuta da ARP; Anexo VI – Minuta do Contrato. Anexo VII – Ordem de Fornecimento (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: <u>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).</u>	
Nota 2: <u>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.</u>	
Nota 3: <u>A data base que será considerada para fins de análise dos documentos será a data da abertura da sessão pública ou a data da realização da convocação do licitante pelo Pregoeiro.</u>	

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 reais)? (Art. 48, I, Lei Complementar nº 123/2006)	SIM
Itens/Lotes com reserva de cotas de até 25% destinados a participação exclusivamente para MEI/ME/EPP? (Art. 48, III, Lei Complementar nº 123/06)	SIM – 20%
Prioridade de contratação para MEI/ME/EPP sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido? (Art. 48, §3º, Lei Complementar nº 123/06)	SIM
Abreviações	EX – Participação exclusiva de MEI/ME/EPP CR – Cota Reservada para MEI/ME/EPP Subcont – Subcontratação de MEI/ME/EPP CP – Cota Principal ou Ampla Participação SB – Sem Benefício ou Ampla Participação



PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2026

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 ORÇAMENTÁRIA 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 desta licitação 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 desta licitação, previamente credenciadas no **Portal Licita Colinas – www.licitacolinasma.com.br**.

3.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar desta licitação 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 esta licitação.

- 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. Aplicam-se às licitações e contratos disciplinados na Lei nº 14.133/2021 as disposições constantes dos **arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**.

3.6.1. As disposições a que se refere o **subitem 3.6** deste edital não são aplicadas:



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

a) no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

b) no caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.6.2. A obtenção de benefícios a que se refere o **subitem 3.6** deste edital fica limitada às **microempresas e às empresas de pequeno porte** que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo a licitante apresentar juntamente com os documentos de habilitação a declaração conforme modelo no **Anexo IV-A**.

3.6.3. Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos nos **subitens 3.6.1 e 3.6.2** deste edital.

3.7. Não poderão participar desta licitação:

3.7.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

3.7.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.7.3. 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;

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

3.7.6. 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;

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

3.7.8. 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;

3.7.9. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.10. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

3.7.12. 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**.

3.8. O impedimento de que trata o **item 3.7.5** 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.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os **itens 3.7.3. e 3.7.4** 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.

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

3.11. O disposto nos **itens 3.7.4 e 3.7.5** 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.

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

3.13. A vedação de que trata o **item 3.7.9** 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.

3.14. O campo **Dados do Processo** deste Edital permitirá ou não a participação de empresas em consórcio, deverão ser observadas as seguintes normas:

3.14.1. 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;

3.14.2. Cada empresa consorciada deverá apresentar a documentação de habilitação exigida no ato convocatório;

3.14.3. A capacidade técnica do consórcio será representada pela soma da capacidade técnica das empresas consorciadas;

3.14.4. 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.

3.14.5. O capital do consórcio será calculado da seguinte forma:

- a) Cada percentual de participação será multiplicado pelo capital social mínimo;



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

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 3.14.4**.

3.14.6. As empresas consorciadas não poderão participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou isoladamente;

3.14.7. As empresas consorciadas serão solidariamente responsáveis pelas obrigações do consórcio nas fases de licitação e durante a vigência do contrato;

3.14.8. No consórcio de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá, obrigatoriamente, a empresa brasileira, observado o disposto no **item 3.14.1**;

3.14.9. 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.

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) Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal/88.

b) 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.

c) 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;

d) 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, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.

e) Que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.



g) Que cumpra 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.

h) Que atende aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21.

i) Que não incorre nas condições impeditivas do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21.

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

4.5.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

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

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

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

4.5.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

4.5.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

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

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



4.5.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

4.5.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

4.6. 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.

4.7. 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.

4.8. 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.

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

4.10. 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:

4.10.1. 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

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

4.11. 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:

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

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

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do **item 4.10** possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para a Administração, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13. 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.

4.14. 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.

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.

5.11. DA GARANTIA DE PROPOSTA

5.11.1. A licitante, no momento da apresentação da proposta, deverá apresentar a comprovação do recolhimento de quantia a título de **garantia de proposta**, como requisito de **pré-habilitação**.

5.11.2. A garantia de proposta será de **1% (um por cento)** do valor estimado para a contratação.

5.11.3. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

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

5.11.5. A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o **§ 1º do art. 96 da Lei nº 14.133/2021**.

5.11.6. A apólice terá sua validade confirmada pelo segurado por meio da consulta ao site <<https://www2.susep.gov.br/safe/apolices/app/garantia>>.

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.

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.

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.

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, e de acordo com as Declarações prestadas pelo licitante no momento do cadastramento da proposta no portal de compras conforme a seguir:

a) Se possui em sua empresa políticas para promoção ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do art. 60, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/21 c/c Decreto nº 11.430/2023 do Governo Federal.

b) Se possui em sua organização/empresa/pessoa jurídica, programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle, nos termos do art. 60, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21;

c) Se os bens e serviços prestados por minha organização/empresa/pessoa jurídica foram produzidos e ou são prestados no território do Estado do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize, nos termos do art. 60, §1º, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21;

d) Se os bens e serviços prestados por minha organização/empresa/pessoa jurídica foram produzidos e ou são prestados por Empresa Brasileira, nos termos do art. 60, §1º, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/21;

e) Se os bens e serviços prestados por minha organização/empresa/pessoa jurídica foram produzidos e ou são prestados por empresa que investe em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País, nos termos do art. 60, §1º, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/21;

f) Se a organização/empresa/pessoa jurídica empresas possui processos de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009 e art. 60, §1º, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21;

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 MEI / ME / EPP

Do Critério de Desempate

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**;



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

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.

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**.

Aplicação do Benefício Local

9.2. Poderá ser aplicado, no presente certame, o **Benefício Local**, nos itens ou lotes enquadrados como **Exclusivos para MEI/ME/EPP**, bem como naqueles destinados à **Cota Reservada para MEI/ME/EPP**, observadas as disposições da Lei Complementar nº 123/2006, da Lei nº 14.133/2021 e os princípios da legalidade, isonomia, competitividade, eficiência e desenvolvimento sustentável.

9.2.1. Com fundamento na **promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito local, no fortalecimento da economia do Município de Colinas/MA e na geração de emprego e renda**, será concedida prioridade de contratação às MEI/ME/EPP sediadas no Município de Colinas/MA, até o limite de **10% (dez por cento) acima do melhor preço válido apurado no certame**, observadas as seguintes condições:

- a) O benefício será aplicado nas situações em que as propostas apresentadas por MEI/ME/EPP sediadas no Município de Colinas/MA sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores ao menor preço classificado na disputa;
- b) A MEI/ME/EPP sediada no Município de Colinas/MA melhor classificada dentro do intervalo previsto na alínea anterior será convocada para, querendo, apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase competitiva, hipótese em que lhe será adjudicado o objeto;
- c) Não sendo exercido o direito previsto na alínea anterior, ou não sendo apresentada proposta inferior à melhor oferta válida, serão convocadas as demais MEI/ME/EPP sediadas no Município de Colinas/MA que se enquadrem na situação prevista na alínea “a”, respeitada a ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito;
- d) Havendo equivalência de valores entre duas ou mais MEI/ME/EPP sediadas no Município de Colinas/MA, será realizado sorteio público entre elas, observados os princípios da transparência e publicidade, para definição da empresa que terá prioridade para apresentação de nova proposta;
- e) O exercício do benefício local não poderá resultar em contratação com preço superior ao limite de 10% (dez por cento) acima do melhor preço válido apurado no certame;
- f) O benefício ora previsto será aplicado exclusivamente aos itens ou lotes definidos como exclusivos ou de cota reservada para MEI/ME/EPP, não sendo extensível aos demais itens de ampla concorrência, salvo previsão expressa no instrumento convocatório.



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;

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 irrecorrível, 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 licitante que apresentar em sua proposta o desconto previsto no **subitem 11.6** do edital deverá apresentar a comprovação da exequibilidade de sua proposta através dos seguintes documentos:

a) Planilha de Custos (Anexo III-A) apresentando preço de custo da execução do objeto, margem de lucro, impostos detalhados com sua respectiva alíquota (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

b) 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.

b.1) Não será aceito documentos fiscais ou instrumentos contratuais de objetos idênticos emitidos após a abertura do certame.

b.2) 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** deverá ser apresentada em conjunto com a proposta readequada ao valor final e demais documentos previstos no subitem 11.6.1 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:

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 mínimo de **2 (duas) horas** 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.

11.10. A **Unidade Requisitante** através do **Pregoeiro** responsável pela condução do processo de contratação, poderá solicitar AMOSTRAS do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, nos termos do **item 5** do Termo de Referência – Anexo II deste edital.

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: (portal.datransparencia.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 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. 4º, §2º 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;

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 expresse 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 Explicativas¹, 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 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 2023 e 2024, após

¹ As Notas Explicativas deverão atender no que couber as exigências previstas §5º, art. 176 da Lei nº 6.404/1976 e Normas Brasileiras de Contabilidade editadas pelo Conselho Federal de Contabilidade.



esta data é obrigatória a apresentação das Demonstrações Contábeis dos exercícios de 2024 e 2025;

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 2023 e 2024, após esta data é obrigatória a apresentação das Demonstrações Contábeis dos exercícios de 2024 e 2025.

12.6.2.3. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, a mesma deverá apresentar o **Balanco de Abertura** ou **Balanco Patrimonial (BP)**, **Demonstração do Resultado do Exercício (DRE)** e **demais Demonstrações Contábeis** referentes ao período de existência da empresa, ou seja, Balanco 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 Balanco Patrimonial (BP) deverá comprovar boa situação financeira através dos seguintes índices: Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) 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 empresa 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:

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

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

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

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.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

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 empresas que apresentarem resultado menor do que o exigido para os índices ISG, ILG e ILC, quando de sua habilitação 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.



12.12. Para facilitar a análise da documentação pelo(a) **Pregoeiro(a)**, 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 §1º 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 Competente** realizará a **adjudicação e homologação** dos itens/lotes da licitação aos seus respectivos vencedores.

15. DO CADASTRO DE RESERVA



15.1. Não se aplica.

16. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

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 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 vantagem 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 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

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.

16.13.1. No momento da prorrogação da Ata de Registro de Preços, serão igualmente prorrogados e renovados os quantitativos nela registrados.

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 imprevisíveis, 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;
- 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 preço 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 úteis**, 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, carta-contrato, 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.

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.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

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**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

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 ser 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), 12 de fevereiro de 2026.

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



PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2026

ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

UNIDADE REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Educação - SEMED

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: A falta de fornecimento adequado de merenda escolar compromete a nutrição e o desenvolvimento dos alunos da rede municipal de ensino, impactando negativamente na frequência escolar e no rendimento acadêmico.

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 falta de fornecimento adequado de merenda escolar na rede municipal de ensino da Prefeitura Municipal de Colinas configura um problema significativo que precisa ser abordado. A alimentação escolar é essencial para garantir a nutrição adequada dos alunos, contribuindo, assim, para o seu desenvolvimento físico e cognitivo. Além disso, a qualidade da merenda afeta diretamente a capacidade de concentração, aprendizado e a frequência escolar, uma vez que a desnutrição ou alimentação inadequada pode levar a problemas de saúde, resultando em faltas e baixo rendimento acadêmico.

Diante desse cenário, é imprescindível um diagnóstico preciso da situação atual do fornecimento da merenda escolar, identificando as lacunas existentes na qualidade e na quantidade dos alimentos oferecidos. O reconhecimento dessa demanda não se restringe unicamente ao abastecimento, mas inclui a necessidade de assegurar que os alunos tenham acesso a uma alimentação balanceada, variada e de qualidade, respeitando normativas nutricionais e as especificidades culturais da comunidade atendida.

Atender adequadamente essa demanda está alinhado com os princípios do interesse público, uma vez que a educação de qualidade é um direito fundamental assegurado a todas as crianças. A promoção da saúde e bem-estar dos estudantes é crucial para garantir que tenham condições adequadas de aprendizagem, impactando positivamente na formação de cidadãos mais conscientes e capacitados para contribuir com a sociedade.

Portanto, a identificação desta necessidade de melhoria no fornecimento de merenda escolar se configura como uma prioridade para a gestão pública da educação, visando não apenas o atendimento imediato aos alunos, mas também o fortalecimento do sistema educacional e a promoção de uma cultura de valorização da alimentação saudável. Este enfoque é fundamental para garantir que todos os estudantes da rede municipal tenham igualdade de condições para desenvolver seu potencial acadêmico e social.

2 – REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A elaboração de um estudo técnico preliminar para a contratação de fornecimento de merenda escolar visa garantir que os alunos da rede municipal de ensino de Colinas tenham acesso a uma alimentação adequada,



que é fundamental para sua nutrição, desenvolvimento e desempenho acadêmico. Para atender a essa necessidade, foram definidos os seguintes requisitos que a solução contratada deverá cumprir:

1. Variedade de Cardápios: O fornecedor deverá apresentar cardápios diversificados mensalmente, contemplando ao menos 5 grupos alimentares (cereais, proteínas, frutas, vegetais e laticínios), garantindo opções atraentes e nutritivas.
2. Valor Nutricional: As refeições servidas deverão seguir as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira, assegurando que cada refeição contenha pelo menos 30% de proteínas, 50% de carboidratos e 20% de gorduras saudáveis, além de vitaminas e minerais necessários à faixa etária dos alunos.
3. Qualidade dos Ingredientes: Todos os ingredientes utilizados nas preparações devem ser frescos, de preferência orgânicos, e livre de conservantes e aditivos artificiais, com comprovação de origem e validade por meio de certificados e notas fiscais.
4. Atendendo Restrições Alimentares: O cardápio deve incluir opções para alunos com restrições alimentares (alergias, intolerâncias, etc.), sendo necessário fornecer alternativas seguras e balanceadas para esse público específico.
5. Higiene e Segurança Alimentar: O fornecedor deve garantir que todas as etapas de manipulação, preparo e distribuição das refeições atendam às normas de vigilância sanitária, apresentando um certificado atualizado de boas práticas de fabricação e manipulação.
6. Prazos de Entrega: As refeições deverão ser entregues diariamente na quantidade exata para cada escola, em horário previamente definido, garantindo a pontualidade e organização no serviço.
7. Capacitação da Equipe: A equipe responsável pela preparação e manipulação dos alimentos deve ser composta por profissionais capacitados, com formação em nutrição ou gastronomia e/ou em segurança alimentar, devendo apresentar certificados de cursos relevantes.
8. Monitoramento e Avaliação: O fornecedor deverá implementar um sistema de controle de qualidade que permita a coleta de feedback dos alunos e educadores sobre as refeições, bem como relatórios periódicos de avaliação nutricional, a serem apresentados trimestralmente.
9. Documentação e Transparência: O fornecedor deverá fornecer toda a documentação necessária que comprove a regularidade fiscal e trabalhista, além de estar em conformidade com as exigências legais pertinentes à atividade.
10. Preço Justo: Os preços propostos devem ser compatíveis com o mercado local e justificados com base na análise de custos, garantindo a melhor relação custo-benefício para a Prefeitura Municipal de Colinas.

