

**EDITAL: PREGÃO ELETRÔNICO – ARP 001/2024**

**PROCESSO: 018/2024**

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA: 02/05/2024.**

**HORÁRIO: 09:00 horas (horário de Brasília/DF).**

**LOCAL: Endereço eletrônico: <[www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br)>.**

O FUNDO DE EDUCAÇÃO DE CRIXÁS DO TOCANTINS torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará por meio de sistema eletrônico, licitação na modalidade PREGÃO, tipo MENOR PREÇO POR ITEM, para REGISTRO DE PREÇOS, considerando o que consta dos autos do Processo Administrativo de seu interesse, numeração em cabeçalho, pela Lei nº. 14.133/2023, e demais normas aplicáveis à espécie, o qual será conduzido e julgado pelo(a) Pregoeira(a) Oficial deste Órgão, nomeado por Portaria devidamente assinada pelo Prefeito de CRIXÁS DO TOCANTINS, observados os procedimentos, regras e condições estabelecidos neste EDITAL E SEUS ANEXOS, com a utilização do Sistema BOLSA NACIONAL DE COMPRAS - BNC.

## **1 O OBJETO DA LICITAÇÃO**

1.1 A presente licitação tem por objetivo a FORMALIZAÇÃO DE ARP PARA FUTURO E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA OS ESTUDANTES MATRICULADOS NAS UNIDADES ESCOLARES DO REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CRIXÁS DO TOCANTINS – TO, cujas especificações, quantitativos e condições gerais encontram-se detalhados no Termo de Referência.

1.2 O objeto será subdividido em ITENS, facultando-se ao licitante interessado a participação em tantos ITENS que lhe forem convenientes.

1.3 Em caso de divergência existente entre as especificações do objeto descritas no cadastro do Sistema **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC** e as especificações constantes deste Edital e seus anexos, prevalecerão estas últimas.

1.4 Integram este Edital, dele fazendo parte integrante como se transcritos em seu próprio corpo, os seguintes Anexos:

- a) ANEXO a) ANEXO I - Termo de Referência;
- b) ANEXO II – Descrição dos itens
- c) ANEXO III - Minuta da Ata de Registro de Preços (ARP);
- d) ANEXO IV - Modelo de proposta comercial.
- e) ANEXO V – Minuta de Contrato

## **2 DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S) DO SRP**

2.1 O ÓRGÃO GERENCIADOR do presente SRP será O FUNDO DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO.

2.1.1 Da Ata de Registro de Preços oriunda deste Pregão **cabará adesão** por órgãos ou entidades da administração direta e indireta do Município de CRIXÁS DO TOCANTINS.

2.1.2 As demais intenções de adesão deverão ser autorizadas pela Autoridade competente do ente municipal.

## **3 DO REGISTRO DE PREÇOS**

3.1 Homologado o resultado da licitação, a O FUNDO DE EDUCAÇÃO convocará o(s) licitante(s) vencedor(es) para formalizar a ARP (com prazo de 05 DIAS prorrogável por igual período) obedecida a ordem de classificação e os quantitativos propostos, para fins de publicidade.

3.2 A ARP é um documento vinculativo, obrigacional, com as condições de compromisso para a futura contratação, inclusive com preços, especificações técnicas, fornecedores e órgãos participantes, conforme as disposições contidas neste instrumento convocatório e nas respectivas propostas, a qual deverá ser assinada pelo(s) vencedor(es) do certame, ficando as empresas sujeitas às penalidades nela previstas pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

3.3 Serão registrados na ARP, nesta ordem:

- a) os dados de identificação dos particulares vencedores, as especificações (inclusive indicando marca e modelo, para materiais e equipamentos), os preços e quantitativos, tudo em conformidade com a proposta do licitante vencedor do certame, por item do objeto; e

- b) Após a formalização da ARP, e cumpridos os requisitos de publicidade, os licitantes vencedores estará **TOTALMENTE VINCULADO** aos termos de sua proposta final e da ARP, a qual constitui compromisso formal de fornecimento nas condições estabelecidas.
  - c) O Órgão Gerenciador do presente Sistema de Registro de Preços - SRP será a Fundo de EDUCAÇÃO.
  - d) Convocado o particular titular do registro para assinar o respectivo termo de contrato, aceitar ou retirar a nota de empenho de despesa, havendo recusa injusta ou inércia em fazê-lo, nos prazos e condições fixados, poderá a FUNDO DE EDUCAÇÃO, mantida a ordem de classificação, convocar o licitante segundo colocado e assim sucessivamente até a assinatura da Ata, ou até mesmo cancelar o registro do fornecedor, sem prejuízo das sanções administrativas previstas neste Edital e seus anexos.
  - e) As quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos participantes e não participantes do procedimento licitatório para registro de preços, em conformidade com as necessidades da Administração Municipal.
- 3.4 O remanejamento de que trata a alínea “e” do subitem anterior somente poderá ser feito de órgão participante para órgão participante e de órgão participante para órgão não participante.
  - 3.5 Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, tendo sua eficácia a partir da publicação do extrato na Imprensa Oficial, incluídas eventuais prorrogações, conforme a Lei nº 14.133/2021.
  - 3.6 Publicada na Imprensa Oficial, a Ata de Registro de Preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, conforme legislação vigente.
  - 3.7 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços.
  - 3.8 A existência de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as contratações que dele poderão advir; facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro o direito de preferência de fornecimento em igualdade de condições.
  - 3.9 O prazo de vigência da ARP é de 12 MESES, a partir da data de assinatura, salvo as hipóteses de cancelamento.
  - 3.10 A revisão e o cancelamento dos preços registrados na ARP obedecerão às disposições contidas no Decreto Federal nº 11.462/2023 e suas alterações.
  - 3.11 A contratação do fornecedor registrado poderá ser formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme regras da lei 14.133/2021, observadas as disposições contidas no edital.
  - 3.12 As contratações firmadas a partir da ARP poderão sofrer alterações posteriores, observados os limites e condições fixadas na lei.

#### **4 DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA BNC**

4.1 O credenciamento é o nível básico de registro cadastral do particular que permite a participação dos interessados em licitações na modalidade de Pregão, na forma eletrônica. no Portal **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS - BNC**, no endereço eletrônico [www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br), com a solicitação de *login* e senha pelo interessado, bem como com a observância de todas as diretrizes e orientações indicadas no site.

4.2 O Município de CRIXÁS DO TOCANTINS nem seus órgãos e entidades não são responsáveis por promover o cadastro dos interessados no BNC, o licitante deverá credenciar-se no sistema observando que:

- a) o credenciamento far-se-á mediante atribuição de chave de identificação (*login*) e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
- b) a perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.
- c) o credenciamento do licitante ou de seu representante perante o provedor do sistema implicará responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

4.3 O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou PREFEITURA

MUNICIPAL DE CRIXÁS DO TOCANTINS qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.4 Qualquer declaração, informação ou documento falso anexado ao sistema sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de eventuais consequências de natureza civil e criminal.

## 5 DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE

5.1 O particular interessado em participar da presente licitação OBRIGA-SE a:

- a) Responsabilizar-se pela proposta, declarações e demais informações cadastradas no Sistema BNC;
- b) Realizar as declarações eletrônicas exigidas no cadastro da proposta no Sistema BNC, sem qualquer falseamento da verdade;
- c) Manter-se *logado (on-line)* ao Sistema BNC e acompanhando os trabalhos de processamento do certame durante toda a

Sessão Pública Eletrônica;

- d) Atender tempestivamente aos chamados da Pregoeira via *CHAT*;
- e) Prestar as informações e/ou encaminhar os documentos solicitados pela Pregoeira durante a Sessão, observando as condições e prazos fixados neste Edital e seus Anexos;
- f) Acompanhar as informações e/ou documentos disponibilizados no sítio oficial da Instituição em relação ao presente certame, por meio do endereço ([www.crixas.to.gov.br](http://www.crixas.to.gov.br) - editais e licitações); g) Cumprir a proposta cadastrada ou o lance registrado;
- h) Assinar a ARP e o instrumento contratual, caso seja vencedor do certame;
- i) Manter-se em situação regular em relação às condições de participação e de habilitação até a data da assinatura da ARP e a(s) contratação(ões), caso seja vencedor;
- j) Não fazer declaração falsa ou não apresentar documento falso;
- k) Não cometer fraude fiscal;
- l) Não formar conluio ou combinar proposta com concorrente;
- m) Não fraudar ou frustrar a concorrência com utilização de mecanismos eletrônicos de registro de lances;
- n) Não indicar no cadastro da proposta qualquer tipo de caractere especial identificador da empresa para fins de garantia do anonimato da fase competitiva;
- o) Manter atualizadas todas as informações da empresa no SICAF/BNC que possam facilitar a comunicação, particularmente **telefones e e-mail**.

## 6 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

6.1 O processamento desta licitação será realizado sempre em **SESSÃO PÚBLICA ONLINE** via Sistema BNC, sendo iniciado na data, no horário e no endereço eletrônico indicados no preâmbulo, nos termos fixados neste Edital e seus anexos.

6.2 O sistema de que trata o **caput** será dotado de recursos de criptografia e de autenticação que garantam as condições de segurança nas etapas do certame.

6.3 Poderão participar da presente licitação os interessados que:

- a) possuírem cadastro no BNC (item 4) e acesso ao sistema eletrônico provido pelo Portal **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC** no endereço eletrônico [www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br).
- b) cadastrarem proposta eletrônica, em vernáculo, vinculada ao presente certame, inclusive com todas as informações necessárias e declarações eletrônicas constantes do Sistema, até o horário e data de realização da sessão pública.
- c) não se enquadrarem em nenhuma das proibições indicadas nas alíneas do item 6.4 deste Edital.

6.4 **NÃO PODERÁ PARTICIPAR** da presente licitação interessado que:

- a) não cumprir os requisitos formais indicados no item anterior;
- b) tenha elaborado, participado ou contribuído com a elaboração do Termo de Referência.
- c) seja empresa estrangeira sem autorização de funcionamento no País;
- d) esteja com o direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE CRIXÁS DO TOCANTINS suspenso.
- e) esteja impedida de licitar e de contratar com o MUNICÍPIO DE CRIXÁS DO TOCANTINS.

f) empresas com falência decretada ou em recuperação judicial ou extrajudicial, ressalvado se houver a apresentação de certidão de recuperação judicial ou extrajudicial e comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente.

6.5 A verificação dos impedimentos e condições de participação, previstos no item anterior, ocorrerá somente após a fase de lances, momento no qual o Sistema BNC permite a identificação das empresas participantes do certame.

6.6 Analisadas as condições de participação, a Pregoeira decidirá fundamentadamente em relação à não permanência de licitante no certame.

## **7 DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

7.1 O pedido de esclarecimentos referente a este procedimento licitatório deverá ser enviado aa Pregoeira, **até o TERCEIRO DIA ÚTIL ANTERIOR** à data da sessão pública inicial do certame, por meio do *e-mail*: [licitacaocrixas2017@hotmail.com](mailto:licitacaocrixas2017@hotmail.com).

7.2 A Pregoeira, com apoio da área técnica responsável pela elaboração do Termo de Referência e da equipe de apoio, prestará os esclarecimentos formalmente solicitados, no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, via *e-mail*: [licitacaocrixas2017@hotmail.com](mailto:licitacaocrixas2017@hotmail.com), bem como a resposta será publicada no Sistema BNC.

7.3 Até o TERCEIRO DIA ÚTIL à data da sessão pública inicial do certame, qualquer pessoa, física ou jurídica, devidamente qualificado, poderá IMPUGNAR o presente edital protocolizando o seu pedido no horário das 08h00 às 14h00, na Prefeitura Municipal de CRIXÁS DO TOCANTINS, localizada no endereço constante no rodapé, ou por meio eletrônico através do *e-mail* [licitacaocrixas2017@hotmail.com](mailto:licitacaocrixas2017@hotmail.com).

7.4 A Pregoeira, com apoio da unidade técnica responsável pela elaboração do Termo de Referência e da equipe de apoio, DECIDIRÁ sobre a impugnação no prazo de DOIS DIAS ÚTEIS, contado da data de recebimento do pedido, por meio de registro em campo próprio no nosso sítio eletrônico <[licitacaocrixas2017@hotmail.com](mailto:licitacaocrixas2017@hotmail.com)>.

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

7.6 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela Pregoeira, nos autos do processo de licitação.

7.7 Acolhida a impugnação contra este Edital e seus anexos, serão procedidas as alterações e adequações necessárias, bem como designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

7.8 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas/respondidos via *e-mail* [licitacaocrixas2017@hotmail.com](mailto:licitacaocrixas2017@hotmail.com) bem como no sítio oficial do Município de CRIXÁS DO TOCANTINS <[www.crixas.to.gov.br](http://www.crixas.to.gov.br)> para conhecimento da sociedade em geral e dos licitantes em potencial, cabendo aos interessados em participar do certame acessá-los para a obtenção das informações prestadas, que vincularão os participantes e a administração.

7.9 Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital e seus anexos, apontando eventuais falhas ou irregularidades que o viciarem, o cidadão ou licitante que não o fizer nos prazos e condições fixados neste item, hipótese em que tal petição não terá efeito de impugnação e não obstaculizará a realização normal da sessão.

## **8 DO CADASTRO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SISTEMA BNC**

8.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

8.2 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha privativa ao sistema para cada licitante.

8.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

8.4 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.5 Incumbirá ao 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 quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

8.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

8.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

8.8 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da Pregoeira e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

8.9 Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances.

8.10 O licitante deverá consignar, na forma exigida pelo sistema eletrônico, além da descrição sucinta do objeto a ser fornecido, inclusive com indicação de marca, modelo e fabricação (se for o caso), a quantidade e os valores unitários e total do objeto proposto, já inclusas todas as despesas inerentes, tais como: impostos, taxas, fretes, seguros e demais encargos, de qualquer natureza, que se façam indispensáveis à perfeita execução do objeto.

8.11 Não poderá ser incluído no registro da proposta eletrônica qualquer nome, texto, elemento ou caractere que possa identificar o licitante, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO da proposta e aplicação de SANÇÃO ADMINISTRATIVA prevista neste edital.

8.12 No momento do cadastro da proposta comercial deverá o licitante realizar as seguintes declarações, disponíveis no próprio sistema (conforme o caso):

- a) não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;
- b) que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;
- c) que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- d) declaração de elaboração independente de proposta;
- e) no caso de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei;

8.13 **ATENÇÃO:** As declarações mencionadas no subitem anterior serão visualizadas pela Pregoeira na fase de habilitação, quando serão impressas e anexadas aos autos do processo, não havendo necessidade de envio por meio de *e-mail* ou pelo Sistema BNC.

8.14 A falsidade relativa a qualquer das declarações exigidas no item **8.11** deste Edital sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo das consequências civis e penais que seu ato ensejar.