Esses requisitos visam assegurar que a contratação não apenas atenda a demanda imediata, mas também promova a saúde, o bem-estar e o aprendizado dos alunos da rede municipal de ensino.

3 – SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Solução 1: Contratação de empresa especializada em alimentação escolar

Vantagens:

- Custo: Pode oferecer preços competitivos em função da escala de produção e distribuição.
- Qualidade: Empresas especializadas têm experiência em elaborar cardápios nutricionalmente balanceados.
- Flexibilidade: Possibilidade de ajuste nas opções de menu conforme necessidades nutricionais específicas.
- Suporte: Geralmente, empresas oferecem suporte contínuo e avaliação dos serviços prestados.



Desvantagens:

- Custo: Dependendo da empresa escolhida, os custos podem ser altos e impactos negativos nas contas públicas podem ocorrer caso a escolha seja inadequada.
- Tempo de implementação: O processo de licitação e seleção pode ser demorado, o que prejudica a agilidade no atendimento imediato.
- Dependência: A escola pode ficar dependente de um único fornecedor, dificultando mudanças em caso de insatisfação com os serviços.

Solução 2: Programa de agricultura escolar (cultivo próprio de alimentos)

Vantagens:

- Custo: Redução de custos a longo prazo considerando a redução na aquisição de produtos alimentícios e incentivos governamentais para projetos de incentivo à agricultura.
- Qualidade: Garante produtos frescos e de qualidade, além de promover a educação sobre alimentação saudável.
- Adaptabilidade: Permite a adaptação de variedades hortícolas às preferências e necessidades locais.

Desvantagens:

- Manutenção: Exige investimentos em capacitação, infraestrutura e manutenção de áreas agrícolas.
- Tempo de implementação: O desenvolvimento do programa pode levar tempo considerável para se tornar efetivo.
- Limitação de oferta: A produção própria pode não ser suficiente para atender toda a demanda das escolas.

Solução 3: Parceria com cooperativas de agricultores locais

Vantagens:

- Custo: Potencial redução de preço em virtude da compra direta e eliminação de intermediários.
- Qualidade: Produtos frescos e da região, garantindo melhor paladar e valor nutricional.
- Turismo e educação: Incentivo ao envolvimento da comunidade escolar em atividades relacionadas às cooperativas.

Desvantagens:

- Flexibilidade: Menu pode ser menos flexível dependendo da sazonalidade e disponibilidade de produtos
- Escalabilidade: Dificuldades em garantir a quantidade necessária quando houver aumento de demanda sem planejamento adequado.
- Logística: Coordenação de entregas e manejo de produtos pode exigir esforços adicionais por parte da escola.

Solução 4: Compra direta de alimentos no atacado

Vantagens:

- Custo: Preços mais baixos devido à compra em grandes quantidades.
- Rapidez: Processo de compra mais ágil sem necessidade de licitação formal para pequenos e médios contratos.
- Variedade: Diversidade de produtos disponíveis que podem ser selecionados conforme a necessidade do menu.

Desvantagens:



- Qualidade: Risco de baixa qualidade em produtos alimentícios, exigindo critérios rigorosos de seleção.
- Padrão: Dificuldade em manter padrões nutricionais adequados devido à variedade e falta de padronização nos fornecimentos.
- Armazenamento: Demandas de armazenamento adequado podem aumentar, gerando custos adicionais.

Análise comparativa:

1. Contratação de empresa especializada em alimentação escolar

- Custo: Médio a alto
- Qualidade: Alta
- Tempo de implementação: Lento
- Flexibilidade: Alta
- Adequação ao interesse público: Alta

2. Programa de agricultura escolar

- Custo: Potencialmente baixo a longo prazo
- Qualidade: Alta
- Tempo de implementação: Longo
- Flexibilidade: Alta
- Adequação ao interesse público: Alta

3. Parceria com cooperativas de agricultores locais

- Custo: Baixo a médio
- Qualidade: Alta
- Tempo de implementação: Médio
- Flexibilidade: Média
- Adequação ao interesse público: Alta

4. Compra direta de alimentos no atacado

- Custo: Baixo
- Qualidade: Variável
- Tempo de implementação: Rápido
- Flexibilidade: Alta
- Adequação ao interesse público: Média

Na análise global, a contratação de uma empresa especializada se destaca pela qualidade e suporte técnico, mas implica desafios em prazos e custos possíveis. O programa de agricultura escolar representa sustentação a longo prazo e educação, enquanto parcerias com cooperativas garantem custo-benefício, mas limitam-se pela sazonalidade. A compra no atacado é rápida, porém apresenta riscos de qualidade que devem ser monitorados. A escolha ideal depende do balanceamento entre prazo, custo e garantia de qualidade desejada pela Prefeitura Municipal de Colinas.

4 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A escolha da contratação de uma empresa especializada em alimentação escolar para resolver a problemática do fornecimento inadequado de merenda na rede municipal de ensino se baseia em uma análise minuciosa e fundamentada nas necessidades do público atendido. A decisão visa não apenas garantir a nutrição adequada dos alunos, mas também promover seu desenvolvimento integral, impactando diretamente na frequência e no rendimento escolar.

Dos aspectos técnicos que justificam esta solução, destaca-se o desempenho superior das empresas especializadas em relação ao preparo e fornecimento de refeições. Tais empresas possuem know-how específico em nutrição infantil, o que possibilita elaborar menus que atendem às diretrizes nutricionais



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Fls.: _____

Rub.: _____

estabelecidas, adequando-se às necessidades dietéticas e restrições alimentares dos alunos. Além disso, essas empresas geralmente utilizam insumos de qualidade, garantindo a segurança alimentar e evitando a contaminação, minimizando riscos à saúde dos estudantes. A compatibilidade com os processos escolares é outra vantagem, pois empresas especializadas frequentemente têm experiência em ajustar cronogramas de entrega e volume de refeições com base na demanda real observada nas escolas. Isso se traduz em uma implementação efetiva e sem interrupções, elemento crucial para a continuidade do serviço educacional.

Em termos operacionais, a contratação de uma empresa especializada traz benefícios significativos. A manutenção da qualidade das refeições, por meio de processos sistemáticos de controle de qualidade e inspeção, é um dos pontos fortes dessas empresas. O suporte oferecido inclui não apenas treinamento contínuo para as equipes responsáveis pelo preparo e distribuição das refeições, mas também a atualização frequente sobre melhores práticas em nutrição e segurança alimentar. A escalabilidade da solução é igualmente relevante; a empresa contratada pode adaptar suas operações sobre demanda, ampliando ou reduzindo a produção conforme as flutuações no número de alunos matriculados. Essa flexibilidade operacional se mostra essencial para atender a possíveis variações ao longo do ano letivo.

Economicamente, a opção pela contratação de uma empresa especializada demonstra um claro custo-benefício. Embora haja um investimento inicial considerável, a expectativa é de retorno em vários aspectos. Primeiro, a eficiência obtida na gestão do serviço proporciona economia de recursos a longo prazo, já que evita desperdícios através de melhor planejamento e adequação das porções às necessidades reais. Em segundo lugar, a melhora na nutrição dos alunos tende a refletir em maior frequência escolar e melhores desempenhos acadêmicos, dois fatores que podem reduzir custos relacionados a apoio pedagógico adicional e recuperação de aulas. Além disso, a satisfação dos alunos e seus responsáveis com a qualidade da merenda pode resultar em um aumento na adesão ao ambiente escolar, contribuindo para a estabilidade e o crescimento das matrículas no município.

Por todas essas razões técnicas, operacionais e econômicas, a escolha pela contratação de uma empresa especializada em alimentação escolar é não apenas justificada, mas essencial para garantir que a abordagem aos problemas enfrentados pela Prefeitura Municipal de Colinas resulte em soluções eficazes e sustentáveis, beneficiando toda a comunidade escolar.

5 – DOS QUANTITATIVOS E VALORES

5.1. Das informações e dimensionamento do objeto.

Item	Descrição	Unid.	Qtd.
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	3.600
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	39.000
3	Adoçante dietético natural líquido, 100ml a base 100% de esteviosídeo ou stevia 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 6 meses a partir da data de entrega e conter ter registro no ministério da agricultura e ministério da saúde.	Unidade	500
4	Alho, 1 kg alimento in natura, de primeira qualidade, sem restia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração	Kg	550