8.15 O registro de proposta comercial eletrônica vinculado ao presente certame implica, independente de expressa declaração, na(o):

- a) aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- b) GARANTIA DO CUMPRIMENTO DA PROPOSTA POR PRAZO MÍNIMO DE 120 (CENTO E VINTE) DIAS, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.
- c) compromisso do licitante para com o rigoroso cumprimento das especificações técnicas, prazos e condições fixadas no Termo de Referência.
- d) impossibilidade de posterior desistência ou declínio de proposta, a partir da data da abertura da sessão eletrônica.
- e) submissão às sanções administrativas previstas neste Edital e seus anexos.
- f) obrigação de participar ativamente do certame (*ON-LINE*) até a sua conclusão, encaminhando toda a documentação solicitada e/ou prestando as informações e esclarecimentos solicitados pela Pregoeira.
- g) compromisso para com a futura ARP – Ata de Registro de Preços e/ou de toda contratação dela decorrente.

8.16 **ATENÇÃO:** No momento do cadastro ou registro da proposta comercial eletrônica, o licitante deverá atentar para o fato de que, por razões de limitações técnicas das especificações dos materiais constantes no (BNC), as ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPLETAS DO OBJETO LICITADO, para efeito de cotação do preço e formulação da proposta, serão sempre aquelas constantes do termo de referência.

- 8.17 Após a abertura da sessão pública eletrônica do presente certame, não cabe em nenhuma hipótese desistência de proposta.

## **9 DA SESSÃO PÚBLICA ELETRÔNICA**

9.1 A Sessão Pública eletrônica deste Pregão será conduzida pela Pregoeira, designado pela autoridade competente, sendo a abertura prevista para a data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, por meio do Sistema BNC no sítio eletrônico <[www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br)>.

9.2 A comunicação entre a Pregoeira e os licitantes ocorrerá EXCLUSIVAMENTE mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico (CHAT), o qual será gerenciado diretamente pela Pregoeira e constará da Ata da Sessão.

9.3 Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico, registrar os lances, anexar os documentos e prestar as informações solicitadas, durante toda a licitação, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da preclusão de direitos ou da perda de negócios, diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

9.4 A não anexação ou envio de documentos exigidos no Edital e seus Anexos, bem como a não prestação de informações ou o não pronunciamento em relação a questão suscitada pela Pregoeira, além de poder acarretar a oportuna DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO do particular do certame, poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas previstas neste Edital.

9.5 Toda a Sessão Pública será documentada automaticamente pelo sistema na respectiva Ata da Sessão, a qual será gerada e disponibilizada para consulta de todos os interessados por meio do **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS - BNC**.

9.6 Na hipótese de ocorrer desconexão da Pregoeira no decorrer da Sessão e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os trabalhos continuarão e os lances serão recebidos, sem qualquer prejuízo dos atos realizados.

9.7 Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Pregoeira persistir por tempo superior a trinta minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

9.8 Cabe ao licitante acompanhar continuamente as informações e documentos divulgados ou disponibilizados por meio do sítio oficial da Instituição na Internet <[www.CRIXÁS DO TOCANTINS.al.gov.br](http://www.CRIXÁS DO TOCANTINS.al.gov.br)>.

## **10 DA ANÁLISE DA CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS COMERCIAIS**

10.1 A Pregoeira verificará preliminarmente as propostas comerciais registradas eletronicamente no sistema e DESCLASSIFICARÁ, por despacho fundamentado, aquelas que não estiverem formalmente conformes com os requisitos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, respeitados os limites das informações disponíveis.

10.2 Será DESCLASSIFICADA a proposta comercial cadastrada no Sistema BNC que não indicar a marca, modelo e/ou referência do produto cotado (se for o caso).

10.3 Não serão aceitas propostas que indiquem quantidade inferior àquela indicada no Termo de Referência.

10.4 Qualquer nome, texto, elemento ou caractere que possa vir a identificar o licitante perante os demais concorrentes poderá importar na DESCLASSIFICAÇÃO da proposta.

10.5 A DESCLASSIFICAÇÃO da proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real, por todos os participantes.

10.6 Somente os licitantes com propostas julgadas em conformidade com as exigências formais do Edital e seus anexos participarão da fase competitiva de lances.

10.7 Caso não existam propostas eletrônicas cadastradas, a Pregoeira declarará deserto o certame.

10.8 Caso todas as propostas cadastradas forem DESCLASSIFICADAS, a Pregoeira declarará frustrado o certame.

## **11 DA ETAPA COMPETITIVA DE LANCES ELETRÔNICOS**

11.1 A etapa competitiva do certame dar-se-á com o anonimato dos participantes para fins de garantia da lisura do certame.

11.2 Aberta a etapa competitiva, os licitantes aptos poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo automaticamente informadas do recebimento e respectivo horário de registro e valor.

11.3 Os lances serão apresentados, por cada licitante apto, de forma sucessiva, sempre com valores inferiores em relação aos últimos registrados por eles e registrados pelo Sistema BNC, sendo aceitos LANCES INTERMEDIÁRIOS.



11.4 Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da ofertante (anonimato).

11.5 Não serão aceitos lances encaminhados com intervalos inferiores a 20 SEGUNDOS e MENOR QUE R\$0,10 DEZ CENTAVOS DE REAL do último lance apresentado pelo licitante e/ou a menos de 3 SEGUNDOS do último lance registrado, sendo o controle de tais condições realizado automaticamente pelo sistema, nos termos da IN nº 03/2011 – SLTI/MPOG.

11.6 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade de cada licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração posterior.

11.7 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o MODO DE DISPUTA “ABERTO”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

11.10 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

11.11 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a Pregoeira, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

11.12 Durante a fase de lances, a Pregoeira poderá EXCLUIR qualquer lance cujo valor seja considerado supostamente irrisório ou inexecutável, ou até que entenda ter sido lançado erroneamente, cabendo ao sistema o encaminhamento de mensagem automática ao licitante, o qual terá a faculdade de repetir tal lance.

11.13 Serão as propostas ou lances finais classificados, automaticamente, em ordem crescente de valores, segundo o critério objetivo de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

11.14 A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado, caso seja o sistema adotado.

11.15.1 no país;

11.15.2 por empresas brasileiras;

11.15.3 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

11.15.4 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

11.16 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

11.17 Havendo empresa em situação especial que tenha direito a tratamento diferenciado, o Sistema BNC iniciará automaticamente a fase de exercício de tal direito (item 12).

## **12 DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME/EPPS E DA MARGEM DE PREFERÊNCIA**

12.1 Na fase de PROPOSTA, será concedido TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME's, EPP's, caso a proposta mais bem classificada tenha sido ofertada por empresa de grande porte, e houver proposta apresentada por ME/EPP de valor até 5% superior ao da melhor proposta, o Sistema BNC, automaticamente, procederá da seguinte forma:

a) a ME/EPP mais bem classificada poderá, no prazo de 5 MINUTOS, apresentar proposta de preço inferior à do licitante mais bem classificado e, se atendidas as exigências deste Edital e seus anexos, será esta reclassificada como melhor proposta do certame.

b) não sendo registrado um novo lance pela ME/EPP convocada pelo sistema, na forma do subitem anterior, e havendo outros licitantes que se enquadram na condição prevista no *caput*, estes serão convocados, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, também no prazo de 5 MINUTOS.

c) havendo empate de valor entre duas empresas beneficiárias do direito de preferência fixada na Lei Complementar nº 123/2006, exercerá tal direito prioritariamente aquele cuja proposta tenha sido recebida e registrada pelo sistema em primeiro lugar.

d) o sistema encaminhará mensagem automática, por meio do *CHAT*, convocando a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada a fazer sua última oferta no prazo de 5 MINUTOS, sob pena de decair do direito concedido.

12.2 Na hipótese de nenhum dos licitantes exercer os direitos de preferência descritos anteriormente, será mantida a ordem classificatória original do certame.

12.3 Na fase de HABILITAÇÃO, será concedido TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME's/EPP's que estejam com problemas de REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, à luz do disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006, conforme as seguintes regras:

a) em se tratando de microempresas ou empresas de pequeno porte com alguma RESTRIÇÃO na comprovação da HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA, deverá(ão) ser apresentada(s) e juntada(s) aos autos a(s) respectiva(s) certidão(ões) com validade vencida ou com restrição, sendo aceita a situação parcial de irregularidade ali comprovada e julgado "habilitada" a empresa no certame;

b) será assegurado o prazo de 05 DIAS ÚTEIS, cujo termo inicial corresponderá ao momento da convocação para assinatura da ARP ou do contrato ou equivalente (item **27.1**), prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões;

c) a não regularização da documentação fiscal no prazo indicado no subitem anterior implicará na decadência do direito à contratação, ou à assinatura da respectiva ARP, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus anexos;

d) no caso de decadência do direito por não regularização da situação, será facultado ao fundo de EDUCAÇÃO DE CRIXÁS DO TOCANTINS convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para firmar a ARP ou o contrato ou equivalente (item **27.1**), ou até cancelar a licitação.

### **13 DA ACEITABILIDADE DO PREÇO FINAL PROPOSTO**

13.1 O(A) Pregoeira(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação.

13.2 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

13.3 Será rejeitada a proposta que apresentar valores irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração.

13.4 O(A) Pregoeira(a) poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal deste Órgão ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas contratadas, para orientar sua decisão.

### **14 DA NEGOCIAÇÃO**

14.1 Aceitada a proposta melhor classificada, a Pregoeira procederá à negociação por meio do *CHAT*, sendo o licitante convocado para, no mesmo prazo fixado pela Pregoeira, pronunciar-se quanto à possibilidade ou não da redução dos preços, prorrogável a pedido do licitante e a critério da Pregoeira.

14.2 Eventuais reduções de preços alcançadas na negociação serão registradas no sistema diretamente pela Pregoeira, por ocasião da classificação das propostas.

14.3 Na ausência de manifestação do licitante quanto à convocação disposta no item **14.1** deste Edital, a Pregoeira poderá dar seguimento ao certame, prevalecendo o valor do último lance ofertado, SALVO SE O PREÇO FINAL PROPOSTO FOR SUPERIOR AO ESTIMADO PELA ADMINISTRAÇÃO (ATENÇÃO: Para o disposto no item **9.4** deste Edital).

14.4 Caso o preço final da proposta melhor classificada seja superior ao PREÇO ESTIMADO, e não havendo sucesso na negociação junto a tal licitante, será desclassificado e proceder-se-á a convocação do licitante remanescente e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

14.5 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

14.6 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, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;



14.7 A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

14.8 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pela Pregoeira por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pela Pregoeira.

## **15 DA PROPOSTA COMERCIAL**

15.1 Havendo aceitação da proposta comercial eletrônica classificada em primeiro lugar, a Pregoeira solicitará do(s) licitante(s) vencedor(es) o encaminhamento da proposta comercial escrita, devidamente ajustada ao último lance ou ao valor negociado.

15.2 A PROPOSTA COMERCIAL ESCRITA deverá conter, preferencialmente, as seguintes informações e documentos (modelo ANEXO III):

- a) folha de rosto em papel timbrado da empresa, contendo a firma ou denominação do particular, inclusive com o número do CNPJ, endereço, telefone e e-mail, bem como referência ao número do presente certame, o nome do Órgão a quem se destina, valor global em algarismos e por extenso, prazo de validade, e outras informações pertinentes;
- b) indicação da quantidade e dos preços unitário e total, conforme especificações contidas no termo de referência;
- c) fabricante, marca, modelo e/ou referência do objeto cotado (se for o caso);
- d) certificações, rotulagens, autorizações ou outros documentos exigidos no Termo de Referência, se houver;

15.3 A Pregoeira convocará o(s) particular(es), via *CHAT*, para encaminhar a respectiva proposta, por meio da opção “Enviar Anexo” no Sistema BNC, no prazo de 02 (duas) HORAS, observados os procedimentos e regras fixados no item **14** deste Edital, podendo esse prazo ser prorrogado a requerimento do interessado e/ou a critério da Pregoeira.

## **16 DO JULGAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL**

16.1 O julgamento da proposta será realizado pelo critério do **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as EXIGÊNCIAS MÍNIMAS DE QUALIDADE do objeto proposto pelo licitante.

16.2 A Pregoeira poderá solicitar PARECER TÉCNICO à unidade solicitante, para fins de avaliação da conformidade do objeto cotado às especificações técnicas contidas no Termo de Referência.

16.3 Caso a compatibilidade com as especificações técnicas mínimas fixadas no Termo de Referência, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios ordinários previstos neste Edital, a Pregoeira solicitará a apresentação de AMOSTRA, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de, no mínimo, 5 DIAS, contados da solicitação, observando-se as seguintes regras e procedimentos:

- a) a AMOSTRA será solicitada apenas ao licitante classificado temporariamente em primeiro lugar, por intermédio de mensagem (*CHAT*) no Sistema BNC com a indicação do local e horário de sessão de avaliação;
- b) a análise da AMOSTRA será baseada em critérios técnicos e objetivos, conforme fixado no Termo de Referência, sendo emitido parecer técnico fundamentado no caso de recusa;
- c) o resultado da avaliação técnica será divulgado por meio de mensagem no Sistema BNC, bem como o parecer técnico será disponibilizado aos interessados no sítio oficial da Instituição <[www.CRIXÁS.DO.TOCANTINS.al.gov.br](http://www.CRIXÁS.DO.TOCANTINS.al.gov.br)>;
- d) no caso de não haver entrega da AMOSTRA ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pela Pregoeira, ou havendo entrega de AMOSTRA fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será DESCLASSIFICADA; e) Se a(s) AMOSTRA(S) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), a Pregoeira analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) AMOSTRA(S) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência;
- f) O(s) exemplar(es) (AMOSTRA(S) colocado(s) à disposição da Administração será(ão) tratado(s) como protótipo(s), podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento;
- g) Após o resultado final da licitação, a(s) AMOSTRA(S) entregue(s) deverá(ão) ser recolhida(s) pelo(s) licitante(s) no prazo de 30 DIAS, após o qual poderá(ão) ser descartada(s) pela Administração, sem direito a ressarcimento;

h) O(s) licitante(s) deverá(ão) colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

16.4 Será DESCLASSIFICADA, por despacho fundamentado, a proposta do licitante que, ressalvadas as situações e procedimentos previstos nos itens **16.8** a **16.10** deste Edital:

- a) deixar de indicar, anexar ou comprovar as informações exigidas neste Edital e seus anexos;
- b) indique objeto que não atenda a todas as exigências de qualidade e às especificações técnicas contidas no Termo de

Referência;

- c) não contenha quantidade numérica e unidade métrica, conforme contida no Termo de Referência.

16.5 Será CLASSIFICADA a proposta que atende satisfatoriamente a todas as exigências fixadas no Edital e seus anexos, bem como cujo objeto proposto esteja tecnicamente conforme com as especificações mínimas exigidas no Termo de Referência.

16.6 Se a proposta for DESCLASSIFICADA, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital e seus anexos, segundo os procedimentos fixados nos subitens anteriores.

16.7 Escolhida a proposta que melhor atenda aos fins pretendidos, segundo as regras do Edital e seus anexos, a Pregoeira passará à fase de habilitação.