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	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.		
5	Amido de milho, pacote de 200 g Produto obtido a partir do endosperma do grão de milho, através de processo tecnológico adequado de moagem úmida e purificação. Deve apresentar-se na forma de pó extremamente fino, impalpável, de cor branca pura e uniforme. O produto deve estar isento de substâncias estranhas (como sujidades, parasitas, larvas ou fragmentos de insetos), sem adição de corantes, conservantes ou outros aditivos químicos não permitidos. Deve possuir teor de umidade conforme a legislação vigente (máximo de 14%) e estar livre de sinais de fermentação ou umidade excessiva que cause a formação de grumos (pelotas). Características organolépticas: Aspecto: pó fino, homogêneo, que range levemente ao ser pressionado entre os dedos. Cor: branca neve, sem tonalidades amareladas ou acinzentadas. Cheiro: próprio, suave, livre de odores de mofo, ranço ou produtos químicos. Sabor: próprio, suave e característico do amido, sem sabor amargo ou estranho. Composição e restrições: Isenção de glúten: por ser derivado de milho, deve portar a declaração "não contém glúten" (salvo em casos de contaminação cruzada devidamente informada). Pureza: elevado grau de pureza, sem misturas com outras farinhas ou féculas. Rotulagem: identificação da marca, lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e tabela nutricional, conforme as normas da Anvisa.	Pacote	4.200
6	Arroz polido branco tipo 1, kg 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	55.000
7	Aveia em flocos, cx 170 g 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	3.000
8	Batata-inglesa, grupo lavada, i natura, peso líquido 1 kg Hortaliça tuberosa de safra corrente, selecionada, inteira, firme e sã. Os tubérculos devem apresentar formato e tamanho uniformes (calibre médio a grande), com casca lisa e fina. O produto deve estar rigorosamente limpo, livre de resíduos terrosos, sujidades ou corpos estranhos. Deve estar isenta de defeitos graves como: podridões, danos mecânicos (cortes ou rachaduras), ataques de pragas, manchas internas (coração negro ou oco) e, fundamentalmente, ausência de esverdeamento (presença de solanina) e de brotamentos ativos. A textura deve ser firme ao tato, sem sinais de murchamento ou enrugamento. Características organolépticas: Aspecto: tubérculo firme, com superfície íntegra e sem deformidades acentuadas. Cor: casca amarelada ou parda clara (conforme a variedade) e polpa clara (branca ou levemente amarelada). Cheiro: próprio, suave, livre de odores de terra úmida em excesso, mofo ou fermentação. Sabor: próprio e característico.	Kg	2.500
9	Beterraba in natura, peso líquido 1 kg Hortaliça tuberosa de safra corrente, selecionada, inteira, firme e sã. Deve apresentar formato globular ou ovalado, com diâmetro variando entre 5 cm e 12 cm (calibre médio), garantindo a uniformidade dos bulbos. O produto deve estar limpo, com remoção de excesso de terra e raízes secundárias, apresentando casca íntegra e sem sinais de murchamento ou desidratação. Deve estar isenta de defeitos graves como: podridões, danos mecânicos (cortes ou rachaduras profundas), ataques de pragas ou doenças, brotamentos, cavidades internas e manchas pretas. A polpa deve ser compacta, sem a presença de fibras lenhosas (textura excessivamente dura/madeirada).	Kg	2.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	Características organolépticas: • Aspecto: bulbo firme, superfície lisa e íntegra. • Cor: casca e polpa de coloração vermelho-púrpura intensa e uniforme. • Cheiro: próprio, terroso e suave, livre de odores de bolor ou fermentação. • Sabor: próprio, característico adocicado. Embalagem e unidade de medida: • Unidade de fornecimento: quilograma (kg).		
10	Biscoito cream cracker integral pct 350g 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 350g. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 12 kg.	Pacote	35.000
11	Biscoito de maizena vegano sem glúten 112g Produto obtido pelo assamento de massa preparada com farinhas e/ou amidos isentos de glúten (como arroz, milho, batata ou mandioca), açúcares ou edulcorantes, gordura vegetal e outros ingredientes permitidos. Deve ser elaborado em linhas de produção exclusivas ou rigorosamente controladas para garantir a ausência total de glúten e de leite/lactose, eliminando qualquer risco de contaminação cruzada. O biscoito deve apresentar-se bem assado, com textura crocante, formato uniforme e integridade física, sem excesso de fragmentos ou farelo na embalagem. Características organolépticas: aspecto: cor característica conforme o sabor (levemente dourado), sem manchas de queimado ou bolores. Textura: crocante e aerada, sem apresentar dureza excessiva ou aspecto gomoso. Cheiro: próprio e agradável, característico dos ingredientes utilizados (ex: baunilha, coco, chocolate ou salgado), livre de odores de ranço. Sabor: próprio, característico, sem retrogosto residual metálico ou amargo. Composição e restrições: isenção de alérgenos: declaração obrigatória "não contém glúten" e "não contém leite" ou "sem lactose". Pureza: isento de corantes artificiais prejudiciais, conservantes em excesso ou quaisquer substâncias que comprometam a segurança alimentar para dietas restritivas. Rotulagem: lista de ingredientes completa com destaque para alérgenos conforme a rdc 727/2022 da Anvisa, lote, datas de fabricação e validade, e tabela de informações nutricionais.	Pacote	300
12	Biscoito doce tipo maria pct 350g especificação: biscoito tipo doce, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente com no mínimo 350g 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 350g, acondicionada em caixa de papelão de 04 kg. Validade não inferior a 180 dias.	Pacote	35.000
13	Biscoito tipo rosquinha, zero lactose, pct 350g contendo ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, 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 350 gramas do produto. Forma de apresentação: pacote com 350 gramas. Zero lactose	Pacote	900
14	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	Kg	8.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	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;		
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	17.000
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	12.000
17	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	2.500
18	Cenoura in natura, peso líquido 1 kg Hortaliça tuberosa de safra corrente, selecionada, inteira, firme e sã. Deve apresentar formato cilíndrico ou cônico, com comprimento e diâmetro uniformes (médio/grauído), variando preferencialmente entre 12 cm e 20 cm. O produto deve estar rigorosamente limpo, livre de resíduos terrosos, sujidades ou corpos estranhos. Deve apresentar casca íntegra, lisa e brilhante, sem sinais de murchamento, desidratação ou "ombro verde" (coloração esverdeada no topo). Deve estar isenta de defeitos graves como: podridões, danos mecânicos (cortes, rachaduras ou quebras), ataques de pragas, manchas escuras, brotamentos laterais e coração fibroso (textura lenhosa no centro). Características organolépticas: • Aspecto: bulbo firme e rígido, com superfície sem rugosidades excessivas. • Cor: coloração alaranjada intensa e uniforme em toda a extensão. • Cheiro: próprio, suave e característico, livre de odores estranhos. • Sabor: próprio, adocicado e característico. Embalagem e unidade de medida: • Unidade de fornecimento: quilograma (kg). • Embalagem secundária: sacos de rede (tipo nylon), caixas plásticas vazadas higienizadas ou sacos de polietileno perfurados (para permitir a respiração), contendo o peso líquido total especificado.	Kg	2.000
19	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 cacao alcalino em pó e açúcar. Não contém glúten. Caixa ou sachê com 200 gramas. *não receberemos achocolatado caso o cacau seja inferior a 70% da composição	Pacote	2.500
20	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	9.600
21	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	Pacote	6.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	óleos comestíveis. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a resolução cnpa nº 12, de 24 de julho de 1978 da Anvisa/ms.		
22	Corte congelado de frango, coxa e sobrecoxa, pacote de 1 kg Parte da ave constituída pelas massas musculares e bases ósseas do fêmur, tíbia e fibula, em peça íntegra, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial (sif/sie), proveniente de aves com idade aproximada de oito semanas. O produto deve apresentar-se com pele completa, ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados ou estilhaçados, partes faltosas e sem vestígios de vísceras. Deve estar livre de manchas biliares, queimaduras por congelamento (freezer burn), bolores ou limo na superfície. O produto deve apresentar coloração rosada/amarelada normal e uniforme, carne firme e não deve conter presença de cristais de gelo excessivos no interior da embalagem. Características organolépticas: Aspecto: próprio, firme e com gordura de coloração característica (não rançosa). Cor: branco-rosada característica da carne de frango fresca. Cheiro: próprio, suave e livre de odores amoniacal, de ranço ou de putrefação. Sabor: próprio. Rotulagem: identificação do corte, data de abate/fabricação, validade, selo de inspeção federal ou estadual e informações nutricionais obrigatórias.	Kg	6.000
23	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 validade deve ser entre 6 e 12 meses contados a partir da data de sua fabricação.	Pacote	3.000
24	Extrato de tomate, und 340g extrato de tomate concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em sachê, íntegro, 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. * não receberemos molho de tomate	Unidade	9.000
25	Farinha de trigo com fermento 1kg farinha de trigo enriquecida com fermento químico (fermento em pó), pré-misturada para preparo de pães, bolos e massas. Deve ser elaborada com farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. Características: pó fino e homogêneo, sem umidade, torrões ou partículas estranhas. Cor: branca ou levemente amarelada, uniforme. Sabor e odor: característicos de farinha fresca, sem ranço ou acidez. Fermento: deve conter fermento químico (bicarbonato de sódio + pirofosfato ácido de sódio) em proporção adequada para garantia do crescimento da massa. Requisitos microbiológicos: isenta de sujidades, parasitas, larvas ou matérias estranhas. Atender aos padrões da resolução rdc nº 12/2001 da Anvisa. Embalagem primária: saco de polietileno alimentício, hermeticamente fechado por termosoldagem, com peso líquido de 1kg. Rotulagem: deve conter: nome do produto e marca. Lista de ingredientes. Informação nutricional. Data de fabricação e validade (mínimo de 6 meses a partir da entrega). Selo de inspeção.	Kg	4.500
26	Feijão comum, tipo 1 (carioca), pacote de 1 kg grãos constituídos de sementes da espécie <i>phaseolus vulgaris</i> L., novos, da safra corrente, apresentando-se íntegros, sadios, limpos e secos. O produto deve possuir coloração bege com estrias marrons (padrão carioca), típica e uniforme. Deve estar isento de substâncias terrosas, sujidades, detritos macroscópicos e impurezas. Apresentar umidade máxima de 14%. O lote deve possuir índice máximo de tolerância para defeitos conforme o ministério da agricultura: máximo de 1% de matérias estranhas e impurezas, e baixo percentual de grãos mofados, ardidos, brotados ou chocos. Deve estar livre de insetos vivos (carunchos) em qualquer fase de seu ciclo evolutivo, bem como de odores estranhos e sinais de fermentação. Características organolépticas: aspecto: grãos íntegros, de formato e tamanho uniformes. Cor: bege com rajas marrom-claras, sem escurecimento excessivo (indicativo de safra velha).	Kg	5.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	Cheiro: próprio, característico de grão fresco. Sabor: próprio, livre de ranço. Embalagem secundária: fardos de polietileno transparente ou sacaria de papelão/papel kraft, contendo 10 ou 30 unidades de 1 kg. Rotulagem: identificação da marca, lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, grupo, classe e tipo do grão, além de informações nutricionais obrigatórias.		
27	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 cnpa.	Pacote	12.000
28	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 cnpa.	Pacote	35.000
29	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	12.000
30	Frango congelado kg ave semi- processado, 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	50.000
31	Bebida vegetal de amêndoas, embalagem de 1 litro Produto obtido a partir da emulsão de amêndoas (prunus dulcis) trituradas com água potável, podendo ser enriquecido com vitaminas e minerais (como cálcio, vitamina d e b12). Deve apresentar aspecto líquido homogêneo, de cor branco-creme a levemente parda. O produto deve ser processado por sistema uht (ultra high temperature) para garantir esterilidade comercial sem a necessidade de conservantes químicos. Deve ser isento de glúten, leite, lactose e soja, sendo livre de qualquer contaminação cruzada com proteínas animais. Não deve apresentar separação de fases acentuada, sedimentos excessivos no fundo da embalagem ou formação de grumos. Características organolépticas: Aspecto: líquido fluido, homogêneo e levemente opaco. Cor: branco-marfim ou levemente bege, característica da amêndoa. Cheiro: próprio, suave e amendoado, sem odores de ranço ou fermentação. Sabor: próprio, característico de amêndoas, podendo ser levemente adocicado (se houver adição de açúcares/edulcorantes) ou neutro. Composição e restrições: Isenção de alérgenos: declaração obrigatória "não contém glúten" e "não contém leite". Pureza: livre de corantes artificiais e espessantes em excesso que descaracterizem a fluidez natural da bebida. Embalagem primária: embalagem do tipo tetra pak (cartonada asséptica) de 1 litro, com tampa de rosca ou lacre de segurança, garantindo a proteção contra luz e oxigênio.	Unidade	200



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada contendo de 6 a 12 unidades de 1 litro. Rotulagem: identificação clara da origem vegetal, lista completa de ingredientes, lote, data de fabricação, validade (fechado e após aberto) e informações nutricionais conforme a rdc 727/2022.		
32	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	1.200
33	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	78.000
34	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 cortes nobres do frango, como peito e coxa. Embalagem selada com registros mapa, data de validade mínima de 120 dias.	Kg	8.400
35	Maçã, categoria i (primeira), unidade (und) fruto fresco, proveniente de cultivares comerciais como 'gala' ou 'fugi', selecionado, inteiro, sadio, limpo e com pedúnculo (cabo) intacto. A fruta deve ser colhida no estágio de maturação fisiológica adequado, apresentando-se firme ao toque, suculenta e com a coloração característica da cultivar (no mínimo 50% de cor vermelha para as variedades tintas como gala e fugi). Deve estar isenta de defeitos graves, tais como podridão, danos por insetos ou fungos, lesões abertas, desidratação, escaldadura severa ou qualquer dano mecânico significativo (amassados, cortes). Características organolépticas: aspecto: globoso, com superfície lisa e brilhante, firme, sem sinais de murchamento. Cor: intensa e uniforme, variando do vermelho ao verde ou amarelo, conforme a cultivar. Cheiro: próprio, suave e característico de fruta fresca. Sabor: próprio, doce ou levemente ácido, dependendo da variedade, sem sabor de ranço ou fermentação. Composição e qualidade: peso: mínimo de 105 gramas por fruto para a categoria extra. Pureza: isenta de resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Embalagem e transporte: embalagem primária: as frutas podem ser acondicionadas a granel em caixas plásticas ou de papelão, ou em embalagens de consumo (sacos, bandejas) que protejam a integridade do produto.	Unidade	300
36	Macarrão de arroz, espaguete, isento de glúten, pacote de 500 g produto obtido pelo amassamento da farinha de arroz (branca e/ou integral) com água, submetido a processo de extrusão e secagem. Deve ser elaborado com ingredientes selecionados, garantindo a ausência total de glúten e de contaminação cruzada, sendo apto para o consumo por celíacos. Os fios devem apresentar superfície lisa, formato cilíndrico longo (espaguete), espessura uniforme e ausência de fragmentos quebrados ou farelo excessivo no fundo da embalagem. Após o cozimento, o produto deve manter a integridade física (não desmanchar), apresentar textura al dente, não ser aderente entre si e não liberar excesso de amido na água.	Pacote	200



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	Características organolépticas: aspecto: fios longos, secos e rígidos. Cor: branco-marfim (para arroz branco) ou levemente parda (se houver adição de arroz integral), uniforme em todo o lote. Cheiro: próprio, característico de arroz, sem odores de mofo ou umidade. Sabor: próprio, suave e característico. Composição e restrições: isenção de glúten: declaração obrigatória "não contém glúten". Pureza: isento de corantes artificiais, conservantes ou substâncias que alterem suas propriedades naturais. Rotulagem: identificação clara da ausência de glúten, lista de ingredientes, lote, datas de fabricação e validade, tempo de cozimento sugerido e informações nutricionais.		
37	Macarrão espagete 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	12.000
38	Margarina, 250 gramas ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e Inter esterificados 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 glicerídeos 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 g.	Unidade	10.000
39	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 500g. Embalagem com identificação do produto, peso líquido.	Pacote	12.000
40	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	4.200
41	Milho, verde, enlatado, drenado 170 g ingredientes: milho em grãos pré cozidos e água e cloreto de sódio. Não ter glúten. Peso drenado 170 g. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, Anvisa.	Pacote	4.800
42	Mistura pronta para bolo, (sabores festa e chocolate) 450 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 450 g. Produto sujeito aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	Pacote	1.800
43	Moela de frango congelada, 1 kg - parte da ave (miúdo) processada, constituída pelo estômago mecânico da ave, limpa, em peça íntegra, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial (sif/sie), proveniente de aves com idade aproximada de oito semanas. Deve apresentar-se rigorosamente limpa, com a remoção completa da mucosa interna (revestimento coriáceo amarelado), ausência de resíduos de conteúdo estomacal (ração ou areia), gordura excessiva, coágulos, manchas biliares (esverdeadas), tecidos estranhos, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. O produto deve apresentar coloração rosada característica e uniforme, firmeza ao tato e ausência de cristais de gelo no interior da embalagem primária. Características organolépticas: aspecto: próprio, firme e limpo. Cor: rosada a avermelhada, característica.	Kg	3.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	Cheiro: próprio, suave, livre de odores amoniacal ou de putrefação. Sabor: próprio.		
44	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	9.600
45	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 c/ 30 Unid.	9.000
46	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. Embalagem: pacote plástico transparente fechado contendo 500g características de composição nutricional / unidade de 50g valor calórico – 250 a 300 kcal características microscópicas sujidades, larvas e parasitos: ausência.	Unidade	48.000
47	Pimenta do reino, 100 g pimenta do reino moída 100% pura, especiaria sem adição de farinha ou aditivos. Ausência de sujidades ou fragmentos de insetos. Embalagem individual com normas e resoluções conforme a Anvisa, de 100 g.	Pacote	3.000
48	Polpa de fruta sabor acerola 1kg 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	8.000
49	Polpa de fruta sabor caju 1kg 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	4.200
50	Polpa de fruta sabor goiaba 1kg 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	4.200
51	Proteína texturizada de soja sabor frango – 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	Pacote	2.500

**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS**
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	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.		
52	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	5.400
53	Sardinha em conserva ao molho de tomate und 125g sardinha ao molho de tomate embalagem com peso líquido 125g, com ômega3, devidamente inspecionada pelo ministério da agricultura.	Unidade	14.500
54	Seleto de legumes em sachê, 170 g ingredientes: ervilha, batata, cenoura e água e cloreto de sódio. Não ter glúten. Peso drenado m 170 g. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, Anvisa.	Pacote	4.000
55	Vinagre de álcool und 500ml embalagem integral, vinagre de álcool obtido pela fermentação acética realizada por um conjunto de bactérias do 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	1.500

5.2. A estimativa de preços da presente contratação foi realizada através de ampla pesquisa de mercado em atendimento ao disposto no art. 23, §1º 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 escolha pelo parcelamento formal da contratação de empresa especializada em alimentação escolar, por meio de uma única licitação com adjudicação em lotes/itens distintos, se justifica pela necessidade de atender à diversidade das demandas nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino. O parcelamento possibilita a contratação de diferentes tipos de refeições e produtos alimentares que atendam às especificidades de cada modalidade de ensino e faixa etária, garantindo assim um fornecimento mais adequado e variado. Essa abordagem permite que a Prefeitura adapte a merenda às necessidades reais das escolas, considerando suas peculiaridades e limites orçamentários.

Além disso, o parcelamento traz benefícios significativos para a execução da solução, tais como a facilitação na gestão do contrato e a possibilidade de avaliar melhor o desempenho dos fornecedores em relação a cada lote. Isso pode resultar em um processo de monitoramento mais eficiente e eficaz, contribuindo para a melhoria contínua da qualidade da merenda escolar. A divisão em lotes também propicia uma maior competitividade entre os fornecedores, o que tende a otimizar os preços e condições ofertadas, refletindo na economia para o município.

Por fim, o atendimento ao interesse público está diretamente impactado pela escolha do parcelamento, pois possibilita um fornecimento adequado e contínuo de alimentação escolar de qualidade, fundamental para o



desenvolvimento e aprendizado dos alunos. Tal abordagem aumenta a frequência escolar e melhora o rendimento acadêmico, fazendo com que o município atenda aos princípios da eficiência e eficácia nas contratações públicas. Dessa forma, o parcelamento não apenas atende à necessidade imediata da população escolar, mas também promove um investimento sustentável no futuro educacional da comunidade.

7 – RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de uma empresa para o fornecimento de materiais de consumo para o preparo da merenda escolar em 2026 busca garantir um fornecimento adequado que atenda às necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino. A economicidade será maximizada ao optar pela formatação de um contrato que contemple condições favoráveis de preço e qualidade, evitando desperdícios e assegurando a entrega de produtos com valor nutricional elevado a um custo acessível.

Os resultados pretensamente obtidos incluem a redução de custos através da centralização das compras, permitindo negociações mais vantajosas com fornecedores. Essa abordagem facilita a obtenção de descontos por volume e garante maior controle sobre os gastos públicos, promovendo uma melhor alocação dos recursos financeiros disponíveis. Com isso, não apenas se preserva o orçamento destinado à educação, como também se fortalece a sustentabilidade financeira do programa de merenda escolar.

Além disso, o bom gerenciamento dos recursos humanos envolvidos na operação levará a um aprimoramento nos processos de planejamento e execução da merenda. O esforço concentrado na capacitação dos profissionais responsáveis pela coordenação e distribuição dos alimentos contribuirá para uma execução mais eficiente, reduzindo erros e aumentando a agilidade nas operações diárias. Esse fator permitirá um aumento na frequência escolar, já que uma alimentação adequada está diretamente ligada à saúde e bem-estar dos alunos, refletindo positivamente no desempenho acadêmico.

Por fim, a utilização de materiais e insumos de qualidade melhora o aproveitamento dos recursos materiais. Isso minimizará as perdas durante o preparo, assegurando que a merenda seja não apenas suficiente, mas também saborosa e nutritiva. Essa combinação de fatores resulta em um ciclo virtuoso que atende às demandas educacionais e nutricionais, promovendo desenvolvimento integral dos alunos e impactando positivamente a rede municipal de ensino.

8 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para abordar a problemática relacionada ao fornecimento inadequado de merenda escolar na Prefeitura Municipal de Colinas, e visando à contratação de uma empresa para fornecimento de materiais de consumo destinados ao preparo da merenda escolar em 2026, é fundamental identificar as providências necessárias que garantam uma solução eficaz.

Primeiramente, deve-se realizar um levantamento detalhado das necessidades nutricionais dos alunos, levando em consideração a variedade de idades e condições alimentares. Isso implica em um diagnóstico que envolva nutricionistas e especialistas em alimentação escolar, a fim de definir um cardápio adequado e balanceado que atenda as demandas da rede municipal de ensino. Essa etapa é crucial para garantir que os insumos adquiridos reflitam um plano alimentar que promova a saúde e o desenvolvimento dos estudantes.

Outra providência importante é a definição de critérios técnicos elevados para a seleção da empresa fornecedora. É necessário elaborar um termo de referência que contemple não apenas aspectos de custo, mas também a qualidade dos produtos, prazos, logística de entrega e garantias de rastreabilidade dos alimentos. Incluir cláusulas específicas sobre a origem dos insumos e suas condições de armazenamento até a entrega nas escolas pode assegurar que os alunos recebam alimentos adequados e seguros.

Adicionalmente, deve-se estabelecer um sistema de monitoramento e avaliação da qualidade dos produtos fornecidos. Esse sistema pode incluir a realização de amostragens periódicas nas escolas, além da criação de um canal de comunicação direto entre a administração e os gestores das unidades escolares. Dessa forma,



será possível registrar e responder prontamente a eventuais problemas relacionados aos insumos entregues, assegurando que a merenda seja sempre de qualidade.

A capacitação de servidores para a fiscalização e gestão do contrato é uma providência que merece destaque, especialmente devido à especificidade da contratação de insumos alimentares. Essa capacitação deve abranger temas como segurança alimentar, análise sensorial e padrões de qualidade, permitindo que a equipe responsável tenha conhecimento suficiente para avaliar as entregas e garantir conformidade com o estabelecido no contrato.

Por fim, é recomendável que haja investimento em parcerias com instituições locais ou organizações não governamentais que promovam a educação sobre alimentação saudável nas escolas. Tal ação pode complementar o fornecimento de merenda escolar, proporcionando aos alunos um aprendizado que favorece escolhas alimentares mais saudáveis e, conseqüentemente, contribui para a melhora na frequência escolar e no desempenho acadêmico.

Essas providências são fundamentais para validar a execução do contrato e garantir que os recursos públicos sejam aplicados de maneira eficiente e eficaz, atendendo às necessidades dos alunos e contribuindo para a melhoria da educação pública na cidade.

9 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Não há contratações correlatas.

10 - IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há previsão de impactos ambientais para a contratação do objeto.

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**.

Colinas - MA, 23 de janeiro de 2026.

Ana Carolina Leite Pereira

Nutricionista RT

CRN 6-6307

À vista das informações contidas nestes autos e com observância às normas vigentes, **APROVO** o presente Estudo Técnico Preliminar – ETP, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Tely de Jesus Martins Lima Araújo

Secretária Municipal de Educação

Portaria nº 456/2025



PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2026

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 para o preparo da merenda 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 proposta de contratação se justifica pela necessidade premente da Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura Municipal de Colinas em garantir o fornecimento adequado de merenda escolar aos alunos da rede pública municipal de ensino. O objetivo central desta contratação é a criação de um registro de preços, permitindo a futura aquisição eficiente e eficaz de materiais de consumo fundamentais para o preparo da merenda escolar no ano letivo de 2026.

A educação, como direito fundamental, deve ser acompanhada de condições adequadas que promovam não apenas o acesso ao conhecimento, mas também a saúde e o bem-estar dos estudantes. A alimentação escolar desempenha um papel crucial nesse contexto, uma vez que uma merenda de qualidade contribui diretamente para a concentração, aprendizado e desenvolvimento físico dos alunos. Portanto, fornecer refeições nutritivas torna-se uma responsabilidade inadiável da gestão pública.

Caso essa contratação não seja realizada, enfrentaremos sérias consequências que podem comprometer tanto a qualidade da educação quanto a saúde dos alunos. A ausência de merenda escolar adequada poderá resultar em desnutrição, dificuldades de aprendizagem e evasão escolar, especialmente entre as crianças de famílias em situação de vulnerabilidade social, que dependem deste apoio para uma alimentação balanceada durante o período escolar.

Ademais, essa contratação é de extrema relevância para o interesse público, pois além de garantir a alimentação dos alunos, promove o desenvolvimento local ao fomentar a economia e suporte a comerciantes e produtores locais que possam ser selecionados para fornecimento dos insumos necessários. Assim, a realização da contratação não apenas atende a uma necessidade básica de alimentação, mas também reforça o compromisso da administração pública com a construção de uma sociedade mais justa e igualitária.

Em conformidade com a Lei 14.133/2024, que rege as novas diretrizes para contratações públicas, é imperioso que se busque eficiência e transparência nos processos licitatórios, razões pelas quais a adesão ao sistema de registro de preços se apresenta como uma solução vantajosa nesta contratação. Portanto, reafirmamos que a realização desta contratação é essencial e urgente, visando atender às demandas educacionais e sociais da nossa comunidade.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

3.1. Das informações e dimensionamento do objeto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Item	Descrição	Unid.	Qtd.
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	3.600
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 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	39.000
3	Adoçante dietético natural líquido, 100ml a base 100% de esteviosídeo ou stevia 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 6 meses a partir da data de entrega e conter ter registro no ministério da agricultura e ministério da saúde.	Unidade	500
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	550
5	Amido de milho, pacote de 200 g Produto obtido a partir do endosperma do grão de milho, através de processo tecnológico adequado de moagem úmida e purificação. Deve apresentar-se na forma de pó extremamente fino, impalpável, de cor branca pura e uniforme. O produto deve estar isento de substâncias estranhas (como sujidades, parasitas, larvas ou fragmentos de insetos), sem adição de corantes, conservantes ou outros aditivos químicos não permitidos. Deve possuir teor de umidade conforme a legislação vigente (máximo de 14%) e estar livre de sinais de fermentação ou umidade excessiva que cause a formação de grumos (pelotas). Características organolépticas: Aspecto: pó fino, homogêneo, que range levemente ao ser pressionado entre os dedos. Cor: branca neve, sem tonalidades amareladas ou acinzentadas. Cheiro: próprio, suave, livre de odores de mofo, ranço ou produtos químicos. Sabor: próprio, suave e característico do amido, sem sabor amargo ou estranho. Composição e restrições: Isenção de glúten: por ser derivado de milho, deve portar a declaração "não contém glúten" (salvo em casos de contaminação cruzada devidamente informada). Pureza: elevado grau de pureza, sem misturas com outras farinhas ou féculas. Rotulagem: identificação da marca, lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e tabela nutricional, conforme as normas da Anvisa.	Pacote	4.200
6	Arroz polido branco tipo 1, kg 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	55.000
7	Aveia em flocos, cx 170 g 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	3.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

8	Batata-inglesa, grupo lavada, i natura, peso líquido 1 kg Hortaliça tuberosa de safra corrente, selecionada, inteira, firme e sã. Os tubérculos devem apresentar formato e tamanho uniformes (calibre médio a grande), com casca lisa e fina. O produto deve estar rigorosamente limpo, livre de resíduos terrosos, sujidades ou corpos estranhos. Deve estar isenta de defeitos graves como: podridões, danos mecânicos (cortes ou rachaduras), ataques de pragas, manchas internas (coração negro ou oco) e, fundamentalmente, ausência de esverdeamento (presença de solanina) e de brotamentos ativos. A textura deve ser firme ao tato, sem sinais de murchamento ou enrugamento. Características organolépticas: Aspecto: tubérculo firme, com superfície íntegra e sem deformidades acentuadas. Cor: casca amarelada ou parda clara (conforme a variedade) e polpa clara (branca ou levemente amarelada). Cheiro: próprio, suave, livre de odores de terra úmida em excesso, mofo ou fermentação. Sabor: próprio e característico.	Kg	2.500
9	Beterraba in natura, peso líquido 1 kg Hortaliça tuberosa de safra corrente, selecionada, inteira, firme e sã. Deve apresentar formato globular ou ovalado, com diâmetro variando entre 5 cm e 12 cm (calibre médio), garantindo a uniformidade dos bulbos. O produto deve estar limpo, com remoção de excesso de terra e raízes secundárias, apresentando casca íntegra e sem sinais de murchamento ou desidratação. Deve estar isenta de defeitos graves como: podridões, danos mecânicos (cortes ou rachaduras profundas), ataques de pragas ou doenças, brotamentos, cavidades internas e manchas pretas. A polpa deve ser compacta, sem a presença de fibras lenhosas (textura excessivamente dura/madeirada). Características organolépticas: • Aspecto: bulbo firme, superfície lisa e íntegra. • Cor: casca e polpa de coloração vermelho-púrpura intensa e uniforme. • Cheiro: próprio, terroso e suave, livre de odores de bolor ou fermentação. • Sabor: próprio, característico adocicado. Embalagem e unidade de medida: • Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	Kg	2.000
10	Biscoito cream cracker integral pct 350g 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 350g. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 12 kg.	Pacote	35.000
11	Biscoito de maizena vegano sem glúten 112g Produto obtido pelo assamento de massa preparada com farinhas e/ou amidos isentos de glúten (como arroz, milho, batata ou mandioca), açúcares ou edulcorantes, gordura vegetal e outros ingredientes permitidos. Deve ser elaborado em linhas de produção exclusivas ou rigorosamente controladas para garantir a ausência total de glúten e de leite/lactose, eliminando qualquer risco de contaminação cruzada. O biscoito deve apresentar-se bem assado, com textura crocante, formato uniforme e integridade física, sem excesso de fragmentos ou farelo na embalagem. Características organolépticas: aspecto: cor característica conforme o sabor (levemente dourado), sem manchas de queimado ou bolores. Textura: crocante e aerada, sem apresentar dureza excessiva ou aspecto gomoso. Cheiro: próprio e agradável, característico dos ingredientes utilizados (ex: baunilha, coco, chocolate ou salgado), livre de odores de ranço. Sabor: próprio, característico, sem retrogosto residual metálico ou amargo. Composição e restrições: isenção de alérgenos: declaração obrigatória "não contém glúten" e "não contém leite" ou "sem lactose". Pureza: isento de corantes artificiais prejudiciais, conservantes em excesso ou quaisquer substâncias que comprometam a segurança alimentar para dietas restritivas. Rotulagem: lista de ingredientes completa com destaque para alérgenos conforme	Pacote	300