16.8 Determinadas informações e formalidades exigidas pelo presente Edital e seus anexos que não afetem a essência da proposta do licitante poderão ser dispensadas pela Pregoeira, ou até mesmo complementadas via sistema (via *CHAT*) ou da ferramenta "Enviar Anexo", a qualquer momento durante a fase de julgamento, no sentido de ampliar a competitividade e atingir a finalidade do certame, mediante despacho fundamentado.

16.9 Quaisquer modelos apensos (ou anexados) a este Edital servem apenas como orientação aos licitantes, não sendo motivo de desclassificação, a apresentação de propostas ou documentos que sejam elaboradas de forma diferente, mas que contenham os elementos essenciais para comprovação das informações necessárias.

16.10 No julgamento das propostas, e considerando o interesse público na maior competitividade possível no certame, a Pregoeira poderá:

- a) solicitar complementação de informações, documentos e ajustes na proposta escrita para fins de atendimentos das exigências legais e editalícias;
- b) solicitar ajustes aritméticos e/ou de percentuais e valores da planilha de custo e formação de preços para fins de adequação da proposta às exigências legais e editalícias, vedada majoração do valor global proposto;
- c) sanar erros ou falhas que não alterem a substância e nem a validade jurídica das propostas e documentos anexos, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação;
- d) realizar diligências em sítios oficiais e/ou via telefone para fins de complementação de informações acessórias ou que não prejudiquem a segurança da proposta do particular, sendo tudo consignado, via *CHAT*, na ata dos trabalhos.

16.11 Sempre que a proposta não for aceita ou for desclassificada, e antes de a Pregoeira passar à análise da subsequente, haverá nova verificação automática, pelo Sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006, podendo reabrir-se os procedimentos previstos no item **12** deste Edital.

## **17 DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

17.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, a Pregoeira 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:

17.1.1 SICAF;

17.1.2 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>);

17.1.3 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato

de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

**17.1.3.3** O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

17.1.4 Constatada a existência de sanção, a Pregoeira reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

17.1.5 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

17.2 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

17.2.1 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

17.2.2 É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

17.2.3 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pela Pregoeira lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

17.3 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, podendo ser prorrogado a requerimento do interessado e a critério da Pregoeira, sob pena de inabilitação.

17.4 Ressalvado o disposto no item **8.3**, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação

17.5 **A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO no presente certame compreenderá:**

17.5.1 **HABILITAÇÃO JURÍDICA** (conforme o caso):

**17.5.1.1** EMPRESÁRIO INDIVIDUAL: documento comprobatório da inscrição do empresário no Registro Público de Empresas Mercantis competente (Junta Comercial);

**17.5.1.2** MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI) - CCMEI - Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <[www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br)>;

**17.5.1.3** EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA (EIRELI) – ato constitutivo em vigor, devidamente registrado no órgão competente (Junta Comercial ou Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso);

**17.5.1.4** SOCIEDADE EMPRESÁRIA: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente (Junta Comercial ou Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso), JUNTAMENTE com o último aditivo, ou SOMENTE o ato constitutivo consolidado e aditivos firmados posteriormente à referida consolidação;

**17.5.1.5** SOCIEDADE POR AÇÕES: além dos documentos exigidos no **subitem anterior**, apresentar os documentos de eleição de seus administradores;

**17.5.1.6** 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;

**17.5.1.7** EMPRESA OU SOCIEDADE ESTRANGEIRA: decreto de autorização, assim como ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

**17.5.1.8 COOPERATIVAS:** 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;

**17.5.2 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

**17.5.2.1** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

**17.5.2.2** prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual, Distrital e Municipal, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**17.5.2.3** 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.

**17.5.2.4** prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

**17.5.2.6** prova de regularidade com a Fazenda Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

**17.5.3 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**17.5.3.1** Pelo menos 01 (um) atestado, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando expressamente que a licitante forneceu/executou satisfatoriamente o objeto da licitação<sup>1</sup>.

**17.5.3.2** Comprovante de regularidade das instalações da proponente, fabris ou não, emitido por autoridade sanitária do local da sede da licitante (Alvará Sanitário).

**17.5.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**17.5.4.1** Certidão negativa de falências expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

**17.5.4.2** Apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei;

**17.5.4.2.1** Serão considerados como na forma da lei o balanço patrimonial assim apresentado:

a) sociedades regidas pela Lei n.º 6.404/76 (sociedade anônima):

a.1) por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

b) sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):

b.1) por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, ou

b.2) por fotocópia do Balanço Patrimonial devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

c) sociedade criada no exercício em curso ou com integralização do Capital Social:

c.1) fotocópia do Balanço de Abertura (ou atualizado), devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

e) O Balanço Patrimonial deve estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

f) A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas, os quais deverão ser iguais ou superiores a 1 UM:

---

<sup>1</sup> **Observação:** Necessidade de a equipe técnica responsável pela elaboração do Termo de Referência verificar a existência de legislação especial incidente sobre o objeto a ser licitado, caso preveja requisitos de qualificação técnica específicos, estes devem ser mencionados neste item do Edital.

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo  
LG  
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante  
=  
Ativo Total  
SG  
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante  
=  
Ativo Circulante  
LC =  
Passivo Circulante

f.1) As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), calculados e informados no BP ou certidão SICAF, deverão comprovar o Patrimônio Líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

**17.5.4.3** No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do

Decreto nº 8.538, de 2015);

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

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

**17.5.4.6** Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábilfinanceira, 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.

#### **17.5.5** DECLARAÇÕES

**17.5.5.1** TRABALHO DE MENOR - Declaração eletrônica de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;

**17.5.5.2** FATO IMPEDITIVO - Declaração eletrônica de que inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

**17.5.5.3** MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE - Declaração eletrônica de que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei;

**17.5.5.4** REQUISITOS DE HABILITAÇÃO - Declaração eletrônica de que cumpre plenamente as condições de habilitação fixadas no Edital e seus anexos;

**17.5.5.5** ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA – Declaração eletrônica de que elaborou de forma independente a proposta comercial e seu(s) lance(s).

17.6 As declarações exigidas no subitem **17.5.5** deverão ser realizadas eletronicamente no momento do cadastro da respectiva proposta e poderão ser extraídas pela Pregoeira diretamente do Sistema BNC, não sendo de apresentação ou encaminhamento obrigatório pelo licitante.

17.7 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de REGULARIDADE FISCAL, mesmo que esta apresente alguma restrição.

17.8 A critério da Pregoeira, caso haja disponibilidade *ON-LINE* e seja favorável à agilidade e competitividade do certame, poderão ser realizadas consultas diretamente aos sítios institucionais na Internet para fins de comprovação de regularidade de situação dos licitantes, fazendo constar, via CHAT, na ata dos trabalhos tais diligências.

17.9 Não havendo indicação no corpo da própria certidão ou documento oficial apresentado para comprovação das exigências de habilitação previstas nesta cláusula, serão considerados válidos todos aqueles emitidos há, no máximo, 180 DIAS da data da sessão inicial do presente certame.

17.10 Os licitantes **deverão** fornecer correio eletrônico (*e-mail*) e telefone(s) para possíveis contatos futuros, caso haja necessidade por parte da Administração.

## **18 DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO**

18.1 Será acessado o SICAF para fins de consulta do cadastro do(s) licitante(s) classificado(s) em primeiro lugar, para fins de verificação parcial da habilitação de cada licitante, sendo impresso o extrato que integrará a documentação de habilitação do(s) licitante(s).

18.2 Além da regularidade da documentação já abrangida pelo SICAF, serão visualizadas e impressas as declarações eletrônicas para fins de cumprimento do exigido no subitem **17.5.5** deste Edital.

18.3 Para fins de julgamento da habilitação, poderá haver a verificação em SÍTIOS OFICIAIS DE ÓRGÃOS E ENTIDADES EMISSORES DE CERTIDÕES E/OU DOCUMENTOS DIVERSOS, como forma de provar a autenticidade dos documentos/certidões e regularidade do licitante, ou até para fins de obtenção de certidões e informações, sendo comprovadas nos autos tais diligências.

18.4 Caso o licitante não seja cadastrado no SICAF, ou esteja com alguma certidão com prazo de validade vencida, poderá a Pregoeira e/ou a equipe de apoio realizar diligências eletrônicas diretamente nos sítios oficiais.

18.5 Poderá ser INABILITADO o licitante que:

- a) deixar de encaminhar ou de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no item **17** deste Edital;
- b) apresentar certidão ou outro documento com prazo de validade vencido, ressalvadas os permissivos contidos nos itens

**17.8 e 28.11** deste Edital;

- c) apresentar quaisquer documentos em desacordo com este Edital, inclusive quanto ao previsto no item **28.10** deste Edital;
- d) não contenha em seu ato constitutivo atividade econômica compatível com o objeto da presente licitação;
- e) não comprove exigência(s) de habilitação prevista neste Edital e seus anexos.

18.6 Sendo o licitante ME/EPP, não será motivo de INABILITAÇÃO a existência de restrições na sua HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA, sendo observado o seguinte procedimento:

- a) será o licitante declarado habilitado no certame para fins de posterior regularização, nos termos definidos na Lei Complementar nº 123/2006.
- b) será assegurado o prazo de 05 DIAS ÚTEIS, cujo termo inicial corresponderá ao momento da convocação para assinatura da ARP ou do termo de contrato ou equivalente (item **27.1**), prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões, visando levantar a(s) restrição(ões) identificada(s) na fase de habilitação.
- c) a não regularização da situação fiscal no prazo fixado na alínea anterior, haverá a decadência do direito à contratação, sendo facultado à Fundo de EDUCAÇÃO DE CRIXÁS DO TOCANTINS convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para firmar o contrato ou equivalente (item **27.1**) ou ARP, ou até cancelar a licitação.

18.7 Será HABILITADO o licitante que comprovar satisfatoriamente todas as capacidades subjetivas exigidas no item **17** deste Edital.

18.8 No julgamento da habilitação, poderá a Pregoeira adotar os procedimentos, diligências e decisões previstas nos itens **16.8 a 16.10** desta Edital.

## **19 DO RECURSO ADMINISTRATIVO**

19.1 Declarado o(s) vencedor(es), a Pregoeira abrirá prazo mínimo de 30 MINUTOS, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua INTENÇÃO DE RECORRER com registro da síntese de suas razões, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por qual(is) motivo(s).

19.2 O recurso administrativo poderá atacar qualquer ato decisório ou procedimento adotado pela Pregoeira durante todo o certame, não sendo meio adequado para impugnar regras do edital e seus anexos.



19.3 Havendo registro de INTENÇÃO DE RECURSO, a Pregoeira fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema, em razão da não observância dos pressupostos recursais de admissibilidade.

19.4 Será rejeitada a INTENÇÃO DE RECURSO de caráter protelatório que:

- a) seja registrada por quem não tenha legítimo interesse;
- b) seja intempestiva;
- c) não ataque ato decisório ou procedimental praticado pela Pregoeira no certame; e/ou
- d) fundamentada em mera insatisfação do licitante, sem alegação de qualquer fato prejudicial ou desconforme com o presente Edital e/ou com a legislação vigente.

19.5 A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita terá o prazo de 03 DIAS para apresentar as razões do recurso, por meio de registro no sistema, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

19.6 Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, o licitante interessado poderá solicitar vistas dos autos ou consultar as informações do certame disponíveis no próprio Sistema BNC.

19.7 Decorridos os prazos de apresentação de razões e contrarrazões, a Pregoeira deverá analisar fundamentadamente os fatos e fundamentos arguidos pelo(s) recorrente(s), podendo, em sede de juízo de retratação: a) reconsiderar, total ou parcialmente, a decisão recorrida, reformando-a; ou,

- b) manter inalterada a decisão recorrida.

19.8 Em qualquer das situações contidas no item 19.7, o processo deverá ser submetido, depois de devidamente instruído pela Pregoeira, à análise hierárquica superior para fins de decisão final, podendo a autoridade competente:

- a) decidir de pronto o mérito do recurso, segundo os documentos e informações contidas nos autos, como também os fundamentos da decisão da Pregoeira.
- b) determinar prévia emissão de pareceres da área técnica interessada e/ou parecer jurídico para fins de decisão.

19.9 Não é imprescindível haver total correspondência entre os fatos e fundamentos indicados na intenção de recurso e as razões escritas do respectivo recurso.

19.10 A não apresentação das razões referente à intenção de recurso registrada no sistema importa preclusão do direito e julgamento do recurso, segundo os fatos e fundamentos indicados na própria intenção. 19.11 Não cabe recurso adesivo por ocasião do exercício do direito de contrarrazoar.

19.12 Na análise e julgamento do recurso, poderá a Pregoeira baixar em diligência os autos para fins de pronunciamento da unidade técnica responsável pela especificação do objeto, bem como para Assessoria Jurídica e/ou Assessoria Contábil.

19.13 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento, sendo reaberta a Sessão Pública para fins de prosseguimento do certame (item 20).

19.14 No caso de licitações com julgamento POR ITEM, a aceitação de intenção de recurso apenas suspenderá a tramitação do processo licitatório em relação ao(s) item(ns)/grupo(s) recorrido(s), inclusive quanto ao prazo de validade da proposta, o qual somente recomeçará a contar quando da decisão final da autoridade competente, sendo realizado o encerramento da sessão e

adjudicação do objeto pela Pregoeira em face dos demais itens/grupos do objeto da licitação.

## **20 DA REABERTURA DA SESSÃO**

20.1 A Sessão Pública poderá ser REABERTA, em prazo não inferior a 24 HORAS, em relação ao(s) ITEM(NS) do objeto que apresente os seguintes eventos, observada sempre a ordem classificatória da fase de lances:

- a) Julgamento favorável em sede de recurso administrativo que leve à anulação de atos da fase preparatória ou da própria

Sessão Pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;

- b) Constatado erro/impropriedade na aceitação e julgamento da proposta, ou no julgamento da habilitação, sendo retroagido o certame aos procedimentos imediatamente anteriores ao instante do erro/impropriedade declarada;

- c) Licitante declarado vencedor que não assinar a Ata de Registro de Preços ou o instrumento contratual, sendo o certame retomado da fase de aceitação e julgamento das propostas;
- d) ME/EPP com restrição da habilitação fiscal e trabalhista que seja vencedora do certame e não comprovar tal regularidade no prazo fixado neste Edital, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, sendo reiniciados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances;
- e) Licitante vencedor que não mantenha as condições de participação e de habilitação até o momento da assinatura da ARP ou do instrumento contratual, sendo reiniciados os procedimentos de aceitação e julgamento das propostas.

20.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a Sessão reaberta, sendo devidamente registrados no Sistema BNC a data e hora de tal reabertura, observadas os seguintes meios:

- a) A convocação se dará por meio do Sistema BNC (*CHAT* ou evento de reabertura) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório;
- b) A convocação feita por *e-mail* dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF ou na documentação apresentada, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados; e,
- c) A convocação para reabertura também será divulgada com antecedência por meio do sítio oficial da municipalidade, <[www.crixas.to.gov.br](http://www.crixas.to.gov.br)>, cabendo ao licitante acompanhar as informações e publicações contidas naquele canal de acesso.

20.3 À Sessão Pública reaberta aplica-se todos os procedimentos e regras de processamento fixadas neste Edital, a depender apenas da fase em que se retomarão os trabalhos.

## **21 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

21.1 Quando não houver recurso administrativo, a Pregoeira encaminhará o processo, devidamente instruído, à apreciação da autoridade competente para fins de HOMOLOGAÇÃO e ADJUDICAÇÃO.

21.2 Caso haja RECURSO ADMINISTRATIVO, o processo será submetido à superior consideração da autoridade competente para fins de decisão final do recurso, homologação do certame e adjudicação do objeto ao(s) vencedor(es), POR ITEM.

21.3 Por meio de DESPACHO fundamentado, poderá a autoridade competente:

- a) homologar o certame para produção de todos os efeitos de fato e de direito previstos na legislação;
- b) anular, total ou parcialmente, em razão de ilegalidade, determinando o aproveitamento dos atos não viciados; ou,
- c) revogar, total ou parcialmente, o certame por razões de conveniência e oportunidade, à luz do interesse público primário tutelado.

21.4 Não havendo homologação do certame, decorridos 90 DIAS da data de abertura das propostas, fica(m) o(s) licitante(s) liberado(s) dos compromissos assumidos em sua(s) proposta(s).

## **22 DA PUBLICIDADE**

22.1 O presente Edital será publicado, em forma de aviso, segundo valor de seu objeto: a) na Imprensa Oficial, em todos os casos.

- b) no **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS - BNC**, em todos os casos.
- c) no Diário Oficial da União, quando a fonte de Recursos for Federal.
- d) nos demais meios exigidos pela legislação pertinente.

22.2 Todos os atos do procedimento licitatório durante a chamada fase externa serão divulgados via Internet <[www.crixas.to.gov.br](http://www.crixas.to.gov.br)> e no Portal **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS - BNC** <[www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br)>.

22.3 O Termo de Contrato ou equivalente e/ou a Ata de Registro de Preços (ARP) será publicado, em forma de extrato, na Imprensa Oficial.

## **23 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

23.1 Em se tratando de procedimento licitatório realizado sob o Sistema de Registro de Preço, cujo instrumento não constitui obrigação para o órgão gerenciador e participantes da licitação pela aquisição do seu objeto, torna-se dispensável a indicação da dotação orçamentária, que somente será exigida para formalização do contrato ou outro instrumento hábil

## **24 DO PAGAMENTO E ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA**

24.1 A liquidação e o pagamento da despesa será realizado conforme disposto no Termo de Referência.

## **25 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

26.1 São sanções passíveis de aplicação aos licitantes participantes deste certame, sem prejuízo de outras sanções previstas na legislação pertinente:

- a) **advertência**, nos casos de infrações de menor gravidade que não ensejem prejuízos à Administração;
- b) **multa diária de 0,3%** (três décimos percentuais);
- c) **multa de 5%** (cinco por cento);
- d) **multa de 10%** (dez por cento);
- e) suspensão temporária do direito de participar de licitação e contratar com o Município de CRIXÁS DO TOCANTINS e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

26.2 Os licitantes, assim como a(s) empresa(s) com preços registrados na ARP e a(s) signatária(s) do(s) respectivo(s) contrato(s), estarão sujeitos às sanções do item anterior nas seguintes hipóteses:

- a) Infrações de menor gravidade que não acarretem prejuízos à Administração ou ao interesse público primário: aplicação da sanção prevista na alínea “a”;
- b) Comportar-se de modo inidôneo ou de forma a tumultuar o certame: aplicação da sanção prevista na alínea “b” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
- c) Cadastrar propostas comerciais eletrônicas com valores exorbitantes em relação ao valor máximo: aplicação da sanção

prevista na alínea “b” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);

- d) Deixar de entregar documentação exigida no edital ou solicitada pela Pregoeira: aplicação da sanção prevista na alínea

“b” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);

- e) Não apresentar a documentação e informações necessárias à contratação: aplicação da sanção prevista na alínea “b”

(calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);

- f) Utilizar robô ou outro meio automático de envio de lances para obter vantagem na competição: aplicação da sanção prevista na alínea “c” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor)
- g) Não apresentação de situação fiscal e trabalhista regular no ato da assinatura do contrato ou da nota de empenho, salvo exceção do item **18.7**: aplicação da sanção prevista na alínea “c” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor)
- h) Apresentar documentação falsa: aplicação da sanção prevista na alínea “c” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor)
- i) Fazer declaração falsa ou cometer fraude fiscal: aplicação da sanção prevista na alínea “c” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor)
- j) Recusar-se a assinar o contrato ou equivalente (item **27.1**) ou a ARP dentro do prazo previsto no item **27.3**: aplicação da sanção prevista na alínea “d” (calculada sobre o valor total da ARP ou do Contrato);

26.3 No caso de descumprimento das ocorrências elencadas no Termo de Referência serão aplicadas as penalidades definidas no referido documento.

26.4 Em caso de ocorrência de inadimplemento de termos deste Edital, da futura ARP e dos respectivos Contratos, não contemplado nas hipóteses anteriores, a Administração procederá à apuração do dano para aplicação da sanção apropriada ao caso concreto, observado o princípio da proporcionalidade.

26.5 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração, em relação a um dos eventos arrolados no subitem **26.2** ou **26.3**, a empresa ficará isenta das penalidades mencionadas.

26.6 A critério deste Município, nos termos da Lei nº 14.133/2021, e considerando a gravidade da infração cometida, ocorrendo quaisquer das hipóteses indicadas no subitem **26.2**, assim como nos casos previstos no

subitem **26.4**, a sanção prevista na alínea “e” do item **26.1** poderá ser aplicada isolada ou cumulativamente com quaisquer das multas previstas nas alíneas

“b” a “d” do mesmo dispositivo.

26.7 As multas previstas, caso sejam aplicadas, serão descontadas por ocasião de pagamentos futuros ou serão depositadas a crédito do Município, no prazo que o despacho de sua aplicação determinar.

26.8 As penalidades fixadas neste item serão aplicadas através de Processo Administrativo a cargo da FUNDO DE EDUCAÇÃO, no qual serão assegurados à empresa o contraditório e a ampla defesa.

## **26 DA CONTRATAÇÃO**

27.1 A contratação do objeto da presente licitação será formalizada por intermédio de nota de empenho de despesa ou autorização de compra, contendo as informações fundamentais relativas às partes pactuantes, ao objeto a ser cumprido e das condições gerais contratadas.

27.2 A vigência da(s) contratação(ões) decorrente(s) desta licitação observará os prazos e condições fixados no Termo de Referência.

27.3 O particular com preços registrados na ARP será NOTIFICADO, via *e-mail* ou por ofício, para, no prazo de 05 DIAS, contados da convocação, assinar e retirar a nota de empenho de despesas ou termo de contrato.

27.4 Convocado para assinatura ou aceitar da nota de empenho de despesas ou da autorização de compra, o particular deverá (conforme o caso) apresentar a documentação necessária para tanto, nos termos fixados neste Edital e seus anexos.

27.5 O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições propostas, os acréscimos ou supressões que porventura se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido.

27.6 A recusa do particular em atender às convocações deste item, desde que ocorram dentro do prazo de vigência da ARP, sujeita-o às sanções previstas neste Edital e seus anexos, sem prejuízos das demais penalidades legalmente estabelecidas.

## **27 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

28.1 A critério da Administração, poderá a presente licitação:

- a) ter a abertura da sessão ADIADA, por conveniência da Administração, mediante prévia publicação na Imprensa Oficial e registro no Sistema BNC, para fins de obtenção de melhores condições de análise de pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações do edital, ou por outras razões de interesse da Instituição.
- b) ser SUSPensa, por conveniência da Administração, mediante prévia publicação na Imprensa Oficial e registro no Sistema BNC, para fins de readequação de eventuais falhas e/ou inadequações identificadas.
- c) ser REVOGADA, a juízo da Administração, se considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.
- d) ser ANULADA, de ofício ou por provocação de terceiros, caso haja invalidade ou ilegalidade, mediante Despacho escrito e devidamente fundamentado, podendo ser aproveitados os atos pretéritos ao momento da ilegalidade.

28.2 A anulação do procedimento licitatório induz a da contratação, mantendo-se hígidos todos os atos não contaminados pela ilegalidade declarada.

28.3 Nenhuma indenização será devida às empresas licitantes pela elaboração de proposta ou apresentação de documentos relativos a esta licitação.

28.4 A Pregoeira, ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, poderá promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, no sentido de ampliar a competição e de melhor alcançar a finalidade pública pretendida com o presente certame.

28.5 Na contagem dos prazos previstos neste instrumento convocatório, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário, conforme determina A Lei nº. 14.133/2021.

28.6 As regras do presente certame serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa, desde que não comprometam o interesse público primário, a finalidade e a segurança da contratação.

28.7 A participação nesta licitação implica na aceitação plena e irrevogável das regras constantes do presente ato de convocação, independentemente de declaração expressa.

28.8 Será aceito como comunicação oficial e/ou meio de prova das formalidades inerentes a este certame, os documentos, correspondências, comunicação e/ou notificações encaminhadas por fax e e-mail, bem como registradas no Sistema BNC ou publicada na Imprensa Oficial, nos termos da legislação.

28.9 Os procedimentos de envio da PROPOSTA COMERCIAL e da DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO complementar deverão observar seguintes as regras:

- a) a Pregoeira convocará a(s) empresa(s), via *CHAT*, para encaminhar a referida documentação complementar, por meio da opção “ENVIAR ANEXO” do Sistema BNC, segundo os prazos específicos fixados nos itens **15.3** e **17.6** deste Edital, contados da convocação da Pregoeira, prorrogável a pedido do licitante e/ou a critério da Pregoeira, desde que a situação assim exija.
- b) na impossibilidade do encaminhamento da proposta ou documentação via Sistema BNC, faculta-se ao(s) licitante(s) o seu envio por e-mail < [www.crixas.to.gov.br](http://www.crixas.to.gov.br)>, observados os prazos fixados. Neste caso, a referida documentação será disponibilizada no sítio oficial do Município de CRIXÁS DO TOCANTINS <[www.crixas.to.gov.br](http://www.crixas.to.gov.br)>;
- c) se o licitante não estiver *logado* e/ou não responder, via *CHAT*, à convocação da Pregoeira, terá o prazo indicado na alínea “a” deste item para envio da documentação solicitada, sob pena de decair do direito de participar da licitação e ter sua proposta DESCLASSIFICADA ou ser INABILITADO, observado o disposto no item **9.4** deste Edital;
- d) para fins de viabilização operacional, a Pregoeira poderá convocar e reconvocar “Anexo” quantas vezes se fizerem necessárias, tendo em vista a finalidade do ato e a ampliação da competitividade.

28.10 Sob pena de inabilitação ou desclassificação, toda a proposta e documentação exigida neste Edital deverá ser emitida em nome do licitante, com o número do CNPJ e, preferencialmente, com endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte: a) no caso em que o licitante seja matriz, a documentação deverá ser emitida com CNPJ da matriz;

- b) no caso em que o licitante seja filial, a documentação deverá ser emitida com CNPJ da filial, exceto quanto à Certidão Negativa de Débito (CND) perante o INSS, desde que conste no próprio documento a validade para a matriz e a filial; como também, quanto ao Certificado de Regularidade de Situação (FGTS), para o licitante que proceda ao recolhimento dos encargos de forma centralizada;
- c) será dispensada a apresentação, no nome e no CNPJ da filial, daquele documento que pela própria natureza apenas seja emitido em nome da matriz;
- d) o CNPJ indicado nos documentos da proposta de preços e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento do licitante que efetivamente executará o objeto da presente licitação.
- e) Caso a contratada opte por efetuar o faturamento por meio de CNPJ (matriz ou filial) distinto do constante do contrato, deverá comprovar a regularidade fiscal tanto do estabelecimento contratado como do estabelecimento que efetivamente executar o objeto, por ocasião dos pagamentos.

28.11 Na hipótese de o licitante não atender ao chamado para anexar ou enviar a PROPOSTA COMERCIAL ESCRITA, poderá o julgamento ser realizado com base na proposta comercial eletrônica inicialmente cadastrada no Sistema BNC, caso conste descrição completa do objeto licitado com todas as informações necessárias e suficientes, de maneira que seja possível a análise da qualidade do objeto proposto, a critério da Pregoeira.

28.12 O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta comercial (e seus anexos) e/ou a documentação de habilitação exigidas neste edital e seus anexos, poderá ser desclassificado ou inabilitado e sujeitar-se às sanções administrativas previstas neste edital, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal que seu ato ensejar.

28.13 As empresas participantes do certame somente deverão encaminhar propostas, declarações ou quaisquer outros documentos se expressamente solicitado pela Pregoeira, mediante notificação efetuada pelo canal de comunicação (*CHAT*), sob pena de serem estes descartados.

28.14 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida e relação à integridade do documento digital.

28.15 A documentação original ou cópia (autenticada nos termos do art. 3º da Lei nº 13.726/2018), caso seja solicitada expressamente pela Pregoeira, deverá ser encaminhada, no prazo de 05 DIAS ÚTEIS, contado da solicitação, ao endereço constante no preâmbulo deste Edital e em atenção à Gerência de Licitações desta Instituição.

28.16 Os casos omissos neste edital e seus anexos serão resolvidos pela Pregoeira, que se baseará nos princípios aplicáveis à Administração Pública e às licitações públicas, como também nas disposições contidas na 14.133/2021

28.17 Maiores esclarecimentos e informações sobre este pregão eletrônico serão prestados pela Pregoeira no endereço constante do preâmbulo deste edital, pelo endereço eletrônico < [www.crixas.to.gov.br](http://www.crixas.to.gov.br) >

28.18 Na formação de cadastro de reserva após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

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

28.19 Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

28.20 Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

CRIXÁS DO TOCANTINS/TO, 16 DE ABRIL DE 2024.

**Pregoeira do Município de CRIXÁS DO TOCANTINS/TO**





ANEXO I  
**TERMO DE REFERÊNCIA  
LICITAÇÃO**  
Processo nº 018/2024

**TERMO DE REFERÊNCIA - TR**

**1 - DO OBJETO**

Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para preparação da alimentação escolar para ofertar aos estudantes matriculados nas Unidades Escolares do Sistema Municipal de Ensino de Crixás do Tocantins – TO.

**2 - ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO**

Apenso no processo.

**3 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

A alimentação escolar ou simplesmente merenda refere-se à refeição que os estudantes têm dentro das escolas, especialmente durante os intervalos. Muitas escolas oferecem aos alunos alimentos preparados na própria instituição, enquanto outras apenas oferecem espaços para que os alunos comam os alimentos trazidos em suas próprias merendeiras ou, como são mais comumente chamadas hoje, lancheiras (Fonseca, 2015), está instituída nas escolas públicas do Brasil pelo PNAE, criado em meados da década de 1950 com a finalidade de garantir aos alunos a oferta no mínimo de uma refeição diária, durante o seu período de permanência na escola e atualmente propõe-se a suprir parcialmente, no mínimo de 30 a 70% das necessidades nutricionais dos escolares (Brasil, 2013).