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	a rdc 727/2022 da Anvisa, lote, datas de fabricação e validade, e tabela de informações nutricionais.		
12	Biscoito doce tipo maria pct 350g especificação: biscoito tipo doce, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente com no mínimo 350g 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 350g, acondicionada em caixa de papelão de 04 kg. Validade não inferior a 180 dias.	Pacote	35.000
13	Biscoito tipo rosquinha, zero lactose, pct 350g contendo ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, 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 350 gramas do produto. Forma de apresentação: pacote com 350 gramas. Zero lactose	Pacote	900
14	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;	Kg	8.000
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	17.000
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	12.000
17	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	2.500
18	Cenoura in natura, peso líquido 1 kg Hortaliça tuberosa de safra corrente, selecionada, inteira, firme e sã. Deve apresentar formato cilíndrico ou cônico, com comprimento e diâmetro uniformes (médio/grauído), variando preferencialmente entre 12 cm e 20 cm. O produto deve estar rigorosamente limpo, livre de resíduos terrosos, sujidades ou corpos estranhos. Deve apresentar casca íntegra, lisa e brilhante, sem sinais de murchamento, desidratação ou "ombro verde" (coloração esverdeada no topo). Deve estar isenta de defeitos graves como: podridões, danos mecânicos (cortes, rachaduras ou quebras), ataques de pragas, manchas escuras, brotamentos laterais e coração fibroso (textura lenhosa no centro). Características organolépticas: • Aspecto: bulbo firme e rígido, com superfície sem rugosidades excessivas. • Cor: coloração alaranjada intensa e uniforme em toda a extensão. • Cheiro: próprio, suave e característico, livre de odores estranhos.	Kg	2.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	• Sabor: próprio, adocicado e característico. Embalagem e unidade de medida: • Unidade de fornecimento: quilograma (kg). • Embalagem secundária: sacos de rede (tipo nylon), caixas plásticas vazadas higienizadas ou sacos de polietileno perfurados (para permitir a respiração), contendo o peso líquido total especificado.		
19	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. *não receberemos achocolatado caso o cacau seja inferior a 70% da composição	Pacote	2.500
20	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	9.600
21	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 cnpa nº 12, de 24 de julho de 1978 da Anvisa/ms.	Pacote	6.000
22	Corte congelado de frango, coxa e sobrecoxa, pacote de 1 kg Parte da ave constituída pelas massas musculares e bases ósseas do fêmur, tíbia e fibula, em peça íntegra, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial (sif/sie), proveniente de aves com idade aproximada de oito semanas. O produto deve apresentar-se com pele completa, ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados ou estilhaçados, partes faltosas e sem vestígios de vísceras. Deve estar livre de manchas biliares, queimaduras por congelamento (freezer burn), bolores ou limo na superfície. O produto deve apresentar coloração rosada/amarelada normal e uniforme, carne firme e não deve conter presença de cristais de gelo excessivos no interior da embalagem. Características organolépticas: Aspecto: próprio, firme e com gordura de coloração característica (não rançosa). Cor: branco-rosada característica da carne de frango fresca. Cheiro: próprio, suave e livre de odores amoniacal, de ranço ou de putrefação. Sabor: próprio. Rotulagem: identificação do corte, data de abate/fabricação, validade, selo de inspeção federal ou estadual e informações nutricionais obrigatórias.	Kg	6.000
23	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 validade deve ser entre 6 e 12 meses contados a partir da data de sua fabricação.	Pacote	3.000
24	Extrato de tomate, und 340g extrato de tomate concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em sachê, íntegro, 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. * não receberemos molho de tomate	Unidade	9.000
25	Farinha de trigo com fermento 1kg farinha de trigo enriquecida com fermento químico (fermento em pó), pré-misturada para preparo de pães, bolos e massas. Deve ser elaborada com farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. Características: pó fino e homogêneo, sem umidade, torrões ou partículas	Kg	4.500



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	estranhas. Cor: branca ou levemente amarelada, uniforme. Sabor e odor: característicos de farinha fresca, sem ranço ou acidez. Fermento: deve conter fermento químico (bicarbonato de sódio + pirofosfato ácido de sódio) em proporção adequada para garantia do crescimento da massa. Requisitos microbiológicos: isenta de sujidades, parasitas, larvas ou matérias estranhas. Atender aos padrões da resolução rdc nº 12/2001 da Anvisa. Embalagem primária: saco de polietileno alimentício, hermeticamente fechado por termosoldagem, com peso líquido de 1kg. Rotulagem: deve conter: nome do produto e marca. Lista de ingredientes. Informação nutricional. Data de fabricação e validade (mínimo de 6 meses a partir da entrega). Selo de inspeção.		
26	Feijão comum, tipo 1 (carioca), pacote de 1 kg grãos constituídos de sementes da espécie <i>phaseolus vulgaris</i> L., novos, da safra corrente, apresentando-se inteiros, sadios, limpos e secos. O produto deve possuir coloração bege com estrias marrons (padrão carioca), típica e uniforme. Deve estar isento de substâncias terrosas, sujidades, detritos macroscópicos e impurezas. Apresentar unidade máxima de 14%. O lote deve possuir índice máximo de tolerância para defeitos conforme o ministério da agricultura: máximo de 1% de matérias estranhas e impurezas, e baixo percentual de grãos mofados, ardidos, brotados ou chocos. Deve estar livre de insetos vivos (carunchos) em qualquer fase de seu ciclo evolutivo, bem como de odores estranhos e sinais de fermentação. Características organolépticas: aspecto: grãos íntegros, de formato e tamanho uniformes. Cor: bege com rajas marrom-claras, sem escurecimento excessivo (indicativo de safra velha). Cheiro: próprio, característico de grão fresco. Sabor: próprio, livre de ranço. Embalagem secundária: fardos de polietileno transparente ou sacaria de papelão/papel kraft, contendo 10 ou 30 unidades de 1 kg. Rotulagem: identificação da marca, lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, grupo, classe e tipo do grão, além de informações nutricionais obrigatórias.	Kg	5.000
27	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 cnpa.	Pacote	12.000
28	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 cnpa.	Pacote	35.000
29	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	12.000
30	Frango congelado kg ave semi- processado, 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.	Kg	50.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	Rotulagem; o produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da Anvisa.		
31	Bebida vegetal de amêndoas, embalagem de 1 litro Produto obtido a partir da emulsão de amêndoas (<i>prunus dulcis</i>) trituradas com água potável, podendo ser enriquecido com vitaminas e minerais (como cálcio, vitamina d e b12). Deve apresentar aspecto líquido homogêneo, de cor branco-creme a levemente parda. O produto deve ser processado por sistema uht (ultra high temperature) para garantir esterilidade comercial sem a necessidade de conservantes químicos. Deve ser isento de glúten, leite, lactose e soja, sendo livre de qualquer contaminação cruzada com proteínas animais. Não deve apresentar separação de fases acentuada, sedimentos excessivos no fundo da embalagem ou formação de grumos. Características organolépticas: Aspecto: líquido fluido, homogêneo e levemente opaco. Cor: branco-marfim ou levemente bege, característica da amêndoa. Cheiro: próprio, suave e amendoado, sem odores de ranço ou fermentação. Sabor: próprio, característico de amêndoas, podendo ser levemente adoçado (se houver adição de açúcares/edulcorantes) ou neutro. Composição e restrições: Isenção de alérgenos: declaração obrigatória "não contém glúten" e "não contém leite". Pureza: livre de corantes artificiais e espessantes em excesso que descaracterizem a fluidez natural da bebida. Embalagem primária: embalagem do tipo tetra pak (cartonada asséptica) de 1 litro, com tampa de rosca ou lacre de segurança, garantindo a proteção contra luz e oxigênio. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada contendo de 6 a 12 unidades de 1 litro. Rotulagem: identificação clara da origem vegetal, lista completa de ingredientes, lote, data de fabricação, validade (fechado e após aberto) e informações nutricionais conforme a rdc 727/2022.	Unidade	200
32	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	1.200
33	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 políéster 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	78.000
34	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 cortes nobres do frango, como peito e coxa. Embalagem selada com registros mapa, data de validade mínima de 120 dias.	Kg	8.400
35	Maçã, categoria i (primeira), unidade (und) fruto fresco, proveniente de cultivares comerciais como 'gala' ou 'fugi', selecionado, inteiro, sadio, limpo e com pedúnculo (cabo) intacto. A fruta deve ser colhida no estágio de maturação fisiológica adequado, apresentando-se firme ao toque, suculenta e com a coloração característica da cultivar (no mínimo 50% de cor vermelha para as variedades tintas como gala e fugi). Deve estar isenta de defeitos graves, tais como podridão, danos por insetos ou fungos, lesões abertas, desidratação, escaldadura severa ou qualquer dano mecânico significativo (amassados, cortes).	Unidade	300



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	Características organolépticas: aspecto: globoso, com superfície lisa e brilhante, firme, sem sinais de murchamento. Cor: intensa e uniforme, variando do vermelho ao verde ou amarelo, conforme a cultivar. Cheiro: próprio, suave e característico de fruta fresca. Sabor: próprio, doce ou levemente ácido, dependendo da variedade, sem sabor de ranço ou fermentação. Composição e qualidade: peso: mínimo de 105 gramas por fruto para a categoria extra. Pureza: isenta de resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Embalagem e transporte: embalagem primária: as frutas podem ser acondicionadas a granel em caixas plásticas ou de papelão, ou em embalagens de consumo (sacos, bandejas) que protejam a integridade do produto.		
36	Macarrão de arroz, espaguete, isento de glúten, pacote de 500 g produto obtido pelo amassamento da farinha de arroz (branca e/ou integral) com água, submetido a processo de extrusão e secagem. Deve ser elaborado com ingredientes selecionados, garantindo a ausência total de glúten e de contaminação cruzada, sendo apto para o consumo por celíacos. Os fios devem apresentar superfície lisa, formato cilíndrico longo (espaguete), espessura uniforme e ausência de fragmentos quebrados ou farelo excessivo no fundo da embalagem. Após o cozimento, o produto deve manter a integridade física (não desmanchar), apresentar textura al dente, não ser aderente entre si e não liberar excesso de amido na água. Características organolépticas: aspecto: fios longos, secos e rígidos. Cor: branco-marfim (para arroz branco) ou levemente parda (se houver adição de arroz integral), uniforme em todo o lote. Cheiro: próprio, característico de arroz, sem odores de mofo ou umidade. Sabor: próprio, suave e característico. Composição e restrições: isenção de glúten: declaração obrigatória "não contém glúten". Pureza: isento de corantes artificiais, conservantes ou substâncias que alterem suas propriedades naturais. Rotulagem: identificação clara da ausência de glúten, lista de ingredientes, lote, datas de fabricação e validade, tempo de cozimento sugerido e informações nutricionais.	Pacote	200
37	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	12.000
38	Margarina, 250 gramas ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e Inter esterificados 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 glicerídeos 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 g.	Unidade	10.000
39	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 500g. Embalagem com identificação do produto, peso líquido.	Pacote	12.000
40	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	4.200



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

41	Milho, verde, enlatado, drenado 170 g ingredientes: milho em grãos pré cozidos e água e cloreto de sódio. Não ter glúten. Peso drenado 170 g. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, Anvisa.	Pacote	4.800
42	Mistura pronta para bolo, (sabores festa e chocolate) 450 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 450 g. Produto sujeito aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	Pacote	1.800
43	Moela de frango congelada, 1 kg - parte da ave (miúdo) processada, constituída pelo estômago mecânico da ave, limpa, em peça íntegra, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial (sif/sie), proveniente de aves com idade aproximada de oito semanas. Deve apresentar-se rigorosamente limpa, com a remoção completa da mucosa interna (revestimento coriáceo amarelado), ausência de resíduos de conteúdo estomacal (ração ou areia), gordura excessiva, coágulos, manchas biliares (esverdeadas), tecidos estranhos, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. O produto deve apresentar coloração rosada característica e uniforme, firmeza ao tato e ausência de cristais de gelo no interior da embalagem primária. Características organolépticas: aspecto: próprio, firme e limpo. Cor: rosada a avermelhada, característica. Cheiro: próprio, suave, livre de odores amoniacal ou de putrefação. Sabor: próprio.	Kg	3.000
44	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	9.600
45	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 c/ 30 Unid.	9.000
46	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 pardo, 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. Embalagem: pacote plástico transparente fechado contendo 500g características de composição nutricional / unidade de 50g valor calórico – 250 a 300 kcal características microscópicas sujidades, larvas e parasitos: ausência.	Unidade	48.000
47	Pimenta do reino, 100 g pimenta do reino moída 100% pura, especiaria sem adição de farinha ou aditivos. Ausência de sujidades ou fragmentos de insetos. Embalagem individual com normas e resoluções conforme a Anvisa, de 100 g.	Pacote	3.000
48	Polpa de fruta sabor acerola 1kg 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	8.000
49	Polpa de fruta sabor caju 1kg polpa de fruta sabor caju integral e pasteurizada, congelada, sem adição de	Kg	4.200



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	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.		
50	Polpa de fruta sabor goiaba 1kg 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	4.200
51	Proteína texturizada de soja sabor frango – 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	2.500
52	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	5.400
53	Sardinha em conserva ao molho de tomate und 125g sardinha ao molho de tomate embalagem com peso líquido 125g, com ômega3, devidamente inspecionada pelo ministério da agricultura.	Unidade	14.500
54	Seleto de legumes em sachê, 170 g ingredientes: ervilha, batata, cenoura e água e cloreto de sódio. Não ter glúten. Peso drenado m 170 g . O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, Anvisa.	Pacote	4.000
55	Vinagre de álcool und 500ml embalagem integral, vinagre de álcool obtido pela fermentação acética realizada por um conjunto de bactérias do 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	1.500

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, §1º da Lei nº 14.133/2021 e ao Decreto Municipal nº 061/2023. 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.

3.2. Justificativa para aplicação do Benefício Local



3.2.1. A previsão de aplicação do Benefício Local no presente procedimento encontra fundamento nos arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006, bem como no art. 5º e no art. 18 da Lei nº 14.133/2021, que autorizam a adoção de tratamento diferenciado às Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI), com vistas à promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal.

3.2.2. O Município de Colinas/MA possui economia predominantemente estruturada em pequenos empreendimentos, sendo as MEI, ME e EPP responsáveis por significativa parcela da geração de emprego, renda e arrecadação tributária local. Nesse contexto, a Administração Pública Municipal desempenha papel relevante como indutora da atividade econômica.

3.2.3. A aplicação do Benefício Local nos itens exclusivos e de cota reservada:

- a) Estimula a formalização e regularização de empresas locais;
- b) Fortalece o comércio e os serviços do município;
- c) Amplia a circulação de renda no território municipal;
- d) Contribui para a geração de empregos e incremento da arrecadação tributária.

3.2.4. Ressalta-se que o benefício será aplicado dentro do limite legal de até 10% (dez por cento) acima do melhor preço válido, preservando-se a vantajosidade da contratação, a competitividade e os princípios da legalidade, isonomia e eficiência.

3.2.5. Dessa forma, a medida revela-se juridicamente possível, economicamente justificável e alinhada às diretrizes de desenvolvimento sustentável e fortalecimento da economia local, recomendando-se sua previsão no instrumento convocatório.

4. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. DO LOCAL DE ENTREGA

4.1.1. A empresa deverá entregar os produtos solicitados na sede da **Divisão do Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação**, nos horários das 8h00min às 12h00min e das 15h00min às 17h00min, localizado na Rua da Guanabara, nº 512-A, Bairro Guanabara, Colinas/MA.

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 **5 (cinco) 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.

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, **6 (seis) meses**, a partir da data da entrega e emissão do Termo de Recebimento Provisório pela Contratante e recebida pela Contratada.

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. nº 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/lotos 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;
- 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Fls.: _____

Rub.: _____

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 materiais/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.

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.

9. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

9.1. O edital 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 eminente, constando seu CNPJ e endereço completo, devendo ser assinado por seus sócios, diretores, administradores, procuradores, gerentes ou servidor responsável, com expressa indicação de seu nome completo e cargo/função;

10.1.1.1. O Pregoeiro poderá realizar diligências para comprovar a veracidade do(s) atestado(s) apresentado(s), podendo requisitar cópias de notas fiscais.

10.1.2. **Alvará Sanitário ou Licença Sanitária**, emitida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da sede da licitante, em vigor;

11. DA SUBCONTRATAÇÃO DO OBJETO

11.1. Não é admitida a subcontratação parcial ou total 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 devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim, conforme endereço eletrônico informado pela contratada na sua proposta comercial.

13.4. O órgão ou entidade 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, o órgão ou entidade 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.



Fiscalização

13.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

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

13.8. 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. (art. 117, §1º da Lei nº 14.133, de 2021).

13.9. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

13.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, 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.

13.11. 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.

13.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

13.13. 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.

13.14. Caso ocorra 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;

Gestor do Contrato

13.15. 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.

13.16. 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.

13.17. 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.



13.17. 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.

13.18. 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.

13.19. O gestor do contrato deverá elaborar 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.

13.20. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

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 Preços 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;
- 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 x N x 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 = 6%
	365	

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.

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 REAJUSTE CONTRATUAL

17.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado (21/01/2026).

17.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice **IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

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

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

17.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

18. DO ORÇAMENTO SIGILOSO

18.1. Na presente contratação, recomenda-se a aplicação do **Orçamento Sigiloso**. Essa estratégia é adotada quando a Administração Pública opta por não divulgar o valor máximo ou estimado da contratação, de forma a estimular os licitantes interessados a apresentarem suas propostas com base no valor de mercado. Assim, busca-se garantir ofertas mais vantajosas, diferentemente do cenário em que a estimativa de preços é divulgada previamente. Dessa forma, o uso do orçamento sigiloso representa uma abordagem mais eficiente e vantajosa para a Administração.

18.2. Em um processo licitatório no qual o orçamento estimado permanece sigiloso, a lógica econômica dos fornecedores os leva a oferecer o menor preço possível e as melhores condições comerciais, na tentativa de assegurar a vitória no certame. Isso ocorre porque, na ausência de uma referência explícita de valor disponível para a despesa, os concorrentes tendem a apresentar propostas mais competitivas e ajustadas às condições reais de mercado.

18.3. Por outro lado, quando a estimativa de custos é publicizada e a Administração indica o valor máximo que está disposta a pagar, a dinâmica competitiva pode ser significativamente alterada. Nesse caso, os fornecedores, cientes do limite orçamentário, podem ajustar suas propostas para se aproximar do teto estabelecido, o que pode reduzir a competitividade e limitar os ganhos econômicos para a Administração.

18.4. Portanto, a adoção do orçamento sigiloso não apenas fomenta maior competitividade entre os participantes, mas também contribui para a economicidade e eficiência nas contratações públicas, resguardando os interesses do erário e promovendo maior equilíbrio nas relações contratuais.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

19.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Agente de Contratação/Pregoeiro durante o certame;

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

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

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

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

19.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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



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

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

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

19.1.5. fraudar a licitação;

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

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

19.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

19.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

19.2.1. Advertência;

19.2.2. Multa;

19.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

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

19.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

19.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

19.3.2. as peculiaridades do caso concreto

19.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

19.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

19.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

19.4.1. Para as infrações previstas nos itens 19.1.1, 19.1.2 e 19.1.3, a multa será de 0.5% a 15% do valor do contrato licitado.

19.4.2. Para as infrações previstas nos itens 19.1.4, 19.1.5, 19.1.6, 19.1.7 e 19.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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



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

19.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 19.1.1, 19.1.2 e 19.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito do **Município de Colinas**, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

19.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 19.1.4, 19.1.5, 19.1.6, 19.1.7 e 19.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 19.1.1, 19.1.2 e 19.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

19.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 19.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do **Município de Colinas**.

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

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

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

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

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

19.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial.

19.15.1. O endereço de e-mail informado na proposta comercial será considerado de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução do objeto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: _____

Rub.: _____

20.2. 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, 26 de janeiro de 2026.

Ana Carolina Leite Pereira

Nutricionista RT

CRN 6-6307

À vista das informações contidas nestes autos e com observância às normas vigentes, **APROVO** o presente Termo de Referência e **AUTORIZO** a abertura/realização do procedimento licitatório nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Tely de Jesus Martins Lima Araújo

Secretária Municipal de Educação

Portaria nº 456/2025



PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2026

ANEXO III

PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

Ao

Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Colinas

PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2026

OBJETO: Registro de preços para futura contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para o preparo da merenda escolar.

Prezado Senhor,

A empresa XXXXXXXXX com endereço na XXXXXXXXXXXX inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXX vem, pelo seu representante legal infra-assinado, portador(a) da cédula de identidade nº XXXXXXX e do CPF nº XXXXXXXXX, 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 (XXXXXXXXXX)**, para o fornecimento/prestação dos serviços do objeto desta licitação, conforme demonstrativo abaixo:

Item	Descrição	Unidade	Qtd.	R\$ Unit.	R\$ Total
1	[EXCLUSIVO ME/EPP] Açúcar pct 100g açúcar em pó, embalagem fechada com rotulagem adequada segundos os critérios da Anvisa, indicando o prazo de validade. Embalagem de 100g.	Pacote	3.600		
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: sujeidades, parasitas e larvas: ausência. Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência 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	31.200		
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: sujeidades, parasitas e larvas: ausência. Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de	Kg	7.800		



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	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.				
4	[EXCLUSIVO ME/EPP] Adoçante dietético natural líquido, 100ml a base 100% de esteviosídeo ou stevia 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 6 meses a partir da data de entrega e conter ter registro no ministério da agricultura e ministério da saúde.	Unidade	500		
5	[EXCLUSIVO ME/EPP] Alho, 1 kg alimento in natura, de primeira qualidade, sem restia, bulbo inteiro, 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	550		
6	[EXCLUSIVO ME/EPP] Amido de milho, pacote de 200 g Produto obtido a partir do endosperma do grão de milho, através de processo tecnológico adequado de moagem úmida e purificação. Deve apresentar-se na forma de pó extremamente fino, impalpável, de cor branca pura e uniforme. O produto deve estar isento de substâncias estranhas (como sujidades, parasitas, larvas ou fragmentos de insetos), sem adição de corantes, conservantes ou outros aditivos químicos não permitidos. Deve possuir teor de umidade conforme a legislação vigente (máximo de 14%) e estar livre de sinais de fermentação ou umidade excessiva que cause a formação de grumos (pelotas). Características organolépticas: Aspecto: pó fino, homogêneo, que range levemente ao ser pressionado entre os dedos. Cor: branca neve, sem tonalidades amareladas ou acinzentadas. Cheiro: próprio, suave, livre de odores de mofo, ranço ou produtos químicos. Sabor: próprio, suave e característico do amido, sem sabor amargo ou estranho. Composição e restrições: Isenção de glúten: por ser derivado de milho, deve portar a declaração "não contém glúten" (salvo em casos de contaminação cruzada devidamente informada). Pureza: elevado grau de pureza, sem misturas com outras farinhas ou féculas. Rotulagem: identificação da marca, lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e tabela nutricional, conforme as normas da Anvisa.	Pacote	4.200		
7	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Arroz polido branco tipo 1, kg 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	Kg	44.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	mínimo de 6 (seis) meses a contados a partir da data de sua fabricação.				
8	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Arroz polido branco tipo 1, kg 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	11.000		
9	[EXCLUSIVO ME/EPP] Aveia em flocos, cx 170 g 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	3.000		
10	[EXCLUSIVO ME/EPP] Batata-inglesa, grupo lavada, i natura, peso líquido 1 kg Hortaliça tuberosa de safra corrente, selecionada, inteira, firme e sã. Os tubérculos devem apresentar formato e tamanho uniformes (calibre médio a grande), com casca lisa e fina. O produto deve estar rigorosamente limpo, livre de resíduos terrosos, sujidades ou corpos estranhos. Deve estar isenta de defeitos graves como: podridões, danos mecânicos (cortes ou rachaduras), ataques de pragas, manchas internas (coração negro ou oco) e, fundamentalmente, ausência de esverdeamento (presença de solanina) e de brotamentos ativos. A textura deve ser firme ao tato, sem sinais de murchamento ou enrugamento. Características organolépticas: Aspecto: tubérculo firme, com superfície íntegra e sem deformidades acentuadas. Cor: casca amarelada ou parda clara (conforme a variedade) e polpa clara (branca ou levemente amarelada). Cheiro: próprio, suave, livre de odores de terra úmida em excesso, mofo ou fermentação. Sabor: próprio e característico.	Kg	2.500		
11	[EXCLUSIVO ME/EPP] Beterraba in natura, peso líquido 1 kg Hortaliça tuberosa de safra corrente, selecionada, inteira, firme e sã. Deve apresentar formato globular ou ovalado, com diâmetro variando entre 5 cm e 12 cm (calibre médio), garantindo a uniformidade dos bulbos. O produto deve estar limpo, com remoção de excesso de terra e raízes secundárias, apresentando casca íntegra e sem sinais de murchamento ou desidratação. Deve estar isenta de defeitos graves como: podridões, danos mecânicos (cortes ou rachaduras profundas), ataques de pragas ou doenças, brotamentos, cavidades internas e manchas pretas. A polpa deve ser compacta, sem a presença de fibras lenhosas (textura excessivamente dura/madeirada). Características organolépticas: • Aspecto: bulbo firme, superfície lisa e íntegra. • Cor: casca e polpa de coloração vermelho-púrpura intensa e uniforme. • Cheiro: próprio, terroso e suave, livre de odores de bolor ou fermentação. • Sabor: próprio, característico adocicado.	Kg	2.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	Embalagem e unidade de medida: • Unidade de fornecimento: quilograma (kg).				
12	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Biscoito cream cracker integral pct 350g 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 350g. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 12 kg.	Pacote	28.000		
13	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Biscoito cream cracker integral pct 350g 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 350g. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 12 kg.	Pacote	7.000		
14	[EXCLUSIVO ME/EPP] Biscoito de maizena vegano sem glúten 112g Produto obtido pelo assamento de massa preparada com farinhas e/ou amidos isentos de glúten (como arroz, milho, batata ou mandioca), açúcares ou edulcorantes, gordura vegetal e outros ingredientes permitidos. Deve ser elaborado em linhas de produção exclusivas ou rigorosamente controladas para garantir a ausência total de glúten e de leite/lactose, eliminando qualquer risco de contaminação cruzada. O biscoito deve apresentar-se bem assado, com textura crocante, formato uniforme e integridade física, sem excesso de fragmentos ou farelo na embalagem. Características organolépticas: aspecto: cor característica conforme o sabor (levemente dourado), sem manchas de queimado ou bolores. Textura: crocante e aerada, sem apresentar dureza excessiva ou aspecto gomoso. Cheiro: próprio e agradável, característico dos ingredientes utilizados (ex: baunilha, coco, chocolate ou salgado), livre de odores de ranço. Sabor: próprio, característico, sem retrogosto residual metálico ou amargo. Composição e restrições: isenção de alérgenos: declaração obrigatória "não contém glúten" e "não contém leite" ou "sem lactose". Pureza: isento de corantes artificiais prejudiciais, conservantes em excesso ou quaisquer substâncias que comprometam a segurança alimentar para dietas restritivas.	Pacote	300		



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	Rotulagem: lista de ingredientes completa com destaque para alérgenos conforme a rdc 727/2022 da Anvisa, lote, datas de fabricação e validade, e tabela de informações nutricionais.				
15	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Biscoito doce tipo maria pct 350g especificação: biscoito tipo doce, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente com no mínimo 350g 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 350g, acondicionada em caixa de papelão de 04 kg. Validade não inferior a 180 dias.	Pacote	28.000		
16	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Biscoito doce tipo maria pct 350g especificação: biscoito tipo doce, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente com no mínimo 350g 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 350g, acondicionada em caixa de papelão de 04 kg. Validade não inferior a 180 dias.	Pacote	7.000		
17	[EXCLUSIVO ME/EPP] Biscoito tipo rosquinha, zero lactose, pct 350g contendo ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, 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 350 gramas do produto. Forma de apresentação: pacote com 350 gramas. Zero lactose	Pacote	900		
18	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - 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;	Kg	6.400		
19	[COTA RESERVADA 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 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	Kg	1.600		



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	fornecedor, com registro e data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem;				
20	[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, 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	13.600		
21	[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 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	3.400		
22	[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 sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas.	Kg	9.600		
23	[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 própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas.	Kg	2.400		
24	[EXCLUSIVO 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	2.500		
25	[EXCLUSIVO ME/EPP] Cenoura in natura, peso líquido 1 kg Hortaliça tuberosa de safra corrente, selecionada, inteira, firme e sã. Deve apresentar formato cilíndrico ou cônico, com comprimento e diâmetro uniformes (médio/gráúdo), variando preferencialmente entre 12 cm e 20 cm. O produto deve estar rigorosamente limpo, livre de resíduos terrosos, sujidades ou	Kg	2.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	corpos estranhos. Deve apresentar casca íntegra, lisa e brilhante, sem sinais de murchamento, desidratação ou "ombro verde" (coloração esverdeada no topo). Deve estar isenta de defeitos graves como: podridões, danos mecânicos (cortes, rachaduras ou quebras), ataques de pragas, manchas escuras, brotamentos laterais e coração fibroso (textura lenhosa no centro). Características organolépticas: • Aspecto: bulbo firme e rígido, com superfície sem rugosidades excessivas. • Cor: coloração alaranjada intensa e uniforme em toda a extensão. • Cheiro: próprio, suave e característico, livre de odores estranhos. • Sabor: próprio, adocicado e característico. Embalagem e unidade de medida: • Unidade de fornecimento: quilograma (kg). • Embalagem secundária: sacos de rede (tipo nylon), caixas plásticas vazadas higienizadas ou sacos de polietileno perfurados (para permitir a respiração), contendo o peso líquido total especificado.				
26	[EXCLUSIVO 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 sachê com 200 gramas. *não receberemos achocolatado caso o cacau seja inferior a 70% da composição	Pacote	2.500		
27	[EXCLUSIVO 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 ranço. Sabor: característico de coco doce, livre de ranço.	Pacote	9.600		
28	[EXCLUSIVO ME/EPP] 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 cnpa nº 12, de 24 de julho de 1978 da Anvisa/ms.	Pacote	6.000		
29	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Corte congelado de frango, coxa e sobrecoxa, pacote de 1 kg Parte da ave constituída pelas massas musculares e bases ósseas do fêmur, tíbia e fibula, em peça íntegra, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial (sif/sie), proveniente de aves com idade aproximada de oito semanas. O produto deve apresentar-se com pele completa, ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados ou estilhaçados, partes faltosas e sem vestígios de vísceras. Deve estar livre de manchas biliares, queimaduras por congelamento (freezer burn), bolores ou limo na superfície. O produto deve apresentar coloração rosada/amarelada normal e uniforme, carne firme e não deve conter presença de cristais de gelo excessivos no interior da embalagem. Características organolépticas: Aspecto: próprio, firme e com gordura de coloração característica (não rançosa). Cor: branco-rosada característica da carne de frango fresca.	Kg	4.800		



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	Cheiro: próprio, suave e livre de odores amoniacal, de ranço ou de putrefação. Sabor: próprio. Rotulagem: identificação do corte, data de abate/fabricação, validade, selo de inspeção federal ou estadual e informações nutricionais obrigatórias.				
30	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Corte congelado de frango, coxa e sobrecoxa, pacote de 1 kg Parte da ave constituída pelas massas musculares e bases ósseas do fêmur, tíbia e fíbula, em peça íntegra, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial (sif/sie), proveniente de aves com idade aproximada de oito semanas. O produto deve apresentar-se com pele completa, ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados ou estilhaçados, partes faltosas e sem vestígios de vísceras. Deve estar livre de manchas biliares, queimaduras por congelamento (freezer burn), bolores ou limo na superfície. O produto deve apresentar coloração rosada/amarelada normal e uniforme, carne firme e não deve conter presença de cristais de gelo excessivos no interior da embalagem. Características organolépticas: Aspecto: próprio, firme e com gordura de coloração característica (não rançosa). Cor: branco-rosada característica da carne de frango fresca. Cheiro: próprio, suave e livre de odores amoniacal, de ranço ou de putrefação. Sabor: próprio. Rotulagem: identificação do corte, data de abate/fabricação, validade, selo de inspeção federal ou estadual e informações nutricionais obrigatórias.	Kg	1.200		
31	[EXCLUSIVO ME/EPP] 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 validade deve ser entre 6 e 12 meses contados a partir da data de sua fabricação.	Pacote	3.000		
32	[EXCLUSIVO ME/EPP] Extrato de tomate, und 340g extrato de tomate concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em sachê, íntegro, 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. * não receberemos molho de tomate	Unidade	9.000		
33	[EXCLUSIVO ME/EPP] Farinha de trigo com fermento 1kg farinha de trigo enriquecida com fermento químico (fermento em pó), pré-misturada para preparo de pães, bolos e massas. Deve ser elaborada com farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. Características: pó fino e homogêneo, sem umidade, torrões ou partículas estranhas. Cor: branca ou levemente amarelada, uniforme. Sabor e odor: característicos de farinha fresca, sem ranço ou acidez. Fermento: deve conter fermento químico (bicarbonato de sódio + pirofosfato ácido de sódio) em proporção adequada para garantia do crescimento da massa. Requisitos microbiológicos: isenta de	Kg	4.500		



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	sujidades, parasitas, larvas ou matérias estranhas. Atender aos padrões da resolução rdc nº 12/2001 da Anvisa. Embalagem primária: saco de polietileno alimentício, hermeticamente fechado por termosoldagem, com peso líquido de 1kg. Rotulagem: deve conter: nome do produto e marca. Lista de ingredientes. Informação nutricional. Data de fabricação e validade (mínimo de 6 meses a partir da entrega). Selo de inspeção.				
34	[EXCLUSIVO ME/EPP] Feijão comum, tipo 1 (carioca), pacote de 1 kg grãos constituídos de sementes da espécie <i>phaseolus vulgaris</i> L., novos, da safra corrente, apresentando-se inteiros, sadios, limpos e secos. O produto deve possuir coloração bege com estrias marrons (padrão carioca), típica e uniforme. Deve estar isento de substâncias terrosas, sujidades, detritos macroscópicos e impurezas. Apresentar umidade máxima de 14%. O lote deve possuir índice máximo de tolerância para defeitos conforme o ministério da agricultura: máximo de 1% de matérias estranhas e impurezas, e baixo percentual de grãos mofados, ardidos, brotados ou chocos. Deve estar livre de insetos vivos (carunchos) em qualquer fase de seu ciclo evolutivo, bem como de odores estranhos e sinais de fermentação. Características organolépticas: aspecto: grãos íntegros, de formato e tamanho uniformes. Cor: bege com rajas marrom-claras, sem escurecimento excessivo (indicativo de safra velha). Cheiro: próprio, característico de grão fresco. Sabor: próprio, livre de ranço. Embalagem secundária: fardos de polietileno transparente ou sacaria de papelão/papel kraft, contendo 10 ou 30 unidades de 1 kg. Rotulagem: identificação da marca, lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, grupo, classe e tipo do grão, além de informações nutricionais obrigatórias.	Kg	5.000		
35	[EXCLUSIVO ME/EPP] 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 cnpa.	Pacote	12.000		
36	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - 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 cnpa.	Pacote	28.000		
37	[COTA RESERVADA 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) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	Pacote	7.000		
38	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Frango congelado corte tipo peito, 1 kg parte da ave semi - processado, peito com osso, em peça, sem	Kg	9.600		



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	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.				
39	[COTA RESERVADA 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 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	2.400		
40	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Frango congelado kg ave semi- processado, 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	40.000		
41	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Frango congelado kg ave semi- processado, 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	10.000		
42	[EXCLUSIVO ME/EPP] Bebida vegetal de amêndoas, embalagem de 1 litro Produto obtido a partir da emulsão de amêndoas (prunus dulcis) trituradas com água potável, podendo ser enriquecido com vitaminas e minerais (como cálcio, vitamina d e b12). Deve apresentar aspecto líquido homogêneo, de cor branco-creme a levemente parda. O produto deve ser processado por sistema uht (ultra high temperature) para garantir esterilidade comercial sem a necessidade de conservantes químicos. Deve ser isento de glúten, leite, lactose e soja, sendo livre de qualquer contaminação cruzada	Unidade	200		



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	com proteínas animais. Não deve apresentar separação de fases acentuada, sedimentos excessivos no fundo da embalagem ou formação de grumos. Características organolépticas: Aspecto: líquido fluido, homogêneo e levemente opaco. Cor: branco-marfim ou levemente bege, característica da amêndoa. Cheiro: próprio, suave e amendoado, sem odores de ranço ou fermentação. Sabor: próprio, característico de amêndoas, podendo ser levemente adocicado (se houver adição de açúcares/edulcorantes) ou neutro. Composição e restrições: Isenção de alérgenos: declaração obrigatória "não contém glúten" e "não contém leite". Pureza: livre de corantes artificiais e espessantes em excesso que descaracterizem a fluidez natural da bebida. Embalagem primária: embalagem do tipo tetra pak (cartonada asséptica) de 1 litro, com tampa de rosca ou lacre de segurança, garantindo a proteção contra luz e oxigênio. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada contendo de 6 a 12 unidades de 1 litro. Rotulagem: identificação clara da origem vegetal, lista completa de ingredientes, lote, data de fabricação, validade (fechado e após aberto) e informações nutricionais conforme a rdc 727/2022.				
43	[EXCLUSIVO ME/EPP] 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	1.200		
44	[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 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	62.400		
45	[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 microbiológicos para alimentos). Primária: o produto deverá ser embalado em saco poliéster metalizado atóxico resistente hermeticamente vedado (tipo sachê)	Pacote	15.600		



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	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.				
46	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Linguíça 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 cortes nobres do frango, como peito e coxa. Embalagem selada com registros mapa, data de validade mínima de 120 dias.	Kg	6.720		
47	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Linguíça 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 cortes nobres do frango, como peito e coxa. Embalagem selada com registros mapa, data de validade mínima de 120 dias.	Kg	1.680		
48	[EXCLUSIVO ME/EPP] Maçã, categoria i (primeira), unidade (und) fruto fresco, proveniente de cultivares comerciais como 'gala' ou 'fugi', selecionado, inteiro, sadio, limpo e com pedúnculo (cabo) intacto. A fruta deve ser colhida no estágio de maturação fisiológica adequado, apresentando-se firme ao toque, succulenta e com a coloração característica da cultivar (no mínimo 50% de cor vermelha para as variedades tintas como gala e fugi). Deve estar isenta de defeitos graves, tais como podridão, danos por insetos ou fungos, lesões abertas, desidratação, escaldadura severa ou qualquer dano mecânico significativo (amassados, cortes). Características organolépticas: aspecto: globoso, com superfície lisa e brilhante, firme, sem sinais de murchamento. Cor: intensa e uniforme, variando do vermelho ao verde ou amarelo, conforme a cultivar. Cheiro: próprio, suave e característico de fruta fresca. Sabor: próprio, doce ou levemente ácido, dependendo da variedade, sem sabor de ranço ou fermentação. Composição e qualidade: peso: mínimo de 105 gramas por fruto para a categoria extra. Pureza: isenta de resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Embalagem e transporte: embalagem primária: as frutas podem ser acondicionadas a granel em caixas plásticas ou de papelão, ou em embalagens de consumo (sacos, bandejas) que protejam a integridade do produto.	Unidade	300		
49	[EXCLUSIVO ME/EPP] Macarrão de arroz, espaguete, isento de glúten, pacote de 500 g produto obtido pelo amassamento da farinha de arroz (branca e/ou integral) com água, submetido a processo de extrusão e secagem. Deve ser elaborado com ingredientes selecionados, garantindo a ausência total de glúten e de contaminação cruzada, sendo apto para o consumo por celíacos. Os fios devem apresentar superfície lisa, formato cilíndrico longo (espaguete), espessura uniforme e ausência de fragmentos quebrados ou farelo excessivo no fundo da embalagem. Após o cozimento, o produto deve manter a integridade física (não desmanchar), apresentar textura al dente,	Pacote	200		



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	não ser aderente entre si e não liberar excesso de amido na água. Características organolépticas: aspecto: fios longos, secos e rígidos. Cor: branco-marfim (para arroz branco) ou levemente parda (se houver adição de arroz integral), uniforme em todo o lote. Cheiro: próprio, característico de arroz, sem odores de mofo ou umidade. Sabor: próprio, suave e característico. Composição e restrições: isenção de glúten: declaração obrigatória "não contém glúten". Pureza: isento de corantes artificiais, conservantes ou substâncias que alterem suas propriedades naturais. Rotulagem: identificação clara da ausência de glúten, lista de ingredientes, lote, datas de fabricação e validade, tempo de cozimento sugerido e informações nutricionais.				
50	[EXCLUSIVO 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 ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Pacote	12.000		
51	[EXCLUSIVO ME/EPP] Margarina, 250 gramas ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e Inter esterificados 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 glicerídeos 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 g.	Unidade	10.000		
52	[EXCLUSIVO 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 não desgerminado. Acondicionadas em sacos plásticos atóxicos transparentes pesando de 500g. Embalagem com identificação do produto, peso líquido.	Pacote	12.000		
53	[EXCLUSIVO 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 sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Pacote	4.200		
54	[EXCLUSIVO ME/EPP] Milho, verde, enlatado, drenado 170 g ingredientes: milho em grãos pré cozidos e água e cloreto de sódio. Não ter glúten. Peso drenado 170 g. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, Anvisa.	Pacote	4.800		
55	[EXCLUSIVO ME/EPP] Mistura pronta para bolo, (sabores festa e chocolate) 450 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 450 g.	Pacote	1.800		



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	Produto sujeito aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.				
56	[EXCLUSIVO ME/EPP] Moela de frango congelada, 1 kg - parte da ave (miúdo) processada, constituída pelo estômago mecânico da ave, limpa, em peça íntegra, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial (sif/sie), proveniente de aves com idade aproximada de oito semanas. Deve apresentar-se rigorosamente limpa, com a remoção completa da mucosa interna (revestimento coriáceo amarelado), ausência de resíduos de conteúdo estomacal (ração ou areia), gordura excessiva, coágulos, manchas biliares (esverdeadas), tecidos estranhos, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. O produto deve apresentar coloração rosada característica e uniforme, firmeza ao tato e ausência de cristais de gelo no interior da embalagem primária. Características organolépticas: aspecto: próprio, firme e limpo. Cor: rosada a avermelhada, característica. Cheiro: próprio, suave, livre de odores amoniacal ou de putrefação. Sabor: próprio.	Kg	3.000		
57	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - 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	7.680		
58	[COTA RESERVADA ME/EPP] - 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	1.920		
59	[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 c/ 30 Unid.	7.200		
60	[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	Cartela c/ 30 Unid.	1.800		
61	[EXCLUSIVO 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. Embalagem: pacote plástico transparente fechado contendo 500g características de composição nutricional / unidade de 50g valor calórico – 250 a 300 kcal características microscópicas sujidades, larvas e parasitos: ausência.	Unidade	48.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

62	Pimenta do reino, 100 g pimenta do reino moída 100% pura, especiaria sem adição de farinha ou aditivos. Ausência de sujidades ou fragmentos de insetos. Embalagem individual com normas e resoluções conforme a Anvisa, de 100 g.	Pacote	3.000		
63	[EXCLUSIVO ME/EPP] Polpa de fruta sabor acerola 1kg 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	8.000		
64	[EXCLUSIVO ME/EPP] Polpa de fruta sabor caju 1kg 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	4.200		
65	[EXCLUSIVO ME/EPP] Polpa de fruta sabor goiaba 1kg 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	4.200		
66	[EXCLUSIVO ME/EPP] Proteína texturizada de soja sabor frango – 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	2.500		
67	[EXCLUSIVO 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	Kg	5.400		



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	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.				
68	[EXCLUSIVO ME/EPP] Sardinha em conserva ao molho de tomate und 125g sardinha ao molho de tomate embalagem com peso líquido 125g, com ômega3, devidamente inspecionada pelo ministério da agricultura.	Unidade	14.500		
69	[EXCLUSIVO ME/EPP] Seleta de legumes em sachê, 170 g ingredientes: ervilha, batata, cenoura e água e cloreto de sódio. Não ter glúten. Peso drenado m 170 g . O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, Anvisa.	Pacote	4.000		
70	[EXCLUSIVO ME/EPP] Vinagre de álcool und 500ml embalagem integra, vinagre de álcool obtido pela fermentação acética realizada por um conjunto de bactérias do 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	1.500		

Nota: Para todos os itens deverão ser indicados marca e fabricante.