O PNAE também surge como uma possibilidade para o redimensionamento das ações desenvolvidas na escola, podendo ter um papel estratégico para mudanças das práticas alimentares dos escolares, o mesmo tornou-se uma importante estratégia para melhorar a segurança alimentar e nutricional dos alunos através da promoção do direito humano à alimentação adequada (Cunha, 2016).

Na escola é de extrema importância às interações e atuação do nutricionista e os profissionais da educação, para elucidar a prática da alimentação saudável, a partir do PNAE, com vistas a suprir as necessidades nutricionais diárias, e formação de hábitos alimentares saudáveis, de acordo com a realidade social vivenciada (Almeida, 2014).

É de conhecimento geral que para manutenção do corpo se faz necessário uma alimentação saudável. De acordo Size e Whitney (2013) a alimentação é um dos fatores mais importantes em qualquer fase da vida para promover a saúde e prevenir doenças. Através de uma alimentação balanceada, o organismo obtém energia e nutrientes necessários ao seu desenvolvimento. De acordo com Almeida (2014), a alimentação oferecida nas escolas é preponderante ao desenvolvimento psicofísico do aluno, auxiliando-o em todos os aspectos: físico motor, intelectual, afetivo emocional, econômico e social. Esses aspectos de bem-estar contribuem para que o sujeito tenha condições satisfatórias para aprender, pois existe um número considerável de estudantes que precisam dessa alimentação escolar, para complementar sua refeição principal.

Com isso, percebe-se que a alimentação escolar é de vital importância para garantir que as refeições tenham o máximo efeito sobre o estado nutricional, é a única forma de se garantir que os beneficiados, mantenham uma adequada alimentação, garantindo assim que os resultados positivos no estado nutricional e de saúde se mantenham ao longo do tempo. Além disso, a educação em questões de alimentação e nutrição permite que os estudantes desenvolvam conhecimentos ao nível da família, dos amigos e da comunidade (Fonseca, 2015).

Posto acima e, sabendo da obrigatoriedade de ofertar alimentação escolar aos estudantes matriculados nas Unidades Escolares do Sistema Municipal de Ensino de Crixás do Tocantins e, considerando que não tem mais saldo financeiro ou de quantidade de produtos, referente ao processo licitatório de 2023 solicito o mais rápido possível, abertura de novo processo licitatório para o ano de 2024.

#### **4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para preparação da alimentação escolar, realizada por processo licitatório posso destacar como vantagem a melhora nas questões quanto a celeridade, a eficiência e a publicidade em razão da ampla divulgação do certame, dando vazio para ampla concorrência. Quando se trata de pregão eletrônico apresenta uma fase de lances depois da apresentação das propostas, podendo assim, que os licitantes melhorem suas ofertas, em consequência os valores dos produtos licitados acarretam numa competitividade e a Administração Pública acaba ganhando na questão da contratação em valores mais reduzidos. Outra vantagem é que os produtos licitados serão os necessários para a preparação da alimentação escolar, uma vez que segue os cardápios elaborados pelo nutricionista.

Ante o exposto, torna-se a licitação na modalidade pregão eletrônico mais viável nesta contratação, posto que não haverá prejuízos na elaboração de cardápios e ainda, terá preços mais reduzidos e também produtos de qualidade.

## **5 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

5.1. Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela SEMED, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

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

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

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta;
- data de fabricação;
- data de validade;
- peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF), quando couber.

### **5.1 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

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



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

## **6. DA FISCALIZAÇÃO**

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

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

6.3. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos técnicos da SEMED. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

## **7. DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

7.1. O início da execução do objeto deve ser efetuado imediatamente após o recebimento a Ordem de Serviço. O prazo poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada, e formalmente aceito pela Autoridade Competente.

7.2. Os produtos deverão ser devidamente atestados, pela coordenadora de apoio educacional que receberá após a aprovação do nutricionista da unidade de ensino, sem o qual não será permitido nenhum pagamento.

7.3. O recebimento dos serviços está condicionado à conferência, avaliações qualitativas e aceitação final, obrigando-se o fornecedor a reparar e corrigir os eventuais vícios, defeitos ou incorreções porventura detectados, na Lei nº 14.133/21 e no Código de Defesa do Consumidor, em tudo o que couber.

7.4. A contratante, observado o prazo de execução, emitirá o Termo de Recebimento Provisório, independente de transcrição, para efeito de posterior verificação quanto sua conformidade com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência e com a proposta da empresa contratada.

7.5. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no anexo do ETP e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.6. Os objetos serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

7.7. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## **8. DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL PERIODICIDADE**

8.1. Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem o Sistema Municipal de Ensino.

8.2. A Secretaria Municipal de Educação, fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com o nutricionista, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

8.3 Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Hortifrutigranjeiros – semanalmente;
- Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente;
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio;
- Carnes e derivados e produtos congelados, quinzenalmente, e,
- Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade;

8.3.1. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

## **9. DO PAGAMENTO**

9.1. O pagamento será realizado mediante emissão de nota fiscal e certidões, em até 15 (quinze) dias após a entrega e aceitação dos produtos, com o devido atesto de recebimento.

## **10. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL**

10.1. A fornecimento dos gêneros alimentícios será pelo prazo de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

## **11 – DAS OBRIGAÇÕES**

### **11.1 DA CONTRATADA**

11.1.1. Entregar os Gêneros alimentícios nas Unidades de Ensino, que serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informarão à SEMED eventuais inconsistências;

11.1.2. As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente;

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

11.1.4. Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega;

11.1.5. Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrutis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico;

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

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

11.1.8. A contratada deverá emitir relatório mensal de venda dos gêneros alimentícios por Unidade Escolar deste Município a ser encaminhado a SEMED;

11.1.9. Demais obrigações deverão estar em conformidade com a Lei 14.133/21 e demais legislações pertinentes;

11.1.10. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas Unidades de Ensino do Sistema Municipal de Educação, em conformidade com a Autorização de Fornecimento emitidas, de datas, pesos e quantidades estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação;

11.1.11. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto que seja reprovado no recebimento;

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



## 11.2. DA CONTRATANTE

- 11.2.1. Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida do edital e no contrato;
- 11.2.2. Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;
- 11.2.3. Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora licitados;
- 11.2.4. Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função do fornecimento dos produtos;
- 11.2.5. Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência;
- 11.2.6. Fiscalizar a execução do contrato;
- 11.2.7. Comunicar à CONTRATADA, por escrito e tempestivamente, qualquer mudança de Administração e endereço, bem como, qualquer ocorrência relacionada à execução do serviço;
- 11.2.8. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 11.2.9. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela Secretaria Municipal de Educação de Crixás do Tocantins - TO;
- 11.2.10. Não transferir a terceiros, total ou parcial, o fornecimento do serviço sem a prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;
- 11.2.11. Atender prontamente quaisquer orientações e exigências dos Fiscais dos Contatos inerentes à execução do objeto contratual;
- 11.2.12. Reparar quaisquer danos diretamente causados à CONTRATANTE ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da presente relação contratual, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução do objeto pela CONTRATANTE;
- 11.2.13. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

## **12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**

O critério de julgamento utilizado para seleção do fornecedor deverá estar de acordo com o Art. 33, inciso I, da Lei 14.133/21, o de menor preço por item entre as propostas apresentadas, sobressaindo

a mais vantajosa para a administração respeitando o princípio da economicidade e atendimento aos requisitos básicos mínimos obrigatórios para habilitação.

### **13 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Para formalizar a estimativa realizou-se pesquisa de preço em três estabelecimentos nos quais apresentam descrição dos produtos que suprem a necessidade deste, contendo todos os itens. Documentos anexo.

Para formalizar a estimativa foi necessário realizar pesquisa de preços em 3 (três) empresas do ramo, chegando na estimativa de preço médio por item.

### **14 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

A contratação tem adequação orçamentária de acordo com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, de acordo com art. 16, inciso II, da Lei complementar nº 101/2000.

As despesas decorrentes do presente, ocorrerão à conta da Dotação Orçamentária, Elemento de Despesa e Fonte de Recurso, descrita a seguir:

**Dotação Orçamentária:** 12.365.1012.2158

**Elemento de Despesa:** 339030 Material de Consumo;

**Fonte:** Recurso Próprio - 1.500.0000.000000; PNAE – 1.552.0000.000000;

**Ficha:** 205.

**Dotação Orçamentária:** 12.306.1012.2157

**Elemento de Despesa:** 339030 Material de Consumo;

**Fonte:** Recurso Próprio - 1.500.1001.000000, PNAE – 1.552.0000.000000;

**Ficha:** 178.



### ANEXO II – DESCRIÇÃO DOS ITENS

ITEM	UNID.	QUANT	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT.	V. TOTAL
1.	KG	100	<b>ABOBORA – CABUTIÁ</b> Tipo madura, de primeira qualidade, fresca, nova, em bom estado de conservação, sem umidade. Tamanho médio e coloração uniforme isenta de enfermidades e material terroso ou pragas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte ou ataque de pragas. Sem deterioração. Embaladas em embalagens transparentes		6,39	639,00
2.	KG	100	<b>ALHO</b> Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.		36,99	3.699,00
3.	MAÇO	400	<b>ALFACE – CRESPA</b> elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estejam livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas		5,99	2.396,00
4.	KG	50	<b>AMEIXA</b> - Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.		14,89	744,50
5.	UND	500	<b>ABACAXI</b> Deve ter coloração e formato uniforme. deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.		7,99	3.995,00
6.	KG	300	<b>BANANA – PRATA</b> De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho		8,89	2.667,00
7.	KG	200	<b>BANANA – NANICA</b> De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho		5,99	1.198,00
8.	KG	50	<b>BATATA – DOCE</b> Tamanho uniforme. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor		5,89	294,50

			característica. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer à LEGISLAÇÃO VIGENTE..		
9.	KG	300	<b>BATATA INGLESA</b> Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	9,29	2.787,00
10.	KG	100	<b>BETERRABA</b> De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	8,89	889,00
11.	KG	150	<b>CEBOLA BRANCA</b> Secas, limpas, graúdas, sadias, boa qualidade e apresentação. Sem vestígios de pragas, insetos e roedores. Acondicionadas em saco próprio para este fim, aerado, não úmido e limpo. Casca e polpa íntegras. Textura, cor, odor e sabor característicos. Peso médio por unidade de 120g.	9,89	1.483,50
12.	KG	240	<b>CENOURA</b> De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	8,49	2.037,60
13.	MAÇO	400	<b>COENTRO</b> elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas	5,99	299,50
14.	KG	100	<b>CHUCHU</b> De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	7,99	799,00
15.	EMBALAGEM PET 100G	50	<b>COLORAU.</b> (embalagem plástica contendo 100 g) Ingredientes: fubá, óleo vegetal e urucum. Informação nutricional: porção de 500g, 227,79 kcal, 9,84 g de proteínas, 7,20 g de fibra alimentar, 15,30 mg de sódio. Validade mínima de 1 ano.	7,99	399,50

16.	MAÇO	400	<p><b>COUVE</b></p> <p>de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. Totalmente livres de sujidades e parasitas</p>	5,49	713,70
17.	KG	200	<p><b>LARANJA PERA</b></p> <p>Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>	5,69	1.138,00
18.	KG	200	<p><b>MAÇA FUJI</b></p> <p>Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>	10,89	2.178,00
19.	KG	300	<p><b>MAMÃO - FORMOSA</b></p> <p>Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>	7,89	2.367,00
20.	KG	200	<p><b>MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA</b></p> <p>Classificação primeira: boa qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) que alterem a sua conformação e aparência, tamanho e coloração uniforme, devendo ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem casca, material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Embalagem: saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente, ou de acordo com a orientação do fabricante.</p>	7,89	1.578,00

21.	KG	500	<b>MELANCIA</b> De 1ª qualidade. Polpa vermelha, tenra, fresca, hidratação normal. Superfície uniforme, não rachada, sem perfurações, sem deterioração. Peso médio de 10Kg por unidade.		3,89	1.945,00
22.	KG	100	<b>MELÃO</b> – <b>AMERELO</b> Temperatura ambiente, cor própria, frescas, sem defeitos, intactas, livre de insetos ou larvas ou terra, sem ressecamento, isenta de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou umidade externa (gosmenta) e isenta de odor fermentado ou pútrido, sem manchas de qualquer cor.		6,99	699,00
23.	KG	50	<b>PERA</b> Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.		18,99	949,50
24.	KG	150	<b>PIMENTÃO</b> Vegetal fresco, novo, sem umidade e em bom estado de conservação. Sem sinais de podridão, manchas escuras ou amareladas, sem aspecto esponjoso, sem verrugas ou sinais de pragas. A polpa deve ser clara, de consistência e textura normais, sem odor ou sabor estranhos não deve ser oca, manchada, porosa, ou com vestígio de pragas, nem deterioração. Tamanho unitário de cerca de 15cm.		8,00	1.200,00
25.	KG	50	<b>AMEIXA SECA</b> - Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser secas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em embalagens plásticas (sachê) de 100g, sem caroço e sem calda.		12,90	645,00
26.	KG	50	<b>REPOLHO</b> – <b>ROXO</b> De 1ª qualidade, liso. Cabeça íntegra, excesso de folhas externas removido; sem sujidades, manchas, vestígios de pragas. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa.		11,99	599,50
27.	KG	100	<b>REPOLHO</b> – <b>BRANCO</b> De 1ª qualidade, liso. Cabeça íntegra, excesso de folhas externas removido; sem sujidades, manchas, vestígios de pragas. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa.		5,99	599,00
28.	KG.	100	<b>TANGERINA</b> <b>TIPO</b> <b>POCÂN</b> Características Gerais: Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.		8,99	899,00
29.	KG	205	<b>TOMATE</b> Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, insentos de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes. Tomate in natura, de 1ª qualidade, com aproximadamente 60% de maturação mínima, sendo que em cada caixa deverá ter, no mínimo, 90% de frutos nesse grau mínimo de maturação (frutos verdes ou apodrecidos não serão aceitos). Sem ferimentos ou defeitos graves, devem estar tenros, sem manchas, com coloração		7,89	1.617,45



			uniforme. Sem sujidades, sinais de ataques de pragas, sem deterioração de nenhuma espécie. Peso mínimo por unidade de 90g.		
30.	KG	100	<b>UVA SEM SEMENTE</b> em cachos de bagos grandes e carnudos, sem semente, sem cheiro fermentado, consistência firme, fresca, limpa, de cor brilhante, isento de material terroso, isento de danos físicos oriundos do manuseio e que não se desprendam ao serem balançados.	18,79	1.879,00
31.	KG	350	<b>CARNE SUÍNA</b> - carne suína (PERNIL OU LOMBO) congelada, fracionada em porções de aproximadamente de 2kg. Sem pele e sem gordura. Ao descongelamento deve apresentar aspecto saudável, levemente úmida e textura firme. Embalado e plástico resistente, contendo informações nutricionais por 100 gramas do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	47,89	16.761,50
32.	KG	500	<b>CARNE BOVINA CUBOS COXÃO MOLE.</b> Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) traseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em CUBOS de 20/30g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	42,99	21.495,00
33.	KG	150	<b>CARNE BOVINA DE SOL</b> Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ALCATRA de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, 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 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	42,99	6.448,50
34.	KG	800	<b>CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA</b> Não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) tipo moída dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta.	32,99	26.392,00

			Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.			
35.	KG	100	<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO:</b> Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente,		14,99	1.499,00
36.	KG	100	<b>PEITO DE FRANGO COM OSSO</b> Congelada, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.		18,99	5.697,00
37.	KG	600	<b>FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO</b> Congelada, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.		26,99	16.194,00

38.	KG	40	<b>SALSICHA DE FRANGO</b> Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas par decente ou esverdeadas, Empacotada a vacuo. Características Técnicas: Produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada. Ingredientes: Carnes de frango, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corante natural Embalagem hermeticamente fechada (vácuo) de até 3kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	12,99	519,60
39.	KG	50	<b>LINGUIÇA CALABRESA</b> Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardecetes ou esverdeadas. Embalagem própria, contendo certificado de inspeção sanitária, selo da indústria, identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos com o ministério da agricultura e ANVISA.	28,99	1.499,50
40.	KG	50	<b>LINGUIÇA DE FRANGO</b> Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardecetes ou esverdeadas. Embalagem própria, contendo certificado de inspeção sanitária, selo da indústria, identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos com o ministério da agricultura e ANVISA.	24,99	1.249,50
41.	EMB 170g	150	<b>IOGURTE ZERO LACTOSE</b> - Boa qualidade; Iogurte sem lactose composto por leite desnatado pasteurizado, preparado de morango com pedaços (maltodextrina, morango, amido modificado, aroma idêntico ao natural de morango, corantes naturais carmim de cochonilha e urucum, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico), enzima lactase, fermento lácteo, espessantes gelatina, goma guar e pectina e edulcorantes sucralose. Embalagem de 170g. Deve estar escrito na embalagem "zero lactose". A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	4,29	643,50
42.	Emb. c/ 6 potes de 540g no total	650	<b>IOGURTE BANDEJA</b> - Boa qualidade; contendo 6 unidades de 90g, de sabores variados, cada bandeja com 6. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90Kcal o pote.	6,99	4.543,50
43.	KG	100	<b>PRESUNTO COZIDO NÃO FATIADO</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue fatiado, em embalagens atóxicas transparentes de polietileno resistentes de 01 a 05Kg. Características: A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada; sem capa de gordura. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o nome e endereço do abatedouro e registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	33,99	3.399,00
44.	KG	130	<b>QUEIJO MUSSARELA NÃO FATIADO</b> De 1ª qualidade Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem Inter folhada de até 500g.	32,99	4.288,70

45.	Sachê 85g	1000	<b>SORVETE DE IOGURTE</b> Sorvete de iogurte cremosinho em sachê de 85g. Pacote com 50 sachês , sabores variados Ingrediente: Leite pasteurizado, polpa de fruta fubá mimoso fino, ferro e acido fólico(vitamina B9). Não conter gluten. Informação Nutricional: porção 85g: valor energético 221kcal, carboidrato 22g, proteína 2, gorduras totais 2,8,gordura saturada 1,3, sodio 0mg, <b>sem gordura trans.</b>	2,89	2.890,00
46.	EMBALAGEM PET 100G	100	<b>AÇAFRÃO</b> Ingredientes: Açafrão e amido. Informação Nutricional: Porção de 10g: valor calórico, 30kcal, carboidratos 6g, proteína 0,74g, gorduras totais 0,44g, fibras alimentares 0,30g, sódio 25,14mg, embalagem pet de 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	6,99	699,00
47.	PACOTE S DE 400G	625	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> Em pó, instantâneo, solúvel, enriquecido com 7 vitaminas, não conter glúten, cor própria do tipo, cheiro característico e sabor doce. Informação Nutricional: Porção de 20g: valor energético 80kcal, carboidrato 19g, sódio 28mg, gorduras totais 0g, gordura saturada 0g. Obtido pela mistura do açúcar, cacau, extrato de malte, sal, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, estabilizante lecitina de soja e aromatizante, contendo glúten. Constituído de pó fino e homogêneo, sabor e cheiro próprio, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Acondicionado em potes plásticos, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo aproximadamente 400g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificada.	6,99	4.368,75
48.	PCT. 2Kg	300	<b>AÇUCAR - pct 2kg</b> Aspecto solido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional ser de safra corrente. Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofos, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substancias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso liquido 02 kg. Informações nutricionais: porção de 5g: valor energético 18 kcal, carboidrato 5g. A embalagem secundaria deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso liquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	9,89	2.967,00
49.	CAIXA 200G	100	<b>AMIDO DE MILHO</b> Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou	4,49	449,00

			rançosos. Ingrediente: amido. Informação Nutricional: porção de 20g: valor energético: 67 kcal, carboidrato 17g. não conter glúten. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. – embalagem de peso líquido 200g. 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 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.			
50.	PCT 1KG	50	<b>ARROZ INTEGRAL – TIPO I</b> Características: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto no deve apresentar mofo, substâncias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.		13,25	662,50
51.	FARDO 30KG	67	<b>ARROZ POLIDO – TIPO I - pct de 5 kg</b> Branco, tipo 1, não parborizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISSO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) embalagem com peso líquido de 1 kg em sacos plásticos resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Insento de mofo de odores estranhos e de substancias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 191 kcal, carboidrato 43g proteínas 3g, gorduras totais 0g, cálcio 22mg, ferro 0,2mg, sódio 0mg. Não conter glúten. A embalagem secundaria deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. 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 12 (meses) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		192,00	12.864,00
52.	CAIXA DE 170G	80	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> Ingrediente: aveia, contem glúten. Informação Nutricional: porção 30g: valor energético 104kcal, carboidrato 17g, proteína 4,3g, gorduras totais 2,2g, sódio 0g, vitaminas A, B1, B6 e D) Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 170g.		4,99	399,20
53.	Sachê 150g	250	<b>AZEITONA VERDE SEM CAROÇO</b> Azeitona verde s/caroço: Produto de primeira qualidade, conservada em água e sal, tamanhos médios, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem sachê de 150g(peso drenado) e 270g( peso líquido) atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade		6,89	1.722,50
54.	EMBALAGEM VIDRO 500ml	10	<b>AZEITE DE OLIVA</b> Azeite: Extra virgem, produto de primeira qualidade, com acidez máxima de 0,8%, derivado da prensagem de azeitonas, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer		35,99	359,90

			substância contaminante. Embalagem de vidro escura, de 500ml, atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.		
55.	EMB 800g	10	<b>BATATA PALHA</b> - Sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 800g, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.	32,99	329,90
56.	PACOTE 350G	600	<b>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA</b> Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, fosfato tricalcio e fosfato monocalcio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico e aromatizante. Conter glúten e traços de leite. Valor nutricional na porção de 30g: valor energético 120kcal, carboidratos 21g, proteínas 2,0g, gorduras totais 3,0g, sódio 193mg. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem primaria de 350g de polietileno, impermeáveis e lacrados, com 3 pacote individuais. Deve conter dupla embalagem. Embalagem secundária em caixas de papelão. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Deve constar na embalagem a data de validade e fabricação do produto.	7,79	4.674,00
57.	PACOTE 400G	50	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL</b> Composição básica: Amido de milho, margarina vegetal não hidrogenada (gorduras e óleos vegetais, água, sal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante natural), farinha de milho, açúcar, tapioca modificada, ovo, leite integral em pó, xarope de beterraba, emulsificante: ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicerídeos de ácidos graxos, leveduras: hidrogenocarbonato de amônio e sódio, aromatizante natural. Informação Nutricional: porção de 28g: valor energético 132kcal, carboidrato 22,4g, proteína 0,4g, gorduras totais 4,4g, sódio 80 mg.	6,59	329,50
58.	PACOTE 800G	300	<b>BISCOITO DOCE ROSQUINHA DE COCO:</b> Composição básica: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Informação Nutricional: porção de 30g: valor energético 119kcal, carboidrato 21g, proteína 2,0g, gorduras totais 3,0g, sódio 121mg. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 400g 3 pacotes individuais com dupla proteção e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). 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.	9,90	2.970,00
59.	PACOTE 400G	900	<b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER</b> Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar	4,99	4.491,00



			invertido, margarina, amido de milho, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio emulsificante lecitina de sódio. Informação Nutricional: porção 30g: valor energético 120kcal, carboidrato 19g, proteína 2,4g, gorduras totais 3,6g, gorduras trans 1,0g, sódio 299g. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 800g e embalados pacotes individuais com dupla proteção. Acondicionadas 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 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas		
60.	EMB 400g	30	<b>CACAU EM PÓ</b> Características Técnicas: cacau em pó 100% cacau. Ingredientes: cacau em pó. Embalagem: cacau em pó 200 gramas. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	32,99	989,70
61.	PACOTE 250G	200	<b>CAFÉ</b> Café torrado, moído, empacotado a vácuo, com 100% de pureza, Indústria Brasileira. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes aluminizada de 250g à vácuo. Prazo de Validade: de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC. Rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS.	9,29	1.858,00
62.	EMBALAGEM PET 100G	50	<b>CANELA EM PÓ</b> Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Embalagem plástica íntegra, atóxica, peso líquido de 100g. ingrediente: canela, não conter glúten. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente.	7,99	399,50
63.	EMBALAGEM 100G	40	<b>CANELA EM PEDAÇO</b> Produto alimentício em pedaço, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Embalagem plástica íntegra, atóxica, peso líquido de 100g. ingrediente: canela, não conter glúten. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente.	7,99	319,60
64.	PACOTE 500g	40	<b>CANJICA DE MILHO AMARELA</b> Ingredientes: Grãos de milho amarelo. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 164kcal, carboidrato 37g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0g, fibra alimentar 2,9g. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência,	4,89	195,60

			informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
65.	LATA 400G	50	<b>CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL A PARTIR DO 6º MÊS – SABOR ARROZ:</b> Cereal à base de arroz pré-cozido para alimentação infantil. Ingredientes: farinha de arroz (68%), açúcar, amido, sais minerais (fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (c, e, niacina, ácido pantotênico, b6, b2, b1, ácido fólico e b12) e aromatizante. Contém traços de leite. Contém glúten. Na porção de 21g: valor energético 78kcal, 18g de carboidratos, 1,1g de proteínas e 0g de gorduras totais, sódio 35mg, cálcio 51mg, ferro 6,6mg, zinco 3,0mg. Produto isento de parasitas, larvas e sujidades, matéria terrosa. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica do produto, sabor e odor agradável, não rançoso. Data de fabricação e validade na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Na embalagem devem constar as características do produto. Embalagem primária lata de 400g. Embalagem secundária em caixas de papelão.	13,50	675,00
66.	PACOTE 100G	50	<b>CÓCO RALADO PURO</b> Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, coco ralado com alto teor de gordura. Informação Nutricional porção de 12g: valor energético 64kcal, carboidrato 6,6g, proteína 0,5g, gorduras totais 4,3g, sódio 2,47mg. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, peso líquido de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais,	7,19	359,50
67.	EMBAL AGEM DE 500G	25	<b>COLORAU.</b> (embalagem plástica contendo 500 g) Ingredientes: fubá, óleo vegetal e urucum. Informação nutricional: porção de 500g, 227,79 kcal, 9,84 g de proteínas, 7,20 g de fibra alimentar, 15,30 mg de sódio. Validade mínima de 1 ano.	8,05	201,25
68.	EMBAL AGEM 200G	200	<b>CREME DE LEITE - UHT</b> homogeneizado, composto por leite desnatado, leite em pó integral, espessantes goma xantana e goma guar e estabilizante citrato de sódio. Embalagem de tetra pack. Embalagem de 200g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega.	3,89	778,00
69.	PACOTE 1KG	300	<b>FARINHA DE MANDIOCA AMARELA</b> Grupo: SECA, Subgrupo: Grossa, Tipo: 1 acidez baixa. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom) Embalagem de 1Kg. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas de boa qualidade. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Não contém glúten. Composição na porção de 50g: valor energético 177kcal, 43g de carboidratos, 0,9g de proteína e 1g de fibra alimentar. Data de fabricação na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	9,95	2.985,00
70.	PACOTE 500g	200	<b>FLOCAO DE MILHO,</b> Flocos de milho pré-cozido, tipo floção, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g , sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não	2,99	598,00

			violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
71.	POTE 310 G	300	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> Concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Informação Nutricional: porção de 30g: valor energético 11kcal, carboidrato 1,9, proteínas 0,7g, gorduras totais 0g, Gordura saturada 0g, gorduras trans 0g, Fibra alimentar 1,0g, sódio 43mg . Fonte de fibras. Acondicionada em potes de 310g, de plástico com tampa, sem estufamentos, sem vazamento, e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de plástico, sem amassamento, vazamento, abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	3,99	1.197,00
72.	PACOTE 1KG	50	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de , atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Informação Nutricional: porção de 50g: valor energético 178kcal, carboidrato 38g, proteína 5,2g, gorduras totais 0,7g, sodio 0mg. Ingredientes: farinha de trigo, ferro e acido fólico (vitamina B9) contem gluten. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	8,89	444,50
73.	PACOTE 1KG	550	<b>FARINHA DE TRIGO</b> Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de , atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Informação Nutricional: porção de 50g: valor energético 178kcal, carboidrato 38g, proteína 5,2g, gorduras totais 0,7g, sodio 0mg. Ingredientes: farinha de trigo, ferro e acido fólico (vitamina B9) contem gluten. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6,89	3.789,50
74.	PACOTE DE 1 KG	30	<b>FEIJÃO PRETO</b> Novo, tipo 1 constituído de grãos da mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados. Embalagem primária saco de polietileno atóxico resistente, termossoldado. Embalagem de 1kg. A embalagem deve conter data de fabricação, data de	9,89	296,70

			validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.			
75.	PACOTE DE 1 KG	500	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> Tipo 1, classe carioca, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Informação Nutricional: porção 60g: valor energético 179kcal, carboidrato 33g, proteína 11g, gorduras totais 0,5g, sódio 0mg. 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 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante,	8,99	4.495,00	
76.	ENVELOPE DE 100G	300	<b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes de 10g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	9,99	2.997,00	
77.	PACOTE 500G	180	<b>FUBÁ DE MLHO - FINO</b> Embalagem de 500g de polietileno transparente, intactos, hermeticamente vedados. Produto obtido pela moagem do grão de milho desgerminado ou não, deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. Ingrediente: fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico (vitamina B9). Não conter gluten. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 170kcal, carboidrato 37g, proteína 3,4, gorduras totais 0,9, sódio 0mg. Indústria Brasileira. Não podendo apresentar resíduos, impurezas, bolor ou cheiro não característico. Não podem estar úmidos ou rançosos. Umidade máxima de 15% p/p, acidez máxima de 5% p/p e no máximo 7% de proteínas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais que o peso antes da cocção. Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Deve apresentar rotulagem com registro no ministério da saúde.	4,59	826,20	
78.	EMBALAGEM PET 100G	400	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</b> Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando o volume e a porosidade. Ingredientes: amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. Não contém glúten. Embalagem PET de 100g cada, com tampa medidora. Validade não inferior a 12 meses.	5,99	2.396,00	
79.	POTE 380G	20	<b>KETCHUP:</b> Classificação/ Características Gerais: ingredientes: polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico realçador de sabor glutamato monossódico. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Em embalagens de 390 a 400g	13,74	274,80	
80.	EMB 395g	250	<b>LEITE CONDENSADO SEMIDESNATADO</b> Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalado em lata limpas, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. Embalagem de tetra pack. A embalagem deverá	6,89	1.722,50	

			conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal.		
81.	LATA DE 400G	50	<b>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE</b> Instantâneo rico em vitamina A, C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a , c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 400 gr em latas. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 26g aproximadamente: valor energético 130kcal, 9,9g de carboidratos, 6,8 g de proteínas e 7,1g de gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	16,99	849,50
82.	EMBALAGEM DE 1L	5.000	<b>LEITE INTEGRAL</b> , teor de materia gordaminimo de 3% recipiente hermetico em caixa aluminizada caixa 12 litros	5,89	29.450,00
83.	LATA DE 400G	80	<b>LEITE EM PÓ DESNATADO</b> Instantâneo rico em vitamina A, C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a , c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 400 gr em latas. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 26g aproximadamente: valor energético 130kcal, 9,9g de carboidratos, 6,8 g de proteínas e 7,1g de gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	15,99	1.279,20
84.	LATA DE 400G	100	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> Instantâneo rico em vitamina A, C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a , c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 400 gr em latas. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 26g aproximadamente: valor energético 130kcal, 9,9g de carboidratos, 6,8 g de proteínas e 7,1g de gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	16,49	1.649,00
85.	PACOTE 500G	50	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO - INTEGRAL</b> Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão INTEGRAL, parafuso, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 283kcal, carboidrato 60g, proteína 8,8g, gordura total 0,9g, Gordura saturadas 0g, <b>sem gordura trans</b> , Fibras 2,0, Sódio 0 mg. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária	3,99	199,50

			fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. 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 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
86.	PACOTE 500G	400	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</b> Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, parafuso, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 283kcal, carboidrato 60g, proteína 8,8g, gordura total 0,9g, Gordura saturadas 0g, <b>sem gordura trans</b> , Fibras 2,0, Sódio 0 mg. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. 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 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	3,99	1.596,00
87.	PACOTE 500G	800	<b>MACARRÃO ESPAGUETE</b> Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, espaguete, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 284 kcal, carboidrato 59g, proteína 8,8g, gordura total 1,4 g, Gordura saturadas 0g, <b>sem gordura trans</b> , Fibras 2,0, Sódio 6 mg. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. 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 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	4,19	3.352,00
88.	POTE 500G	20	<b>MAIONESE</b> molho à base de óleo e ovo, com a forma de uma emulsão, preparado a frio e condimentado com vários temperos.	11,99	239,80
89.	POTE PLASTIC O 1kg	120	<b>MANTEIGA</b> Características técnicas: Manteiga de Primeira Qualidade com Sal. Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Características sensoriais (organolépticas): Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de	28,89	3.466,80



			coloração sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Embalagem com 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto.			
90.	POTE PLASTIC O 1kg	80	<b>MARGARINA:</b> Margarina, com óleo interesterificado, com sal (65%de lipídeos), Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, aspecto, cheiro, sabor e odor e cor peculiares aos mesmos e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Informação Nutricional: porção 10g: valor energético 72kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, gorduras totais 8,0g, gordura saturada 2g, gordura monoinsaturada 2g, gordura poliinsaturada 3,7g, <b>gordura trans 0g</b> , Colesterol 0g, sodio 60mg, Vitamina A 45 mcg, Vitamina B1 0,18mg, Vitamina B6 0,195 mg, Omega 6 3,2g e Omega 3 0,5g. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e modificados, água, sal, soro de leite em pó, maltodextrina, leite em pó desnatado, vitaminas b (b1, b6 e b12), selenito de sódio (selênio), vitamina a, estabilizantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservador: sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico, antioxidante: tbhq e edta cálcio dissódico, aromatizante: aroma idêntico ao natural, corante: beta caroteno. não contém glúten. alérgicos: contém derivados de soja e derivados de leite. contém lactose. contém: derivados de soja e derivados de leite. Embaladas em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA Nº 0002/3278 Industria Brasileira.		14,49	1.159,20
91.	LATA 320G	400	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b> Ingredientes: Milho verde e salmora (água e sal) Não conte gluten. Informação Nutricional: porção 130g: valor energético 179kcal, carboidrato 37g, proteína 8,6g, gorduras totais 0,8g, sódio 447mg. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso liquido de 280 g e peso liquido drenado de 170 g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.		4,79	1.916,00
92.	POTE 380G	20	<b>MOLHO DE MOSTARDA:</b> Classificação/ Características Gerais: ingredientes: mostarda, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de mostarda. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Em embalagens de 200 a 380 g.		14,98	299,60
93.	EMBALAGEM 150ML	20	<b>MOLHO SHOYO:</b> Ingredientes: água, sal refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservadores. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Aplicação culinária. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação embalagem industrial em litro.		4,99	99,80

			Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Marca sugerida: Taib ou similar		
94.	EMBALAGEM PET 900ML	500	<b>OLÉO DE SOJA</b> Refinado, tipo 1, 100% natural. Embalado em garrafas pet limpas, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. Informação Nutricional: porção 13ml: valor energético 108kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, sódio 0mg, vitamina E 2,8mg. Acondicionado em embalagem de 900 ml, distribuídos em caixa de papelão contendo 20 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	10,00	5.000,00
95.	EMBALAGEM PET 100G	20	<b>OREGANO</b> Embalagem pet de 100g. Ingrediente: oregano, não contem glutem.	5,99	119,80
96.	CARTELA	255	<b>OVOS</b> Tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega (Apresentar amostra, ficha técnica, laudo e certificado de inspeção, .	22,99	5.862,45
97.	EMBALAGEM DE 300G	30	<b>CONDIMENTO, MATÉRIA-PRIMA PÁPRICA DOCE, ASPECTO FÍSICO PÓ.</b> Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem industrial de 300 G. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	19,80	594,00
98.	PCT 450G	20	<b>PÃO DE FORMA INTEGRAL</b> - Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal, glúten de trigo, soro de leite, glicose, farinha de soja, conservantes: propionato de cálcio, sorbato de potássio, melhorador de farinha: alfa amilase, fosfato monocalcício, emulsificantes: polisorbato 80, estearoil lactil lactato de sódio, ésteres de mono e diglicerídeos com ácidos graxos e estearoil 2 lactato de cálcio, espessante: goma guar, antioxidante: ácido ascórbico. Embalagem de plástico atóxica. Embalagem de 450g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote.	13,98	279,60
99.	KG	100	<b>PÃO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO:</b> Produto de boa Qualidade, isento de parasitas, mofos ou qualquer outra sujidade que comprometa a qualidade nutricional do produto. Com Alvará Sanitário. De acordo com as dicas de preparo o produto deve apresentar cor, sabor, cheiro característicos, e agradáveis. Ingredientes: Polvilho Doce, Polvilho Azedo, Ovos, Queijo, Óleo, Sal, Água, Corante Artificial: Amarelo Crepúsculo. Não contém Glúten. A pesagem dos ingredientes deve ser feita de acordo com a formulação do fabricante. Cada unidade de pão de queijo deve ser modelada com peso de 25 A 30g, todos uniformes e arredondados. Logo após a modelagem devem ser armazenados em embalagem de Polietileno em devidas condições de higiene e sanitárias, contendo informação nutricional, rótulo, modo de preparo,	22,89	2.289,00

			entre outras informações. Devem ser fornecidos em embalagem de 1kg. O armazenamento deve ser feito em câmara ou freezer com temperaturas -15° C até o dia da entrega. O produto deve ser entregue em temperatura adequada, congelado, intacto. Validade mínima de 60 dias a partir da data de fabricação.		
100.	PCT 500g	60	<b>PÃO TIPO HOT DOG</b> - PESO NO MÍNIMO POR UNIDADE: 50g CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Conforme RDC 12 de 02/01/2001): Coliformes a 45°C: <1,0 x 10 <sup>1</sup> UFC/g Salmonella sp: Ausência em 25g CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Identificação Histológica: Presença Sujidades Ausência EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico de polietileno (PE), transparente, atóxico, resistente, fechado contendo 10 unidades ou 500g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, com miolo ondulado semikraft, e externo com acabamento Kraft, lacrada com fita adesiva plastificada contendo 80 unidades ou 40Kg. VALIDADE: Mínimo de 08 dias;	9,19	551,40
101.	PACOTE 1kg	360	<b>POLVILHO DOCE</b> Embalagem Pacote plástico, em Pó, peso Unitário: 1kg Informação Nutricional: porção 20g; valor energético 71kcal, carboidrato 18g, proteína 0g, gorduras totais 0g, sódio 0mg. Produto fecula de mandioca.	8,89	3.200,40
102.	POTE 200g	50	<b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> - ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega.	8,99	449,50
103.	KG	80	<b>SAL</b> - Refinado, iodado, de primeira qualidade, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Ingredientes: sal refinado extra iodato de potássio, atiumectantes: ferracioneto de sódio e dióxido de silício. Informações Nutricionais: porção de 1g: sódio 390mg, iodo 25mcg. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1 quilo de peso líquido Registrado no Ministerio da saúde.. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	2,79	223,20
104.	EMBALAGEM DE 100G	40	<b>TEMPERO - CHIMICHURRI</b> , desidratado, acondicionado em sacos de polietileno; embalagem de 100g, com data de fabricação e validade.	8,07	322,80
105.	EMBALAGEM DE 750ML	100	<b>VINAGRE DE MAÇA</b> - Não conter glúten. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, acondicionadas em garrafas plasticas resistentes contendo 750ml. 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 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	4,89	489,00
<b>TOTAL</b>					<b>R\$ 283.478,70</b>

ANEXO III  
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ARP)

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº XXX/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º XX/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxx/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE \_\_\_\_\_

CONTRATANTE: FUNDO DE EDUCAÇÃO DOMUNICÍPIO DE CRIXÁS DO TOCANTINS DETENTORA:

No dia ..... do mês de ..... do ano dois mil e ..... ,o FUNDO DE EDUCAÇÃO DE CRIXÁS DO TOCANTINS - TO inscrito no CNPJ **XXXXXX**, com sede à **XXXXXX**, neste ato representado pela senhora, Sra. **XXXXXX** portadora de CPF nº **XXXXXX** e Cédula de Identidade nº **XXXXXX**, doravante designado simplesmente **Contratante**, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e demais normas legais aplicáveis, em face da classificação da proposta apresentada no Pregão Eletrônico nº **xxx/2024**, **RESOLVE** registrar o preço ofertado pelo Fornecedor Beneficiário .....,CNPJ nº ....., com sede na .....,nº ....., bairro ....., cidade ....., telefone ....., neste ato representado pelo Sr. ....., doravante denominada simplesmente **DETENTORA**, conforme quadro abaixo:

Item	Descrição	Marca	Unidade	Quant. Licitada	Valor Unitário Registrado (R\$)	Valor Total Registrado (R\$)
------	-----------	-------	---------	-----------------	---------------------------------	------------------------------

Este Registro de Preço tem vigência de 12 (doze) meses contados da data da sua assinatura, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial.

As especificações técnicas constantes no Processo Administrativo \_\_\_\_/2024 integram esta Ata de Registro de Preço, independentemente de transcrição.

A presente Ata, após lida e achada conforme, é assinada pelos representantes legais do Município de CRIXÁS DO TOCANTINS e do Fornecedor Beneficiário.

**Fundo de EDUCAÇÃO de CRIXÁS DO TOCANTINS - TO**

Interveniente

**XXXXXX**

Secretário

TESTEMUNHAS:

NOME:

CPF:

NOME:

CPF:





SECRETARIA MUNICIPAL DE  
**EDUCAÇÃO**  
CRIXÁS-TO *construindo o nosso futuro!*

## ANEXO IV

### MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Empresa:

CNPJ:

Endereço:

Cidade:

Fone:

E-mail:

Estado:

Fax:

Para fins de Pagamento:

Banco:

Agência:

C/Corrente:

Prazo de validade desta proposta: 120 (cento e vinte) dias.

Prazo de entrega/execução do(s) material(is)/serviços: **XX (XXXX) dias** a contar do recebimento da Nota de empenho

Declaramos que no preço proposto estão incluídas todas as despesas ou encargos de qualquer natureza resultante da execução do objeto licitado, considerando os itens entregues/executados no Local indicado neste Edital

Declaramos ainda que concordamos com todos os termos do Edital Pregão n.º **XXX/2024** e seus Anexos.

<i>Item</i>	<i>Especificação do(s) iten(s)</i>	<i>Marca/Modelo</i>	<i>Unidade</i>	<i>Quant.</i>	<i>Preço Unitário R\$</i>	<i>Preço Total R\$</i>
01	Descrição do item		Un			

Preço Total por extenso:

Local, XX de XXXX de 2024

.....  
Representante Legal da Empresa



ANEXO V  
MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO N. **XXXXXX**, QUE ENTRE SI CELEBRAM O FUNDO DE EDUCAÇÃO DE CRIXÁS DO TOCANTINS E A EMPRESA **XXXXXX**, FORMALIZAÇÃO DE ARP PARA FUTURO E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA OS ESTUDANTES MATRICULADOS NAS UNIDADES ESCOLARES DO REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CRIXÁS DO TOCANTINS – TO.

**CONTRATANTE:** O FUNDO DE EDUCAÇÃO DE CRIXÁS DO TOCANTINS/AL, inscrito no CNPJ **12.247.946/0001-36**, neste ato representado pela, Sra. **XXXXXX** inscrito no CPF nº **XXXXXX** e Cédula de Identidade nº **XXXXXX**;

**CONTRATADA:** A empresa **XXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o n. **XXXXXX** e estabelecida na **XXXXXX**, representada pelo seu **XXXXXX**, Sr. **XXXXXX**, inscrito no CPF sob o n. **XXXXXX**, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por (...procuração/contrato social/estatuto social...);

Os CONTRATANTES celebram, por força do presente instrumento, **CONTRATO PARA FORNECIMENTO DE \_\_\_\_\_**, visando atender as necessidades da Fundo de EDUCAÇÃO de CRIXÁS DO TOCANTINS/TO, o qual se regerá pelas disposições da Lei nº 14.133 e dos Decretos Municipais demais normas legais aplicáveis, mediante as seguintes cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1.1. O presente contrato tem como objeto a FORMALIZAÇÃO DE ARP PARA FUTURO E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA OS ESTUDANTES MATRICULADOS NAS UNIDADES ESCOLARES DO REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CRIXÁS DO TOCANTINS – TO, visando atender as necessidades da Fundo de EDUCAÇÃO de **CRIXÁS DO TOCANTINS/AL**, conforme especificações e quantidades discriminadas no seu **Termo de Referência** do Edital do Pregão Eletrônico n.º **XXX/2024**.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA FORMA DE ENTREGA**

2.1. Sempre que julgar necessário, a Contratante solicitará, durante a vigência da ARP, a execução dos serviços registrados na quantidade necessária, mediante a elaboração do instrumento contratual.