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

Dados Bancários da Empresa: Banco XXXXXXXXX, Agência nº XXXXX e Conta Corrente nº XX.XXX-XX.

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: Conforme Termo de Referência (Anexo II) deste edital;

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.

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.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: _____

Rub.: _____

PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2026

ANEXO III-A

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS (SUGESTÃO)

Item	Especificações	Preço de Custo (R\$)	Impostos Federais (R\$)	Impostos Estaduais (R\$)	Preço de Venda/Serviço (R\$)	Custos Indiretos (R\$)	Lucro (R\$)	Margem de Lucro (%)
1								
2								
3								
4								
5								

Razão Social: XXXXXXXXXXXXXXXX

CNPJ: XXXXXXXXXXXX

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)



PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2026

ANEXO IV

DECLARAÇÃO CONSOLIDADA

Ao

Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Colinas

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC

Processo Administrativo nº 010/2026

A empresa (**razão social do licitante**) 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 XXXXXXXXXXXXX:

➤ 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). XXXXXXXXXXXX, inscrito sob o CPF nº XXX.XXX.XXX-XX.

➤ 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;

☐

Sociedade Cooperativa;

☐



Normal.

Condições de participação

⇒ DECLARO que manifesto ciência em relação ao inteiro teor do ato convocatório e dos seus anexos, concordo com suas condições, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

⇒ DECLARO com fulcro no art. 63, §1º da Lei nº 14.133/2021, que minha proposta econômica compreenderá a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal de 1988, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da sua entrega em definitivo.

Declarações para fins de habilitação

⇒ DECLARO com fulcro no art. 63, inciso I da Lei nº 14.133/2021 que atendo aos requisitos de habilitação previstos em lei e no instrumento convocatório;

⇒ DECLARO que inexistente impedimento à minha habilitação e comunicarei a superveniência de ocorrência impeditiva ao órgão ou entidade contratante;

⇒ 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;

⇒ DECLARO que manifesto ciência em relação a todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

⇒ DECLARO com fulcro no art. 68, inciso VI da Lei nº 14.133/2021, que cumpro o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988, que proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

Declarações de cumprimento à legislação trabalhista

⇒ DECLARO que observo os incisos III e IV do art. 1º e cumpro o disposto no inciso III do art. 5º, todos da Constituição Federal de 1988, que veda o tratamento desumano ou degradante;

⇒ DECLARO com fulcro no art. 63, inciso IV da Lei nº 14.133/2021, que cumpro a reserva de cargos prevista em lei para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, quando cabíveis.

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.



PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2026

ANEXO IV-A

DECLARAÇÃO PARA OBTENÇÃO DE BENEFÍCIOS PREVISTOS NOS ARTS. 42 A 49 DA LC Nº 123/2006.

PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2026

A empresa [NOME DA EMPRESA], inscrita no CNPJ sob o nº [●], com sede na [endereço completo], neste ato representada por seu(sua) representante legal, Sr.(a) [NOME DO REPRESENTANTE], portador(a) do CPF nº [●] e RG nº [●], para fins de atendimento ao disposto no **subitem 3.6 do Edital** da licitação em referência, DECLARA, sob as penas da lei, que:

1. Enquadra-se como [**Microempreendedor Individual ou Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**], nos termos da legislação vigente;
2. No ano-calendário de realização desta licitação, não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como **Empresa de Pequeno Porte**;
3. Observa integralmente o limite legal para fruição dos benefícios previstos no edital, responsabilizando-se pela veracidade das informações ora prestadas.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração para que produza seus efeitos legais e jurídicos.

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.



PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2026

ANEXO V

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/2024 - CPL/PMC (MINUTA)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 – CPL/PMC

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2026

Aos XX dias do mês de XXXXXXXX do ano de 2023, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS**, inscrita sob o CNPJ nº **06.217.954/0001-37**, por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO - SEMAD (Órgão Gerenciador)** com sede na Praça Dias Carneiro, nº 402, bairro Centro – Colinas – Maranhão, Cep. nº 65.690-000, no uso de suas atribuições, concedidas pelo **Decreto Municipal nº 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 nº 14.133/2023**, do **Decreto Municipal nº 064/2023**, da **Lei Complementar nº 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 para o preparo da merenda escolar**, especificados no Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – 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 ADMINISTRAÇÃO (Órgão Gerenciador)**, tendo como parte a(s) **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (Órgão Participante)** e o(s) Fornecedor(es) que tiver seus preços registrados, em face à realização da licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – 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
	XXXXXXXXXXXXXX				
	Marca:				
	Fabricante:				

2. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



2.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços, será de **12 (doze) meses** contado a partir da sua assinatura e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.1.1. No momento da prorrogação da Ata de Registro de Preços, serão igualmente prorrogados e renovados os quantitativos nela registrados.

2.2. 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 por cento)** dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

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. DOS PREÇOS REGISTRADOS

Acréscimos de quantitativos



5.1. Fica vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na ata de registro de preços.

Alteração ou atualização dos preços registrados

5.2. 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:

7.2.1. 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;

7.2.2. 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;

7.2.3. Na hipótese de previsão no edital ou na contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do item 7.3.

Reajuste e Repactuação do preço registrado

7.3. Os preços constantes em ata de registro de preços e os contratos decorrentes de sua execução poderão ser reajustados ou repactuados, após decorrido o interregno de um ano contados a partir da data estabelecida no instrumento convocatório, obedecido o disposto no art. 92 da Lei 14.133, de 2021.

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

7.3.2. No caso da repactuação, poderá ser requerida pelo interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7.4. Não se aplica o instituto da preclusão na hipótese de assinatura de contrato decorrente de ata de registro de preços, antes da revisão do preço da ARP.

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 diligenciar 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 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 PREÇOS

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.

10. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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 úteis**, 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.

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/2026 – 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

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 2026.

Ivan Prudêncio da Silva
Assessor de Relações Institucionais e Planejamento
ÓRGÃO GERENCIADOR

Fulano de Tal
Representante Legal da empresa XXXXXXXX



PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2026

ANEXO VI

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº XXX/2026 – PMC
PROCESSO ADM. Nº 010/2026

CONTRATO DE FORNECIMENTO QUE ENTRE SI
CELEBRAM O **MUNICÍPIO DE COLINAS** E A
EMPRESA **XXXXXXXXXXXXXX**.

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE COLINAS, inscrita no CNPJ nº **XX.XXX.XXX/XXXX-XX**, com sede na Praça Dias Carneiro, nº 402 – bairro Centro, Colinas/MA, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXXXXX**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) **XXXXXXXXXX**, Secretário(a) Municipal de **XXXXXXXXXX**, inscrito sob o CPF nº **XXXXXXXXXXXXXX**.

CONTRATADA: XXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ (MF) sob o n.º **XX.XXX.XXX/XXXX-XX**, com sede na **XXXXXXXXXXXXXX**, neste ato representada por seu representante legal, o Sr.(a) **XXXXXXXXXXXXXX**, inscrito sob o CPF nº **XXX.XXX.XXX-XX**,

A **CONTRATANTE** e **CONTRATADA** têm, entre si, ajustado o presente **Termo de Contrato**, decorrente do(a) **PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC**, tendo em vista o que consta no **Processo Administrativo nº 010/2026** 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 para o preparo da merenda 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 (XXXXXXXX)**, conforme demonstrativo a seguir:

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
1					
2					
3					
Valor Total					

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 nº 14.133/2021**.

2.1.1. O extrato do contrato deverá ser publicado na Imprensa Oficial e no PNCP.

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 REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DO CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DO REAJUSTE

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA REPACTUAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

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

12.2. 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.



12.3. 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 TERCEIRA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

UNIDADE GESTORA:	
GESTÃO:	
FUNÇÃO:	
SUBFUNÇÃO:	
PROGRAMA:	
NATUREZA DA DESPESA:	
AÇÃO:	
SUBAÇÃO:	
FONTE DE RECURSO:	

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

14.1. A rescisão deste Contrato ocorrerá nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.2. 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.

14.3. 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.

14.4. 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.

14.5. 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 QUINTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

15.2. 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.

15.3. 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, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

15.4. 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.

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

15.4.2. 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.

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

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

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

15.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

15.5.2. Indenizações e multas.

15.6. 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 nº 14.133, de 2021).

15.7. 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 nº 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. 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 SÉTIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

18.1. 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 NONA – DAS COMUNICAÇÕES



19.1. 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 VIGESIMA – DA PUBLICAÇÃO

20.1. 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 VIGESIMA PRIMEIRA – DA ANTICORRUPÇÃO

21.1. Em demonstração de comprometimento e responsabilidade, as partes declaram conhecer e concordar integralmente com o estabelecido na Lei nº 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, e se comprometem a observar e a fazer observar, inclusive por seus subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de contratação e de execução do objeto contratual. Sendo assim, na execução do presente Contrato, é vedado à Contratante e ao Contratado e/ou a empregado, preposto e/ou gestor seu:

21.1.1. Ao longo da vigência deste ajuste e após, prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada, ou a quem quer que seja;

21.1.2. Comproadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 12.846/2013;

21.1.3. Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar o presente contrato;

21.1.4. Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações do presente contrato, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;

21.1.5. Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do presente contrato;

21.1.6. Dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional; e/ou;

21.1.7. De qualquer maneira fraudar o presente contrato, assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013 (conforme alterada), do Decreto nº 11.129/2022 (conforme alterado) ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis (“Leis Anticorrupção”), ainda que não relacionadas com o presente contrato;

21.1.8. Constatada administrativamente qualquer prática contrária aos deveres estipulados nesta cláusula, a Parte poderá notificar a outra e exigir que essa Parte tome as medidas corretivas necessárias em um prazo razoável.

21.2. Se a parte notificada falhar ao tomar as medidas corretivas necessárias, ou se essas medidas não forem possíveis, poderá invocar defesa, provando que, quando as evidências da violação surgiram, tinha colocado em prática medidas preventivas anticorrupção, capazes de detectar o ato de corrupção e promover uma cultura de integridade na organização.



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

21.3. Se nenhuma medida corretiva for tomada, a parte notificante poderá, a seu critério, independentemente das sanções aplicáveis à conduta, proceder à imediata rescisão deste contrato, sem prejuízo da aplicação das penalidades devidas.

CLÁUSULA VIGESIMA SEGUNDA – DA POLÍTICA DE PROTEÇÃO E PRIVACIDADE DE DADOS PESSOAIS.

22.1. No tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida entre as partes, a Administração e a CONTRATADA se comprometem a cumprir o estabelecido na Lei n.º 13.709/2018 (LGPD) e na Política de Proteção e Privacidade de Dados Pessoais da Prefeitura, com destaque ao disposto abaixo:

22.1.1. Adotar medidas para conformidade de suas operações ao cumprimento da legislação de proteção de dados pessoais e das orientações emanadas pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD);

22.1.2. Assegurar que o tratamento de dados pessoais será limitado ao mínimo necessário para o alcance da(s) finalidade(s) proposta(s);

22.1.3. Manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizarem;

22.1.4. Adotar medidas de segurança, técnicas, administrativas e organizacionais, adequadas para assegurar a proteção dos direitos dos titulares de dados pessoais;

22.1.5. Cooperar entre si no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares de dados pessoais previstos na legislação em vigor;

22.1.6. Orientar seus colaboradores, contratados ou prepostos sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, bem como a não divulgar indevidamente informações que envolvam dados pessoais a que tenham acesso;

22.1.7. Comunicar à outra parte, por escrito, em prazo razoável, qualquer incidente de segurança que envolva dados pessoais a que tenha acesso, tais como acessos não autorizados e situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, com as informações previstas no § 1º do art. 48 da LGPD.

22.2 Especificamente a CONTRATADA se compromete ao seguinte:

22.2.1. Cientificar-se da Política de Proteção de Dados Pessoais da CONTRATANTE;

22.2.2. Apresentar todos os dados e informações solicitados pela CONTRATANTE em relação ao tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida com a CONTRATANTE e/ou adotar as providências lícitas por ela indicadas;

22.2.3. Não subcontratar atividades que envolvam o tratamento de dados pessoais, salvo com prévia autorização por escrito da CONTRATANTE e, nessa hipótese, exigir de subcontratados o cumprimento dos deveres decorrentes da LGPD e daqueles assumidos neste instrumento, permanecendo integralmente responsável por garantir a sua observância;

22.2.4. Quando verificada qualquer das hipóteses de término do tratamento de dados pessoais previstas no art. 15 da LGPD, interromper o tratamento e eliminar completamente os dados pessoais e todas as cópias porventura existentes (em formato digital, físico ou outro qualquer), autorizada a conservação para as finalidades estabelecidas no art. 16 da LGPD.

CLAUSULA VIGESIMA TERCEIRA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL



23.1. Não se aplica.

CLÁUSULA VIGESIMA QUARTA – DAS ASSINATURAS

24.1. 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 convencionam 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, § 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 pelo **Adobe Acrobat** ou **Plataforma Gov.br**

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – 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), XX de XXXXXXXX de 2024.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Secretário(a) Municipal de XXXXXX
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante Legal da Empresa
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Nome: _____

Nome: _____

CPF: _____

CPF: _____



PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2026

ANEXO VII

ORDEM DE FORNECIMENTO (Modelo)

#{identificador_ordem}

ORDEM DE FORNECIMENTO

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)

OF Nº	OBJETO	UNIDADE REQUISITANTE
#{identificador_ordem}	{objeto_detalhado_ordem}	Secretaria Municipal de Educação
Processo Origem	BENEFICIÁRIA(O)	
{processo_origem_ordem}	XXXXXXXXXXXXXX	

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

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

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 XXX/2026 – 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 XXX/2026 – CPL/PMC**;

PRAZO DE VALIDADE: Conforme consta na Proposta de Preços da Contratada e Termo de Referência – Anexo II do edital do **PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº XXX/2026 – 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** que são partes integrantes deste instrumento, independente de transcrição:



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: _____

Rub.: _____

- a) Processo(s) Administrativo(s) n.º **010/2026**.
- b) Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº XXX/2026 – CPL/PMC**.
- c) Proposta de Preços da Contratada e demais documentos apresentados no processo de contratação.

Colinas - MA, XX de XXXXXX de 2026.

XXXXXXXXXX
XXXXXXXXXX
CONTRATANTE

XXXXXXXXXX
CNPJ nº XXXXXXXXXXXX
CONTRATADA