2.2. A Contratante não estará obrigada a adquirir os materiais registrados, contudo, ao fazê-lo, solicitará um percentual mínimo de 1% (um por cento) do que se encontra registrado;

2.3. A licitante vencedora se obriga a entregar os produtos, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contados da nota de empenho da despesa, ordem de fornecimento, no(s) endereço(s) constante (s) deste termo de referência. 2.4. Todas as despesas com transporte correrão por conta do licitante vencedor durante a vigência da ata;

2.5. A licitante vencedora fica obrigada a fornecer validade mínima dos produtos igual ou superior da disposta pelo fabricante, contados da data da entrega e aceitação definitiva dos produtos

2.6. A licitante vencedora deverá prestar, sempre que necessários esclarecimentos sobre os produtos, fornecendo toda e qualquer orientação necessária para a perfeita utilização dos mesmos;

2.7. A licitante vencedora deverá avisar sobre a data de entrega do material com 72 (setenta e duas) horas de antecedência, observando rigorosamente todas as especificações constantes no termo de referência, pois não serão aceitos produtos que não estejam dentro das especificações exigidas;

2.8. A licitante vencedora deverá comunicar, por escrito, a ocorrência de qualquer anormalidade de caráter urgente que impossibilite o seu cumprimento, tão logo esta seja verificada, e prestar os esclarecimentos que julgar necessários à Contratante até 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega;

2.9. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a contratada, às suas expensas, terá o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da data da notificação, para cumprir a determinação exarada pela Administração.

2.9.1. A empenho de despesa, ordem de fornecimento, poderá ser enviada através de endereço eletrônico do licitante vencedor;

2.9.2 O material deverá ser entregue em sua embalagem original, contendo as indicações de marca, fabricante, procedência e prazo de validade, quando for o caso.

2.9.3 O recebimento do material será efetuado nos seguintes termos:



2.9.4. Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com as especificações constantes deste Termo de Referência e com a proposta da empresa vencedora; 2.9.5. Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes deste Termo de Referência, com a proposta da empresa vencedora, e sua consequente aceitação, que se dará até 03 (três) dias úteis, a contar do recebimento provisório;

2.9.6. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo. 2.9.7 Se a qualidade do material entregue não corresponder às especificações exigidas neste Termo de Referência, os mesmos serão devolvidos ao fornecedor, para substituição no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, independentemente da aplicação das sanções cabíveis

2.9.8. A entrega deverá ocorrer contada do recebimento da ordem de fornecimento, com entrega programada conforme solicitação, sendo o frete por conta do contrato.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DO CONTRATO**

3.1. O valor global deste contrato é de R\$ XXXXXX (XXXXXX).

3.2. Os valores unitários dos produtos contratados são os constantes da proposta comercial da CONTRATADA:

3.3. O preço acordado neste contrato será fixo e irrevogável durante a vigência contratual.

### **CLÁUSULA QUARTA – DA DESPESA**

4.1. Em se tratando de procedimento licitatório realizado sob o Sistema de Registro de Preço, cujo instrumento não constitui obrigação para o órgão gerenciador e participantes da licitação pela aquisição do seu objeto, torna-se dispensável a indicação da dotação orçamentária, que somente será exigida para formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

### **CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA**

5.1. Este contrato tem vigência até o dia \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_, contados a partir da assinatura deste instrumento, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial, a partir de quando as obrigações assumidas pelas partes serão exigíveis, podendo ser prorrogado, conforme a legislação vigente.

### **CLÁUSULA SEXTA – DOS ENCARGOS DO CONTRATANTE**

6.1. Cabe ao CONTRATANTE:

- 6.1.1. Acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos;
- 6.1.2. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir com a obrigação de entrega dos produtos dentro das normas do contrato;
- 6.1.3. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, nos termos deste contrato;
- 6.1.4. Aplicar à CONTRATADA as sanções cabíveis;
- 6.1.5. Documentar as ocorrências havidas na execução do contrato;
- 6.1.6. Fiscalizar o cumprimento das obrigações contratuais pela CONTRATADA;
- 6.1.7. Prestar as informações e esclarecimentos atinentes ao objeto do Contrato que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- 6.1.8. Publicar os extratos do contrato e de seus aditivos, se houver, na imprensa oficial.

### **CLÁUSULA SÉTIMA - DOS ENCARGOS DA CONTRATADA**

7.1. Cabe à CONTRATADA o cumprimento das seguintes obrigações:

- 7.1.1. Entregar os produtos contratados obedecendo as especificações e as quantidades discriminadas no **Termo de Referência** do Edital do Pregão Eletrônico n.º **XXX/2024**;
- 7.1.2. Oferecer os produtos contratados com garantia de (XXX), contados da data do seu recebimento definitivo.
- 7.1.3. Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências do CONTRATANTE;
- 7.1.4. Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou aos bens do CONTRATANTE, ou ainda a terceiros, durante a execução deste contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento feito pelo CONTRATANTE;
- 7.1.5. Comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados;
- 7.1.6. Manter, durante toda a execução deste contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

- 7.1.7. Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração cometida por seus empregados quando da execução do objeto contratado;
- 7.1.8. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos recusados pelo CONTRATANTE, sem que caiba qualquer acréscimo no preço contratado;
- 7.1.9. Realizar, sob suas expensas, a entrega do objeto deste Contrato, nos prazos fixados na Cláusula Segunda;
- 7.1.10. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do término do prazo de entrega dos produtos, os motivos que impossibilitaram o cumprimento dos prazos previstos neste Contrato.
- 7.1.11. Manter preposto, aceito pela CONTRATANTE, durante o período de vigência deste contrato, para representá-la sempre que for necessário.
- 7.2. À CONTRATADA cabe assumir a responsabilidade por:
- 7.2.1. Em relação aos seus funcionários, que não manterão nenhum vínculo empregatício com o CONTRATANTE, por todas as despesas decorrentes da execução do contrato e por outras correlatas, tais como salários, seguros de acidentes, tributos, inclusive encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, indenizações, vale-refeição, vales transportes e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Poder Público;
- 7.2.2. Todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionada à execução deste contrato, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- 7.2.3. Encargos fiscais e comerciais resultantes desta contratação.
- 7.3. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos no subitem anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao CONTRATANTE, nem pode onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o CONTRATANTE.
- 7.4. São expressamente vedadas à CONTRATADA:
- 7.4.1. A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do CONTRATANTE durante a vigência deste contrato;
- 7.4.2. A veiculação de publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração do CONTRATANTE;
- 7.4.3. A subcontratação total ou parcial de outra empresa para a execução do objeto deste contrato.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

8.1. Durante a vigência deste contrato, a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por Servidor a ser designado por autoridade competente.

#### **CLÁUSULA NONA – DA LIQUIDAÇÃO E DO PAGAMENTO**

9.1. A CONTRATADA deve apresentar, após a entrega dos produtos, nota fiscal em 2 (duas) vias, emitidas e entregues ao setor responsável pela fiscalização do contrato, para fins de liquidação e pagamento, acompanhada da comprovação de regularidade junto à Seguridade Social, ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e às Fazendas Federal, Estadual e Municipal de seu domicílio ou sede, além de certidão negativa de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho. 9.2. O pagamento será efetuado no Mês subsequente ao da entrega do objeto, até o 10º (décimo) dia útil do Mês, contados da data do recebimento definitivo, mediante ordem bancária creditada em conta corrente do FORNECEDOR. 9.3. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

9.3.1. Recebimento definitivo dos produtos de conformidade com o disposto na Cláusula Segunda;

9.3.2. Apresentação da documentação discriminada no item 9.1 desta cláusula.

9.4. Havendo suspensão de pagamentos na forma do subitem anterior, a CONTRATADA será notificada do descumprimento do ajuste para, no prazo de 10 (dez) dias, efetuar a regularização necessária, sob pena de aplicação de penalidade e rescisão contratual, está na forma da Cláusula Doze, subitem 12.2.1., em razão do não cumprimento da Cláusula Sétima, subitem 7.1.6., deste contrato.

9.4.1. Ultrapassando o prazo acima referido, sem prejuízo da penalidade e da rescisão do contrato, o pagamento deverá ser liberado.

9.5. O CONTRATANTE pode deduzir de importâncias devidas à CONTRATADA os valores correspondentes a multas ou indenizações por ela devidas.

9.6. Citado para se defender em processo judicial de terceiros, de natureza civil ou trabalhista, inclusive, mas não exclusivamente de empregado ou ex-empregado da CONTRATADA, o CONTRATANTE fará o cálculo dos direitos pleiteados e, após dele notificar a CONTRATADA, reterá o correspondente valor para fazer frente a eventual condenação, deduzindo-o de importâncias devidas à CONTRATADA.

9.6.1. O valor será restituído à CONTRATADA somente após a prova cabal do acerto definitivo entre a CONTRATADA e o terceiro litigante, quando restar demonstrada a inexistência de qualquer risco de condenação para o CONTRATANTE.

9.6.2. A CONTRATADA se obriga a exibir ao CONTRATANTE, sempre que solicitada, os documentos comprobatórios do efetivo cumprimento das obrigações referentes ao processo judicial mencionado neste item.

9.6.3. O valor a que faz referência este item não renderá juros ou correção monetária, o qual poderá ser substituído, a pedido da CONTRATADA, por outra modalidade de garantia que, a critério do CONTRATANTE, for considerada idônea.

9.7 Havendo atraso nos pagamentos por parte do Contratante, sobre a quantia devida incidirá correção monetária nos termos da lei, calculados “pro rata tempore” em relação ao atraso verificado.

#### **CLÁUSULA DEZ – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

10.1. Este contrato pode ser alterado nos casos previstos Na Lei n. 14.133, desde que haja interesse do CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas.

#### **CLÁUSULA ONZE – DAS SANÇÕES**

11.1. A CONTRATADA que, por qualquer forma, não cumprir as normas do contrato celebrado está sujeita às seguintes sanções, assegurados o contraditório e ampla defesa:

11.1.1. Advertência;

11.1.2. Multa;

11.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar;

11.1.4. Descredenciamento ou proibição de credenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores;

11.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.2. As sanções previstas nos subitens 11.1.1., 11.1.3., 11.1.4. e 11.1.5. deste contrato poderão ser aplicadas juntamente com a sanção de multa.

11.3. A advertência consiste em repreensão por escrito imposta pelo não cumprimento das normas do contrato celebrado.

11.4. A multa aplicável será de:

11.4.1. 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia, pelo atraso, na entrega dos produtos, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9%, correspondentes a até 30 (trinta) dias de atraso;

11.4.2. 0,66 % (sessenta e seis centésimos por cento) por dia, pelo atraso na entrega dos produtos, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional e a critério do CONTRATANTE, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias;

11.4.3. 5% (cinco por cento) por descumprimento do prazo de entrega dos produtos, calculados sobre o valor total do contrato ou da Nota de Empenho, sem prejuízo da aplicação das multas previstas nos subitens 11.4.1. e 11.4.2.;

11.4.4. 15% (quinze por cento) pela recusa injustificada em entregar os produtos, calculados sobre o valor correspondente à parte inadimplente;

11.4.5. 15% (quinze por cento) pela rescisão da avença, calculados sobre o valor total do contrato ou da Nota de Empenho;

11.4.6. 20% (vinte por cento) pelo não cumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto quanto ao prazo de entrega dos produtos, calculados sobre o valor total do contrato ou da Nota de Empenho.

11.5. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CONTRATADA pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M) ou equivalente, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente a ela devidos ou cobrada judicialmente.

11.6. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega dos produtos, se dia de expediente normal no órgão ou entidade interessada, ou do primeiro dia útil seguinte.

11.7. A multa poderá ser aplicada juntamente com outras sanções segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, desde que observado o princípio da proporcionalidade.

11.8. Decorridos 30 (trinta) dias de atraso injustificado na entrega dos produtos, a Nota de Empenho ou contrato deverá ser cancelada ou rescindido, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa.

11.9. A suspensão e o impedimento são sanções administrativas que temporariamente obstam a participação em licitação e a contratação, sendo aplicadas nos seguintes prazos e hipóteses:

11.9.1. Por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo da Advertência, a CONTRATADA permanecer inadimplente;

11.9.2. Por até 12 (doze) meses, quando a CONTRATADA falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal; e

11.9.3. Por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a CONTRATADA:

11.9.3.1. Praticar atos ilegais ou imorais visando frustrar os objetivos da contratação; ou 11.9.3.2. For multada, e não efetuar o pagamento.

11.10. O prazo previsto no item 11.9.3 poderá ser aumentado até 5 (cinco) anos.

11.11. O descredenciamento ou a proibição de credenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores são sanções administrativas acessórias à aplicação de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar, sendo aplicadas por igual período.

11.11.1. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada à vista dos motivos informados na instrução processual, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

11.11.2. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas.

#### **CLÁUSULA DOZE – DA RESCISÃO**

12.1. A inexecução total ou parcial deste contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos n.º 14.133/2021.

12.2. A rescisão deste contrato pode ser:

12.2.1. Determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a CONTRATADA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;

12.2.2. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para o CONTRATANTE;

12.2.3. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

12.3. A rescisão administrativa ou amigável deve ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

12.4. Os casos de rescisão contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

12.5. A CONTRATADA reconhece todos os direitos do CONTRATANTE em caso de eventual rescisão contratual.

#### **CLÁUSULA TREZE – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E DA VINCULAÇÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS – ARP E À PROPOSTA**

13.1. O presente contrato fundamenta-se:

13.2. O presente contrato vincula-se aos termos do Processo nº \_\_\_\_/2024, especialmente:

13.2.1. À Ata de Registro de Preços nº **XXX/2024**, consolidada, no âmbito da (XXX ente licitante XXX), em decorrência do (XXX licitação realizada, a cuja ata de registro de preços se está aderindo XXX), com vigência até (XXX data de expiração da vigência da ata de registro de preços XXX);

13.2.2. Ao Parecer Jurídico do Município de CRIXÁS DO TOCANTINS/TO; e

13.2.3. À proposta da CONTRATADA.

#### **CLÁUSULA QUATORZE – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1. Qualquer omissão ou tolerância de uma das partes, no exigir o estrito cumprimento dos termos e condições deste contrato ou ao exercer qualquer prerrogativa dele decorrente, não constituirá renovação ou renúncia e nem afetar o direito das partes de exercê-lo a qualquer tempo.

**CLÁUSULA QUINZE – DO FORO**

15.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro da Comarca de Gurupi - TO , que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Para firmeza e validade do que foi pactuado, lavra-se o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes, CONTRATANTE e CONTRATADA.

CRIXÁS DO TOCANTINS - TO, XX de XXXXXX de 2024.

**FUNDO DE EDUCAÇÃO DE CRIXÁS DO TOCANTINS**

Contratante

**XXXXXX**

Gestora

TESTEMUNHA:

CPF:

TESTEMUNHA:

CPF:

